



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.

BREVET PROFESSIONNEL

CHARCUTIER TRAITEUR

E1

Production – Présentation – Service

SESSION 2013

Ce sujet comporte 11 pages, numérotées de 1/11 à 11/11.

Le candidat doit s'assurer que le sujet remis est complet.

Aucun document ou matériel autorisé.

Durée : 14 heures

Coefficient : 14

B.P.CHARCUTIER TRAITEUR		Session 2013	SUJET 1
Épreuve : E1 Production, présentation service	Durée : 14 heures	Coefficient : 14	Page 1 sur 11

1^{ère} PARTIE : CONCEPTION ET ORGANISATION DE LA PRODUCTION

2 heures

Sept documents composent ce dossier :

- Production demandée
 - Fiche technique « dessert » **Annexe 1**
 - Matière d'œuvre disponible **Annexe 2**
 - Phases techniques (2 pages) **Annexes 3 et 3 bis**
 - Fiches d'organisation (2 pages) **Annexes 4 et 4 bis**
 - Bon d'économat général **Annexe 5**
 - Feuille de croquis de décor **Annexe 6**

D'après les pages « Production demandée » et « Matière d'œuvre disponible », vous devez :

- **Énumérer les phases techniques** par produit (**Annexes 3 et 3 bis**).
- **Rédiger la fiche d'organisation** chronologique en énumérant les phases techniques de travail prévues par produit (**Annexes 4 et 4 bis**).
 - Utiliser le vocabulaire technique professionnel.
 - Matérialiser par **des croix** le déroulement, au moins par quart d'heure, du travail de chaque fabrication.
- **Établir le bon d'économat général** en récapitulant les quantités de produits (**Annexe 5**).
- **Présenter le croquis** de la pièce principale du buffet en noir et blanc ou en couleur avec légende (**Annexe 6** fabrication n°1) sur le thème **LE CIRQUE**

2^{ème} PARTIE : TRAVAIL DE LA VIANDE DE PORC

30 minutes

- À partir d'une poitrine de porc : **désosser et découper pour triage**.
- À partir d'une palette de porc : **désosser, parer et ficeler en rôti ficelle arrêtée**.
- Après notation, **utiliser** vos viandes pour la fabrication.

3^{ème} PARTIE : PRODUCTION PRÉSENTATION, SERVICE (hors nettoyage) 11 heures 30

- **Réaliser les productions** sur deux jours.
 - Votre organisation sera évaluée d'après votre « fiche d'organisation » et votre « bon d'économat ». Vous pouvez les modifier. Dans ce cas, justifier vos choix dans la colonne « modifications éventuelles » de la fiche d'organisation.
 - Une assiette sera destinée à la dégustation à partir de l'heure fixée par le président du jury et selon le tirage au sort.
- **Présenter un buffet** composé de l'ensemble des produits que vous avez réalisés.
- **Servir un produit** à partir du buffet et répondre aux demandes de renseignements et de conseils du client.

B.P.CHARCUTIER TRAITEUR		Session 2013	SUJET 1
Épreuve : E1 Production, présentation service	Durée : 14 heures	Coefficient : 14	Page 2 sur 11

PRODUCTION DEMANDÉE

- À partir des éléments mis à votre disposition, **réaliser l'ensemble des fabrications pour une présentation buffet.**
- Prévoir une part de chaque fabrication pour la dégustation.
- Les fabrications **3** et **5** seront déclinées en **4 petits contenants innovants pour une présentation traiteur** (soit **8** minis contenants) et la fabrication **2** en **4 mini brochettes originales.**
- Présentation des pièces sur support mis à disposition par le centre d'examen.

1. FABRICATION CHARCUTIÈRE N°1 : (Pièce principale)

GALANTINE DE CANETTE AUX PÊCHES

(environ 2 kg)

Présentation sur miroir ou socle ovale fourni par le centre en respectant le thème

Galantine à base de porc et canette avec marquants de pêches.

Présenter sur miroir ou socle ovale avec coupe apparente.

Deux tranches seront coupées pour la dégustation.

2. FABRICATION CHARCUTIÈRE N°2 :

SAUCISSES DE FRANCFORT

(environ 2.5 kg)

Présentation sur plat fourni par le centre d'examen

Emulsion froide, embossée, portionnée en menus de mouton, étuvée, fumée à votre convenance.

Prévoir 0.5 kg de saucisses cocktails

3. FABRICATION TRAITEUR :

CHAUD-FROID DE VOLAILLE

(pour 6 personnes)

Présentation sur plat fourni par le centre d'examen

Volaille découpée ou non, pochée. Nappée d'une sauce chaud-froid.

Elle sera présentée, décorée et glacée pour le buffet.

4. PLAT CUISINÉ :

FILETS DE TRUITE DE MER FARCIS

RIZ PILAF

(pour 6 personnes)

Dressage :

1 part à l'assiette (servie chaude à la demande du jury)

Le reste sur plat fourni par le centre d'examen

Filets de truite farcis à la mousseline de merlan, cuit à court mouillement servis avec une julienne de légumes et d'un riz pilaf.

Sauce libre

5. PÂTISSERIE TRAITEUR :

TARTE TATIN

(pour 6 personnes)

Présentation sur plat fourni par le centre d'examen

Voir fiche technique dessert ANNEXE 1, page 4/11.

B.P.CHARCUTIER TRAITEUR		Session 2013	SUJET 1
Épreuve : E1 Production, présentation service	Durée : 14 heures	Coefficient : 14	Page 3 sur 11

ANNEXE 1 Fiche technique « dessert »

TARTE TATIN

DENRÉES POUR 6 COUVERTS

	Unités	Quantités
<u>GARNITURE</u>		
Pommes golden	kg	2
Beurre	kg	0.100
Sucre en poudre	kg	0.150
<u>PÂTE FEUILLETÉE</u>		
Farine	kg	0.300
Beurre à feuilletage	kg	0.225
Sel	kg	0.006
Farine (pour abaisser)	kg	0.040
<u>CREME CHANTILLY</u>		
Crème fleurette	litre	0.150
Sucre glace	kg	0.030
Vanille extrait	QS	QS

TECHNIQUE DE RÉALISATION
<p>Mettre en place le poste de travail.</p> <p>Réaliser une pâte feuilletée.</p> <p>Réaliser un caramel avec le sucre et le beurre. Le disposer au fond du moule.</p> <p>Ranger les quartiers ou les demi-pommes dans le moule à manqué sur le caramel.</p> <p>Cuire au four.</p> <p>Recouvrir avec la pâte feuilletée en bordant bien.</p> <p>Cuire au four à 180°C en surveillant pendant 20 minutes.</p> <p>Démouler après repos et envoyer avec la crème en saucière.</p> <p>Rappel : Réaliser les 4 réductions.</p>

ANNEXE 2 MATIÈRES D'ŒUVRE PAR CANDIDAT

BOUCHERIE / VOLAILLE	Quantité
<i>Poitrine de porc non parée</i>	1 p de 2.5 kg
<i>Palette de porc</i>	1 pièce d'environ 1.5 kg
<i>Gras dur</i>	1kg
<i>Barde fine</i>	0.6 kg
<i>Canette PAC</i>	1 p de 1.6 kg
<i>Poulet effilé</i>	1 p de 1.8 kg
<i>Poitrine ½ sel crue</i>	0.050 kg

POISSONNERIE	Quantité
<i>Filet de Truite de mer</i>	0.800kg
<i>Filet de merlan</i>	0.2 kg
<i>Crevettes décortiquées</i>	0.150 kg
<i>Moules de bouchot</i>	1 kg

LÉGUMES ET FRUITS	Quantité
<i>Echalote</i>	0.150
<i>Carotte</i>	0.400
<i>Oignon</i>	0.400
<i>Ail</i>	0.010
<i>Champignon de Paris</i>	0.250
<i>Persil</i>	0.010
<i>Poireaux</i>	0.300
<i>Céleri branche</i>	1 branche
<i>Citron</i>	1
<i>Epinards</i>	0.250 kg
<i>Courgettes</i>	0.300kg
<i>Pommes</i>	2 kg

ÉPICERIE	Quantité
<i>Riz long</i>	0.200 kg
<i>Fumet de poisson déshydraté</i>	0.030 kg
<i>Farine</i>	0.4 kg
<i>Epices pour Francfort</i>	Pm
<i>Gelée claire déshydratée</i>	0.080 kg
<i>Gelée ambrée déshydratée</i>	0.080 kg
<i>Gélatine feuille</i>	0.040
<i>Sucre semoule</i>	0.2 kg
<i>Polyphosphate</i>	Pm
<i>Pêches au sirop 4/4</i>	1 boîte
<i>Sucre glace</i>	0.300kg
<i>Extrait vanille</i>	Pm

CRÉMERIE	Quantité
<i>Œuf</i>	8U
<i>Lait</i>	2 L
<i>Beurre</i>	0.5 kg
<i>Crème liquide 35%</i>	1L
<i>Beurre à feuilletage</i>	0.225 kg

CAVE	Quantité
<i>Vin blanc</i>	0.25 L
<i>Vinaigre de vin</i>	0.010 L
<i>Porto</i>	0.060 L
<i>Cognac</i>	0.030 L

DIVERS	Quantité
<i>Panier des produits de décors mis à disposition par le centre d'examen</i>	

DIVERS	Quantité
<i>Menu de mouton 22/24</i>	6 mètres
<i>Sciure fumage</i>	Pm

ANNEXE 3		PHASES TECHNIQUES (page 1)	
P H A S E S	Fabrication charcutière 1	P H A S E S	Fabrication charcutière 2
	1		
2		2	
3		3	
4		4	
5		5	
6		6	
7		7	
8		8	
9		9	
10		10	
11		11	
12		12	
13		13	

CANDIDAT N°

ANNEXE 3 B/S		PHASES TECHNIQUES (page 2)	
P H A S E S	Fabrication traiteur 3	P H A S E S	Plat cuisiné Fabrication 4
1		1	
2		2	
3		3	
4		4	
5		5	
6		6	
7		7	
8		8	
9		9	
10		10	
11		11	
12		12	
13		13	

CANDIDAT N°

NOTE :/20

ANNEXE 5

BON D'ÉCONOMAT GÉNÉRAL PAR FABRICATION

CHARCUTERIE N°1			CHARCUTERIE N°2			TRAITEUR			PLAT CHAUD		
Éléments	U	Quantité	Éléments	U	Quantité	Éléments	U	Quantité	Éléments	U	Quantité

ANNEXE 6

RÉALISATION D'UN CROQUIS

CONSIGNES

Présenter le croquis de la pièce principale du buffet en noir et blanc ou en couleur avec légende sur le thème **LE CIRQUE**.

Décor sur miroir (voir centre d'examen).

- Réaliser une bordure en utilisant l'alternance des formes et des contrastes
- Un ou plusieurs éléments en relief ou en volumes seront à prévoir
- Utiliser des décors ou dessins en rapport avec le thème