



**LE RÉSEAU DE CRÉATION
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie 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.

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.

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL

BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR

Session 2014

Durée : 3 heures
Coefficient : 4

E1 – ÉPREUVE TECHNOLOGIQUE ET SCIENTIFIQUE

Cette épreuve comporte deux parties :

- 1^{ère} partie : technologie professionnelle (pages 1/15 à 9/15)
- 2^{ème} partie : sciences appliquées (pages 10/15 à 15/15)

Matériel autorisé :

- Toutes les calculatrices de poche y compris les calculatrices programmables, alphanumériques ou à écran graphique à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimante (Cirulaire n°99-186, 16/11/1999).

Les réponses sont à rédiger sur le sujet.

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.
Le sujet se compose de 15 pages, numérotées de 1/15 à 15/15.

Baccalauréat Professionnel BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	1406-BCT TS	Session 2014	SUJET
EPREUVE E1 – Épreuve technologique et scientifique	Durée : 3h00	Coefficient : 4	Page 1 sur 15

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1^{ERE} PARTIE : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE (40 points)

Contexte professionnel :

La SARL Boucherie Charcuterie Traiteur « Au Régal » rue Jean Jaurès à Vannes travaille essentiellement des produits de l'agriculture biologique. Cette entreprise collabore avec différents acteurs locaux de différentes filières : des éleveurs, des pêcheurs, des maraîchers locaux... Cette collaboration engage cette entreprise à suivre un cahier des charges bien précis (commande, réglementation...).

Afin de développer son chiffre d'affaires, Monsieur Durand, le gérant de la SARL, va créer un site internet. Monsieur Durand doit gérer au mieux les expéditions de produits périssables et pour cela, il doit changer sa méthode de transformation vers des produits de conserves et des produits secs. Il décide donc de faire une étude pour réaménager son laboratoire de transformation et adapter son matériel (étuve, séchoir, autoclave...).

Il souhaite aussi proposer des viandes fraîches à la vente sur ce site pour une clientèle locale à la condition qu'elle se déplace pour chercher sa commande.

Pour répondre à ce développement de la SARL, Monsieur Durand vous demande conseil sur les matières premières, la transformation et la législation des produits transformés.

Baccalauréat Professionnel BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	1406-BCT TS A	Session 2014	SUJET
EPREUVE E1 – Épreuve technologique et scientifique	Durée : 3h00	Coefficient : 4	Page 2 sur 15

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1. Pour lancer la vente de viande crue sur le site, il propose des lots pour chaque espèce : bœuf, veau, agneau et porc. Chaque lot doit être composé : de deux viandes à cuisson rapide (à griller et à rôtir) et de deux viandes à cuisson lente (à braiser et à pot au feu).

Proposer deux exemples de viande (morceaux) par destination culinaire pour l'élaboration des lots. (0,2 pts par bonne réponse) 6 pts

	Bœufs	Veaux	Agneaux	Porcs
A rôtir				
A griller		Exemple : Côtes de veau 1 ^{ère}		
A braiser				Exemple : Epaule
A bouillir				

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2. Les signes officiels de qualité répondent à la demande du consommateur en matière de traçabilité des produits alimentaires, en leur garantissant l'origine, l'élevage de l'animal, la qualité... En s'avançant à vendre des produits biologiques, Monsieur Durand doit respecter un cahier des charges contraignant homologué par l'Etat. Des contrôles réguliers sont effectués par les pouvoirs publics et par des organismes indépendants agréés.

Citer trois autres signes de qualité (1,5 pt) et expliquer ce que garantissent ces signes de qualité. (3 pts) soit au total 4,5 pts

Citer 3 autres signes de qualité (0,5 pt par bonne réponse)	Expliquer ce que garantissent ces signes de qualité (1 pt par bonne réponse)

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3. Monsieur Durand positionne son produit sur la qualité. Il souhaite réaliser sur son site internet une rubrique « savoir reconnaître une viande de qualité ».

A partir des quatre critères proposés sur les qualités organoleptiques, expliquer les caractéristiques de chacun. (1,5 pts par explication) 6 pts

➤ **La couleur :**

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

➤ **La jutosité :**

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

➤ **La flaveur :**

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

➤ **La tendreté :**

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4. Monsieur Durand s'interroge sur l'acquisition d'une machine sous vide. Il vous demande de le guider dans son choix et de lui préciser le rôle et l'utilisation de cet équipement. Il vous demande également un éclairage sur la réglementation.



4.1 Donner trois avantages de la conservation sous vide. 1,5 pt

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

4.2 Expliquer à Monsieur Durand quatre points de la réglementation pour vendre une viande sous vide. (1 pt par point réglementaire) 4 pts

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

5. L'entreprise a investi dans un fumoir traditionnel et veut rentabiliser son appareil en fabriquant de la poitrine fumée.

5.1 Expliquer quatre des différentes étapes de préparation des poitrines et leur but. 4 pts

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

5.2. Déterminer et expliquer deux actions de la fumée sur les poitrines. 2 pts

1^{er} point

.....

.....

.....

.....

.....

2nd point

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

6. Pour élargir votre gamme de produits à vendre en ligne, vous souhaitez vendre des conserves à base de terrines de volaille, de gibier. Un point réglementaire s'impose avant de lancer des fabrications.

6.1 Donner le pourcentage minimum pour l'appellation dans la fabrication d'une terrine.
1 pt

.....

6.2 Donner le pourcentage minimum de marquants dans une terrine. 1 pt

.....

6.3 Enumérer deux antioxydants utilisés couramment en charcuterie. 2 pts

-
-

6.4 Citer deux rôles des antioxydants sur les produits de charcuterie. 2 pts

-
-

7. Monsieur Durand vous demande de le conseiller sur le choix d'utiliser le polyphosphate.

Expliquer deux rôles du polyphosphate. (1 pt par réponse pour les rôles) 2 pts

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

8. La Bretagne représente un atout pour la vente de vos plats traiteurs à base de produits aquatiques. Vous contrôlez la commande livrée par le poissonnier, vous en profitez pour rappeler à votre apprenti les critères de fraîcheur des produits livrés.

Compléter le tableau de la fraîcheur des crustacés et des mollusques. (1 point par réponse) 4 pts

Critères de fraîcheur des crustacés	Critères de fraîcheur des mollusques
➤	➤
➤	➤

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2^{EME} PARTIE : SCIENCES APPLIQUEES (40 points)

Vos connaissances vous permettent de comprendre et d'analyser des situations professionnelles. Les annexes fournies guideront votre réflexion.

Vous êtes salarié chez Monsieur DURAND, Boucher Charcutier Traiteur du centre-ville. Aujourd'hui il vous demande de réaliser un rôti de biche aux champignons et pommes de terre sautées pour quatre personnes avec les ingrédients suivants :

- 1 rôti de biche (800 g),
- 350 g de champignons,
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche,
- 1 kg de pommes de terre,
- Huile d'olive,
- Sel, poivre.

PARTIE 1 - ALIMENTATION (16,5 points)

1.1 Compléter le tableau ci-dessous en indiquant pour chaque aliment le groupe alimentaire auquel il appartient, le constituant principal et son rôle dans l'organisme.
5,5 pts

Ingrédient	Groupe alimentaire	Constituant principal	Rôle dans l'organisme
Biche	Viande/poisson/œuf		
Champignon			Fonctionnel
Crème fraîche		Lipides	
Pomme de terre			
Huile d'olive			Énergie pour thermorégulation

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.2 Compléter ce menu, en choisissant une entrée et un dessert, pour qu'il soit équilibré et justifier les choix proposés. 3 pts

Menu	Propositions	Justifications
Entrée		
Dessert		

Pour confectionner vos différents plats, vous utilisez différents corps gras. Voici les températures critiques de quelques corps gras les plus courants :

- Beurre : 130 °C
- Margarine : 140 °C
- Huile de noix : 140 °C
- Huile d'arachide : 220 °C
- Huile d'olive : 210 °C

1.3 Définir le point de fumée ou température critique d'un corps gras. 1 pt

.....

1.4 Citer une conséquence sur la santé d'un dépassement de cette température critique. 1 pt

.....

1.5 Indiquer la température d'un bain de friture. 0,5 pt

.....

1.6 Relier chaque préparation au corps gras le mieux adapté. 1 pt

Vinaigrette	•	•	Beurre
Sauté	•	•	Huile de noix
Friture	•	•	Margarine
Manié	•	•	Huile d'arachide

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.7 Nommer l'altération des corps gras par l'oxydation. 0,5 pt

.....

1.8 Proposer deux mesures pour éviter l'oxydation des corps gras. 1 pt

.....
.....

Pour ce plat, vous décidez d'effectuer une cuisson sous vide (produit de 5^{ème} gamme).

1.9 Énoncer et expliquer deux avantages de ce type de cuisson (deux arguments attendus pour chacun des avantages). 3 pts

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

PARTIE 2 - HYGIENE (10 points)

Monsieur DURAND vous recommande d'utiliser de la crème fraîche pour réaliser le rôti de biche aux champignons. Vous lisez l'étiquette correspondante en annexe 1.

2.1 Entourer quatre mentions obligatoires figurant sur l'emballage, en annexe 1 (à rendre avec la copie). 2 pts

2.2 Un numéro de lot C 10 apparaît sur l'étiquetage. Préciser son intérêt. 1,5 pt

.....
.....

Baccalauréat Professionnel BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	1406-BCT TS B	Session 2014	SUJET
EPREUVE E1 – Épreuve technologique et scientifique	Durée : 3h00	Coefficient : 4	Page 12 sur 15

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous lisez sur l'étiquette : « A consommer jusqu'au 1^{er} janvier 2012 ».

2.3 Préciser s'il s'agit d'une DLC ou d'une DDM. 1 pt

.....

2.4 Traduire en toutes lettres ces deux sigles. 2 pts

DLC

DDM.....

2.5 Monsieur Durand vous demande de jeter un seau de crème dont la date est dépassée. Justifier ce geste. 2 pts

.....

.....

2.6 Caractériser un aliment dit « fragile » ou « à risque » (deux réponses souhaitées). 1,5 pt

.....

.....

.....

.....

PARTIE 3 – ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL (13,5 points)

Monsieur DURAND doit changer un tube fluorescent au laboratoire.

3.1 Indiquer deux règles de sécurité à respecter pour remplacer ce tube fluorescent. 2 pts

.....

.....

.....

3.2 Légender le schéma d'un tube fluorescent, présenté en annexe 2 (à rendre avec la copie). 2,5 pts

Baccalauréat Professionnel BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	1406-BCT TS B	Session 2014	SUJET
EPREUVE E1 – Épreuve technologique et scientifique	Durée : 3h00	Coefficient : 4	Page 13 sur 15

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.3 Expliquer le principe de fonctionnement de ce tube fluorescent. 3 pts

.....

.....

.....

.....

3.4 Citer deux avantages et deux inconvénients du tube fluorescent. Présenter les réponses dans le tableau. 4 pts

Avantages	Inconvénients
-	-
-	-

3.5 Citer deux consignes d'utilisation pour économiser l'énergie électrique de l'éclairage du laboratoire. 2 pts

.....

.....

.....

.....

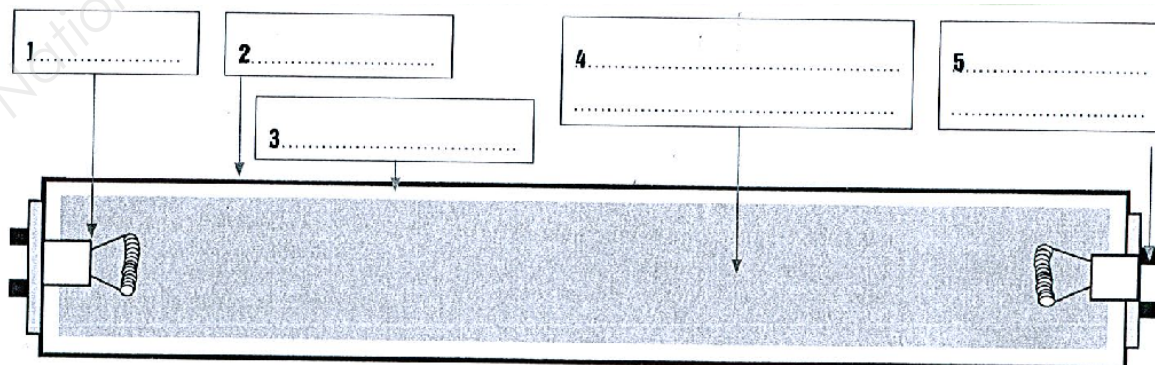
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 1 - HYGIENE (à rendre avec la copie)



ANNEXE 2 - ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL (à rendre avec la copie)

Schéma d'un tube fluorescent



Source : sciences appliquées bac pro 3 ans ED : J. LANORE

Baccalauréat Professionnel BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	1406-BCT TS B	Session 2014	SUJET
ÉPREUVE E1 – Épreuve technologique et scientifique	Durée : 3h00	Coefficient : 4	Page 15 sur 15