



Ce document a été numérisé par le CRDP
d'Alsace pour la Base Nationale des Sujets
d'Examens de l'enseignement
professionnel

L' ANONYMAT

Le candidat doit inscrire
ici - dessous son numéro de table

B.P. : CHARCUTIER TRAITEUR

Dominante :

Code spécialité :

Épreuve : E2-U21 Technologie professionnelle

Durée : 2 heures

Centre d'écrit

Session : 2011.

NOM et Prénoms :
(en majuscules, suivi s'il y a lieu du nom d'épouse)

Date et lieu de naissance :

Griffe du correcteur

B.P. : CHARCUTIER TRAITEUR

Épreuve : E2-U21 Technologie professionnelle

Session : 2011

N° de sujet 11-1608

Folio : 1/7

réserve à

En qualité de chef de laboratoire et avec l'aide d'un apprenti, vous devez réaliser pour le 15 du mois, un repas pour 100 personnes. La cliente désire, en entrée froide, une ballottine de pintade aux noisettes, suivie en entrée chaude, d'une coquille Saint-Jacques, d'un plat principal à base de magret de canard à l'orange accompagné de ses légumes, d'un plateau de fromages et d'un dessert à base de fruits de saison.

1. Travail des légumes

1.1. Indiquez dans le tableau ci-dessous les types de taillage proposés.

Taillage	Description
	Bâtonnets de 1 mm sur 5 cm
	Dés de 2 mm sur 2 mm
	Bâtonnets de 5 mm sur 4 cm
	Couper en lamelles fines
	Dés de 5 mm sur 5 mm

1.2. Proposez 2 exemples de fruits ou légumes pour les familles ci-dessous.

Famille	Fruits / Légumes
Bulbe	• •
Racine	• •
Fruits à pépins	• •
Feuille	• •
Baies	• •

1.3. Expliquez l'avantage de la cuisson vapeur pour les légumes.

.....
.....
.....

Ne rien écrire

dans la partie barrée

2/7

2. La ballotine de pintade et sa fiche technique

Votre ballotine de pintade aux noisettes présente après cuisson-refroidissement des défauts d'aspect et de saveur. Vous vérifiez avec l'apprenti le bon d'économat.

2.1. Identifiez les erreurs commises à partir du bon d'économat émis par votre apprenti et expliquez leurs conséquences.

Pour 10 kg de produit fini

Ingrédients	Quantités	Unités
Lèches de pintade	3.5	kg
Lèches de porc	2.5	kg
Gorge de porc	0.5	kg
Poitrine	1	kg
Farce à gratin	2	kg
Crème UHT	0.2	kg
Fumet de pintade	0.2	kg
Barde	0.2	kg
Assaisonnement et ingrédients ajoutés		
Sel nitré	28	g
Poivre blanc	20	g
Épices	10	g
Alcool	QS	

-
-
-
-
-

Ne rien écrire

dans la partie barrée

4/7

3. Les coquilles Saint-Jacques

Vous réceptionnez le matin les coquilles Saint-Jacques. Vous devez vérifier la commande. Ces coquilles seront servies chaudes à l'assiette, avec une sauce et une garniture.

3.1. Précisez la famille à laquelle appartient la coquille Saint-Jacques.

.....

3.2. Indiquez comment vous allez vérifier l'état de fraîcheur des Saint-Jacques.

.....
.....
.....

3.3. Proposez 4 productions à base de Saint Jacques mettant en œuvre des techniques différentes.

Préparations	Dénomination	Technique
1	Terrine de St Jacques	Emulsion de St Jacques et poisson maigre avec crème et œufs Montage avec inclusion de noix de St Jacques...
2		
3		
4		

Ne rien écrire

dans la partie barrée

5/7

4. Le sous-vide en prestation traiteur

Vous mettez en place les magrets de canard à l'orange pour la prestation de 100 personnes adultes prévue pour le lendemain. Vous utilisez la technique de cuisson sous-vide.

4.1. Indiquez quatre intérêts de la cuisson sous-vide.

-
-
-
-

4.2. Expliquez ce qu'est un magret de canard.

.....

.....

4.3. Indiquez la quantité de magrets nécessaire pour cette prestation. Justifiez votre réponse.

.....

.....

4.4. Précisez les techniques à appliquer pour la réalisation de cette recette.

1. Réalisation des magrets

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Ne rien écrire

dans la partie barrée

6/7

2. Réalisation de la sauce

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

4.5. Indiquez les mentions obligatoires devant figurer sur l'étiquette de ce produit.

.....

.....

.....

.....

5. Composition d'un plateau de fromages

Vous profitez de la réalisation des plateaux de fromages, pour consolider les connaissances de votre apprenti.
Complétez le tableau ci-dessous.

AOC	Famille	Lait	Région
Pont L'Evêque		Vache	
	Pâte molle croûte fleurie		Champagne Ardennes
	Chèvre		
Roquefort	Pâte persillée		
		Vache	Franche Comté

Ne rien écrire

dans la partie barrée

7/7

6. Choix du dessert

Vous proposez trois desserts différents à base de fruits de saison, dont un obligatoirement à partir d'une pâte sèche et un en verrine.

Complétez le tableau ci-dessous.

Nom du dessert	Composition

7. Choix des vins pour le repas

Vous devez proposer un vin pour les plats ci-dessous, en précisant le nombre de bouteilles pour le plat principal.

Complétez le tableau ci-dessous.

Plat	Vin AOC
Coquilles Saint-Jacques	
Magret de canard à l'orange	
Dessert	