



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Montpellier 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.

SESSION 2013

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR

Épreuve E2 : pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel - Coefficient : 9

Durée globale de l'épreuve 11 heures réparties sur deux journées

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet
Ce sujet comporte 9 pages numérotées de 1/9 à 9/9

Calculatrice autorisée selon la réglementation en vigueur

1^{ère} Journée : (5 h)

12 h 30 Appel des candidats
Mise en tenue du candidat et du commis
Installation du candidat
Tirage au sort pour l'acte de vente
Prise de contact avec le commis

13 h Début de l'épreuve - Distribution du sujet

Phase écrite (1 h maximum) ordonnancement des étapes de transformation et de fabrication pour les deux journées (présence du commis la première heure)

18 h Fin de la première journée

2^{ème} Journée : (6 h + 1 h pause repas)

7 h 45 Appel des candidats
Installation des candidats

8 h 00 Début de l'épreuve

12 h 00 Pause (coupure obligatoire d'une heure)

13 h 00 Reprise de l'épreuve (suite)

15 h 00 Fin de l'épreuve - Remise en état du poste de travail et du laboratoire.

NB : Tout questionnement particulier est à diriger vers le jury

Toutes académies	Session 2013	Code(s) examen(s)
Sujet	BACCALAUREAT PROFESSIONNEL BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	1306 BCT P 21 1
Épreuve :	E2.U2 Pratique professionnelle	
Coefficient : 9	Durée : 11 heures	Feuillet : 1/9

1^{ère} partie (5 heures)

D'après le travail qui vous est communiqué ci-dessous, le bon d'économat et les fiches techniques en annexe, il vous est demandé d'établir une organisation de travail (1 heure maximum) :

- Une fiche d'organisation pour vous et votre commis sur l'ensemble des tâches 1^{ère} et 2^{ème} partie. (Annexes 1 et 2).
- Le commis interviendra seulement dans la 1^{ère} partie, il peut mettre en place des productions de la 2^{ème} partie.

Gros bovin : à partir d'une épaule levée en raquette

- Désosser entièrement l'épaule
- Séparer la macreuse à bifteck et le dessus de palette
- Eplucher la macreuse à bifteck et le dessus de palette
- Ficeler avec barde (ficelles arrêtées) un rôti d'environ un kilo dans la partie épaisse de la macreuse à bifteck

Agneau : à partir d'un gigot d'agneau :

- Désosser entièrement le gigot (os coulé)
- Parer le gigot en vue de sa commercialisation et ficeler

Porc : à partir d'une demi-longe de porc

- Couper 4 côtes de porc régulières (avec os)
- Désosser, parer et ficeler (ficelles arrêtées) un rôti de porc pour 8 personnes

BAC PRO BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2013
Épreuve : U2 – Pratique professionnelle	Code : 1306 BCT P 21 1	Page : 2/9

2^{ème} partie (6 heures)

Un produit de charcuterie : réaliser 4 terrines de 500g de foie de porc.

- Présenter une tranche pour la dégustation.
- Décorer, glacer et présenter les terrines sur un plat.

Un plat cuisiné avec sa garniture : cuisiner des côtes de porc, sauce charcutière pour 4 personnes, garniture : gratin de choux-fleurs.

- Présenter 1 part sur une assiette pour la dégustation.
- Présenter les 3 parts sur plat.

Entrée chaude ou froide : réaliser une salade niçoise pour 4 personnes.

- Présenter une part sur assiette.
- Présenter les autres parts sur plat.

Présentation générale

- Présenter l'ensemble des viandes au terme de la première journée.
- Présenter sous forme d'un buffet les produits de charcuterie traiteur (thème : la fête de la musique).

Acte de vente : 15 mn maximum selon le tirage au sort.

- Répondre aux questions du jury (service, détails, conseils,...).

Dégustation des produits charcuterie traiteur par le jury.

BAC PRO BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2013
Épreuve : U2 – Pratique professionnelle	Code : 1306 BCT P 21 1	Page : 3/9

Bon d'économat (par candidat)

Viandes	U	Qté
Épaule de bœuf en raquette	pièce	1
Longe de porc	pièce	½
Gigot d'agneau	pièce	1
Barde fine	kg	0.400
Gras de porc	kg	1.200
Saindoux	kg	0.100
Foie de porc	kg	0.600
Crépine	kg	0.150
LEGUMES		
Ail	kg	0.040
Tomate cerise	bq	¼
Poivron vert	pièce	½
Laitue	pièce	½
Echalote	kg	0.100
Oignon rouge	kg	0.100
Oignon blanc	kg	0.100
Choux- fleurs	pièce	1
Tomate grappe	kg	0.500
B.F. 15	kg	0.500
Poireau	kg	0.200
Carotte	kg	0.200
Pomme	kg	0.150
Divers		
Terrine de 0.5 kg		4
Plat ovale		6
Assiette		4
Film étirable		
Napperon		3
Plat creux		1
Saucière		1
Film aluminium		1

Epicerie	U	Qté
Phosphates		pm.
Gelée poudre	kg	0.100
Vin blanc	kg	0.100
Farine	kg	0.200
Cornichon	kg	0.100
Moutarde	kg	0.050
Thon (1 boîte)	kg	0.200
Fond de veau	kg	0.050
Filets d'anchois	pièce	6
Huile d'olive		pm.
Vinaigre balsamique		pm
Sel nitrité		pm
Sel		pm
Poivre		pm
Muscade		pm
4 épices		pm
Fécule		pm
B.O.F.		
Œufs	pièce	8
Lait	litre	2
Beurre	kg	0.300
Emmental râpé	kg	0.100
Congelé		
Haricot vert	kg	0.300

BAC PRO BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2013
Épreuve : U2 – Pratique professionnelle	Code : 1306 BCT P 21 1	Page : 4/9

DUREE	CANDIDAT	Première partie (5 heures)	DUREE	COMMISS	Première partie (5 heures)
		PHASES TECHNIQUES			PHASES TECHNIQUES

BAC PRO BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	SUJET	SESSION 2013
Épreuve : U2 – Pratique professionnelle	Code : 1306 BCT P 21 1	Page : 5/9

DUREE	CANDIDAT	Deuxième partie (6 heures)
		PHASES TECHNIQUES

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

FICHE TECHNIQUE :

Terrine de foie de porc Pour : 2 kg			
Eléments	U	Qté	Progression
Foie de porc	kg	0.600	- Préchauffer le four 180 °c
Gras de porc dur	kg	1.200	
Barde fine	kg	0.200	- Faire chauffer de l'eau pour échauder les gras
Crépine	kg	0.100	
<u>Assaisonnement</u> (pour 1 kg de mée)			- Cuire les échalotes émincées dans un peu de Saindoux
Sel nitrité	kg	0.018	- Barder les moules
Poivre moulu	kg	0.002	
Muscade	g	0.5	- Echauder les gras, égoutter
4 épices	g	0.5	
Echalotes	kg	0.020	- Passer le foie, les échalotes à la plaque à farce
<u>Eléments de liaison</u> (pour 1 kg de mée)			- Mettre le foie haché au cutter, ajouter les liants et l'assaisonnement, cutterer
Œuf	p.	1	
ou			- Incorporer les gras égouttés
Phosphates	kg	0.001	
ou			- Cutterer jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène
Farine	kg	0.020	
Ou			
Fécule	kg	0.010	- Emplir les moules à la louche, rabattre les bardes
<u>Divers</u> (pour 1 kg de mée)			- Enfourner
Lait	l	1/2	- Lorsque les terrines « perlent » régler le four à 120 °c
Gelée	l	Q.S.	
Saindoux	kg	Q.S.	- Cuisson 72 à 75 °C à cœur
			- Recouvrir de gelée bouillante,
			- Faire refroidir

FICHE TECHNIQUE :

Côtes de porc, sauce charcutière, choux-fleurs au gratin Pour : 4 personnes			
Eléments	U	Qté	Progression
Côte de porc	u	4	Cuire les côtes de porc dans une grande poêle avec la matière grasse pendant 7 à 8 minutes de chaque côté. <i>Eviter une trop forte chaleur qui risquerait de dessécher la viande.</i>
Matière grasse (beurre + huile ou saindoux)	kg	0.100	
<u>Sauce charcutière</u>			
Fond de veau	l	0.050	Retirer les côtes de porc, réserver au chaud. Otez la matière grasse restante de la poêle, ajouter les oignons ciselés, faire suer doucement sans coloration.
Vin blanc	l	0.050	
Oignon	kg	0.100	Déglacer avec le vin blanc, laisser réduire aux $\frac{3}{4}$ environ.
Moutarde	kg	0.050	
Cornichon	kg	0.050	Mouiller avec le fond de veau, laisser réduire.
Beurre	kg	0.050	
<u>Béchamel</u>			
Beurre	kg	0.100	Passer la sauce au chinois, ajouter la moutarde, mélanger avec un fouet la sauce, mettre la julienne de cornichon, incorporer le beurre en petits morceaux. Vérifier l'assaisonnement, ne plus faire bouillir, maintenir la sauce au chaud au bain-marie.
Farine	kg	0.100	
Lait	l	1	Nettoyer et laver le chou-fleur, le mettre en bouquets, cuire à l'anglaise 15 minutes environ.
Emmental	kg	0.100	
Sel	kg	Q.S.	Réaliser la béchamel.
Poivre	kg	Q.S.	
Muscade	kg	P M	Disposer le chou-fleur dans un plat à gratin, napper de sauce béchamel, saupoudrer le dessus avec l'emmental râpé. Enfournier à four chaud.
Choux-fleur	u	1	

FICHE TECHNIQUE

Salade niçoise Pour : 4 personnes			
Éléments	U	Qté	Progression
Pomme de terre	kg	0.500	- Cuire les haricots verts à l'anglaise, passer sous l'eau froide, égoutter, réserver.
Haricot vert	kg	0.300	- Cuire les pommes de terre en robe des champs, faire refroidir, réserver.
Tomate grappe	kg	0.500	- Cuire les œufs durs 10 mn, faire refroidir, écaler, réserver.
Oignon rouge	kg	0.050	- Passer le poivron à la flamme pour le peler, couper en fines lanières, réserver.
Poivron vert	kg	0.050	- Monder les tomates, refroidir, les épépiner et réserver.
Laitue	u	0.050	- Laver les feuilles de laitue.
Filet d'anchois	u	4	- Disposer dans le fond d'un plat les feuilles de laitue, poser au-dessus de façon harmonieuse les haricots verts, les pommes de terre épluchées et coupées en fines rondelles.
Œuf dur	u	4	- Ajouter les lanières de poivron, les dés de tomates, les filets d'anchois et le thon (attention, ne pas trop l'émietter).
Thon en boîte	kg	0.200	- Décorer avec les quartiers de tomates et les rondelles d'oignons rouges.
Sel	kg	Q.S.	- Assaisonner, agrémenter avec la vinaigrette.
Poivre	kg	Q.S.	- Réserver au frais.
Vinaigrette d'huile d'olive	l	Q.S.	