



SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

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

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

DANS CE CADRE

Académie :	Session :
Examen :	Série :
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
Epreuve/sous épreuve :	
NOM :	
(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
Prénoms :	N° du candidat
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

NE RIEN ÉCRIRE

Appréciation du correcteur

Note :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

### MISE EN SITUATION

André-Louis NORMAND  
 12 place du Châtelet  
 45000 ORLEANS  
 RCS Orléans B 433 522 199  
 Tél : 02 38 XX XX XX  
 Mail: alnormand@orange.fr

Monsieur NORMAND vous a intégré dans son équipe et vous fait profiter de ses années d'expérience dans la profession de charcutier traiteur.

L'entreprise est ouverte tous les jours, propose des produits de qualité et des plats cuisinés (épicerie fine, terrine de poissons, assortiments de salades, charcuterie maison, gibiers, variété de desserts...).

Il réalise des lunchs et cocktails sur réservation pour tout évènement privé ou professionnel.

Il vous demande de traiter les dossiers suivants :

### BAREME

<u>Dossier 1</u> : La gestion de l'entreprise	..... / 10 points
<u>Dossier 2</u> : L'aspect commercial de la profession	..... / 4 points
<u>Dossier 3</u> : L'organisation du travail	..... / 6 points
<b>TOTAL</b>	<b>..... / 20 points</b>

<b>MC EMPLOYE TRAITEUR</b>	<b>Code :</b>	<b>Session 2012</b>	<b>SUJET</b>
<b>ET3 : Connaissance de l'entreprise</b>	<b>Durée : 1 h</b>	<b>Coefficient 3</b>	<b>Page 1/7</b>

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**DOSSIER 1  
LA GESTION DE L'ENTREPRISE**

La Société des Chasseurs du Val du Nan de Petite Beauce organise, à l'occasion de la Saint Hubert, un dîner pour 48 personnes au Château d'Auvilliers. Elle a contacté votre responsable, Monsieur André-Louis NORMAND, pour la réalisation de ce repas. Il vous charge de valoriser le plat principal « le lièvre à la Royale » et de lui rechercher le coût d'une bouteille de Côte Rôtie, vin servi en accompagnement. Il vous est possible de consulter, **document 1**, le stock existant et la commande passée qui sera livrée avant ce repas.

**Travail à faire :**

1 - 1 Compléter la fiche technique en **annexe A**, afin de calculer le coût matière de ce plat principal préparé pour 8 personnes ainsi que le coût matière pour une portion (arrondir à 2 décimales).

1 - 2 Calculer le coût unitaire moyen pondéré d'une bouteille de Côte Rôtie 2005, Domaine Vidal Fleury après avoir consulté sur le **document 1**, le stock existant et en incluant la dernière commande passée auprès du représentant commercial.

1 - 3 Donner une autre information complémentaire pouvant figurer sur une fiche technique.

1 - 4 Indiquer l'utilité de réaliser une fiche technique.

1 - 5 Indiquer l'intérêt de déterminer un coût matière.

1 - 6 Donner la formule permettant de calculer le ratio coût - matières.

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**DOCUMENT 1 : Extraits fiche de stock et bon de commande**

**Extrait de la fiche de stock**

Désignation du produit : A. O. C. Côte Rôtie 2005										
Réf. Produit : VR- CR2005										
Date	Bon N°	Entrée			Sortie			Stock		
		Q	P.U.	Montant	Q	P.U.	Montant	Q	P.U.	Montant
29/10	B.S N°1078				4	18,50	74,00	18	18,50	333,00

**Extrait du bon de commande**

Tarif 2010 Bon de Commande  
A.O.C. Côte Rôtie  
Domaine Vidal Fleury



Désignation	Prix	Quantité	Total
A.O.C. Côte Rôtie 2006 Maestria	26,00	12	312,00
A.O.C. Côte Rôtie 2005	18,80	24	451,20
A.O.C. Côte Rôtie 2007 La Péroline	25,00	6	150,00

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## ANNEXE A : Fiche technique

FICHE TECHNIQUE : Lièvre à la royale				Pour : 8 personnes	
Ingrédients	Unité	Prix	Quantité	Montant	Observations
Lièvre	pièce	25,00	1	.....	Choisir Lièvre de 3,5 à 4 kg en peau
<b>Farce :</b>					
Gorge de porc	kg	5,50	300 g	.....	Réserver poumon, cœur, foie et rognons
Blanc de volaille	kg	7,20	200 g	.....	
Echalote confite	kg	3,80	100 g	.....	
Ail	kg	2,60	50 g	.....	
<b>Marinade :</b>					Laisser macérer
Vin rouge Syrah	l	8,60	10 cl	.....	
Pain de mie	kg	4,00	150 g	.....	
Lait	l	0,80	1 dl	.....	
Œufs	pièce	0,40	2	.....	
Persil, Thym	bouquet	0,10	1	.....	
<b>Montage</b>					
Foie gras de canard	kg	30,00	250 g	.....	
Trompettes	kg	25,00	100 g	.....	
<b>Sauce</b>					Ajouter les os avec le pied de veau
Pied de veau	pièce	2,50	1	.....	
Farine	kg	0,80	100 g	.....	
Bouillon cube	cube	0,22	1	.....	
Huile d'arachide	l	2,40	5 cl	.....	
Vin rouge Syrah	l	8,60	65 cl	.....	
<b>Liaison</b>					Utiliser 1 dl de sang
Maïzena	kg	3,00	30 g	.....	
<b>Total</b>				.....	
<b>2 % pour l'assaisonnement</b>				.....	
<b>Coût matière total</b>				.....	
<b>Coût matière d'une portion</b>				.....	

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**DOSSIER 2  
L'ASPECT COMMERCIAL DE LA PROFESSION**

En cette période automnale, Monsieur André-Louis NORMAND décide de mettre cette proposition de plat « le lièvre à la royale » en boutique, il vous demande de réfléchir sur un autre gibier cuisiné à proposer à la clientèle et de rechercher les arguments de vente en prenant connaissance du **document 2**.

**Travail à faire :**

2 – 1 Citer deux plats à proposer en boutique.

☞

☞

2 – 2 Rédiger deux arguments de vente à faire valoir auprès de la clientèle en boutique.

☞

☞

2 – 3 Proposer une idée de décoration appropriée.

☞

☞

**DOCUMENT 2 : La viande de gibier**

**Une qualité nutritionnelle recherchée par nos contemporains**

Par ailleurs, une étude nutritionnelle a montré que la viande de gibier était dotée de grandes qualités nutritionnelles : richesse en protéines, faible teneur en matière grasse (moins de 3%, sauf pour le sanglier qui se situe à un peu plus de 4%, soit la teneur en matière grasse du poulet !), richesse en certains minéraux comme le phosphore. Un profil nutritionnel qui concorde tout à fait avec les attentes des consommateurs d'aujourd'hui ... et qui tranche avec l'image que l'on se fait du gibier et de ses accommodements traditionnels et passés.

**Une demande croissante du consommateur pour des produits d'origine.**

La traçabilité n'est plus un argument de vente dans la chaîne alimentaire, c'est un pré-requis pour toutes les denrées alimentaires et le gibier n'y fait pas exception. Mais au-delà, la mise en place de la traçabilité permet de répondre favorablement à une attente croissante des consommateurs, pour des produits d'origine connue et identifiée, signée des « terroirs français ».

*Extrait de « La valorisation de la viande du gibier  
Dr Charlotte DUNOYER Vétérinaire à la Fédération Nationale des Chasseurs*

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**DOSSIER 3  
L'ORGANISATION DU TRAVAIL**

Monsieur NORMAND va se fournir auprès d'un grossiste à Rungis (les lièvres seront achetés en peau). Le stockage et la préparation des lièvres vont nécessiter certaines précautions. Votre responsable laisse à votre disposition une documentation portant sur la réglementation du gibier, **document 3**. Initialement, le client avait souhaité comme plat principal une **Bécasse en croûte à la façon d'un pâté** mais Monsieur NORMAND a aimablement refusé et proposé plutôt un **lièvre à la Royale**. Il vous demande d'étudier les particularités de la commercialisation du gibier.

**Travail à faire :**

3 – 1 Préciser la raison qui a motivé le refus de la réalisation de cette prestation.

☞

---

---

---

3 – 2 Indiquer le document à présenter par votre responsable aux inspecteurs en cas de contrôle sanitaire.

☞

---

---

---

3 – 3 Donner les raisons pour lesquelles ce document doit être présenté.

☞

---

---

---

3 – 4 Rappeler les principales règles à respecter lors du stockage et de la préparation des lièvres.

☞

---

---

---

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## DOCUMENT 3 : Extrait de la réglementation

### Les règles sanitaires du stockage du gibier dépouillé ou plumé

Le gibier transformé est stocké en chambres froides dans le respect des règles d'hygiène et dans son emballage d'origine. Une précaution qui permettra aux inspecteurs des fraudes, des services vétérinaires ou à la police de la chasse de vérifier :

- que les produits de gibier portent la marque de salubrité et les mentions d'étiquetage réglementaires
- que les stocks de gibier correspondent bien aux documents commerciaux remis par les fournisseurs ; si des produits frais en dehors de leur carton d'origine dans votre chambre froide, il faut découper l'étiquetage et le maintenir à proximité des produits
- que le gibier en peau ou en plumes est stocké bien à part
- que les opérations de dépouille et de plumage s'effectuent hors de la cuisine pour éviter toute contamination
- que les aliments non enveloppés qui se trouveraient à proximité soient stockés dans des bacs fermés par un couvercle ou un film sanitaire.

### Les catégories de gibier à proposer sur la carte.

- **Tous les mammifères sauvages français** dont la chasse est autorisée ou qui ont été licitement tués à la chasse : cerf élaphe, cerf sika, chevreuil, daim, lapin de garenne, lièvre brun, mouflon, sanglier, ragondin, rat musqué, renard ;
- **Certains oiseaux sauvages**, vivants ou licitement tués à la chasse donc prélevés en milieu naturel, appartenant aux espèces suivantes : canard colvert, corbeau freux et corneille noire, étourneau sansonnet, faisans de chasse (2 espèces), geai des chênes, lagopède des saules, perdrix gabra, perdrix grise, perdrix rouge, pie bavarde, pigeon ramier. On parle alors de liste positive : tout ce qui n'est pas énuméré dans cette liste est interdit ;
- **Le gibier d'élevage** (animaux dont la chasse est autorisée et qui sont nés et élevés en captivité en France ou à l'étranger) : sanglier, cerf, faisan, perdrix, caille, autruche, émeu, nandou.

Pour lutter contre le braconnage et assurer la traçabilité sanitaire des produits, toute personne vendant du gibier mort ou des produits transformés, voire cuisinés à base de gibier frais ou congelés, doit avoir un registre, ou un document comportant un certain nombre d'informations. L'article R 424-22 du code de l'environnement prévoit que « toute personne qui commercialise du gibier mort, y compris sous forme de préparations alimentaires, doit disposer de registres, documents ou autres moyens permettant de connaître l'origine des animaux ou morceaux d'animaux qu'elle détient ou qu'elle a utilisés et indiquant, notamment la date d'acquisition, l'identité du vendeur, l'espèce de l'animal ou nature des morceaux ».

Le professionnel a donc l'obligation de tenir un registre ou tout autre document (classeur informatique...) où il conserve les informations attestant la provenance régulière du gibier (grossistes, ateliers de traitement agréé, ou chasseur...), et assurant la traçabilité.

Extrait du journal de L'Hôtellerie Restauration du 22 septembre 2010