



**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.**

# BACCALAUREAT PROFESSIONNEL

## BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR

Session 2015

---

Durée : 11 heures

Coefficient : 9

---

### ÉPREUVE E2/E21 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE PRENANT EN COMPTE LA FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

**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).

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.  
Le sujet se compose de 11 pages, numérotées de 1/11 à 11/11.

Baccalauréat Professionnel BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	1506-BCT P 21	Session 2015	SUJET 4.12
Epreuve E2/E21– Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel	Durée : 11h00	Coefficient : 9	Page 1 sur 11

## ORGANISATION GENERALE DE L'EPREUVE

Durée globale de l'épreuve 11h00 réparties sur deux journées en deux phases :

- une phase de conception - organisation sous forme écrite.
- une phase de transformation - fabrication - présentation - acte de vente.

**1<sup>ère</sup> Journée** : 13h00 - 18h00

### Transformation des viandes - Préparations préliminaires (5h00)

<b>12h30</b>	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
<b>13h00</b>	Début de l'épreuve - Distribution du sujet
<b>18h00</b>	Fin de la première journée

**2<sup>ème</sup> Journée** : 7h45 - 15h00 (pause repas 1h00)

### Fabrication - Présentation - Acte de vente (6h00)

<b>7h45</b>	Appel des candidats Installation du candidat
<b>8h00</b>	Début de l'épreuve
<b>12h00</b>	Pause (coupure obligatoire d'une heure)
<b>13h00</b>	Reprise de l'épreuve (suite)
<b>15h00</b>	Fin de l'épreuve - Remise en état du poste de travail et du laboratoire.

**NB** : Tout questionnement particulier est à diriger vers le jury.

Baccalauréat Professionnel BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	1506-BCT P 21	Session 2015	SUJET 4.12
Epreuve E2/E21- Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel	Durée : 11h00	Coefficient : 9	Page 2 sur 11

## 1<sup>ère</sup> partie (5 heures)

D'après le travail qui vous est communiqué ci-dessous, le bon d'économat et les fiches techniques en annexes, 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 des 1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> partie. (Annexes 1 et 2)
- Le commis interviendra seulement dans la 1<sup>ère</sup> partie, il peut mettre en place des productions de la 2<sup>ème</sup> partie.

### **Gros bovin : à partir d'une raquette (épaule) de bœuf sans jarret**

- Désosser et séparer l'épaule
- Éplucher la macreuse à bifteck
- Eplucher le dessus de palette
- Parer le paleron
- Ficeler (ficelles arrêtées) un rôti de bœuf dans la boule de macreuse
- Couper des morceaux dans le paleron en vue de la préparation d'une estouffade de bœuf (1 kg)
- Présenter harmonieusement le rôti et les morceaux de bœuf, dans un plat

### **Agneau : à partir d'un gigot d'agneau entier**

- Désosser le coxal et le sacrum, faire le manche
- Parer le gigot entier
- Séparer et ficeler la selle
- Présenter harmonieusement le gigot raccourci et la selle d'agneau dans un plat

### **Porc : à partir d'une longe de porc**

- Séparer les morceaux de détail de la longe
- Désosser et ficeler (ficelles arrêtées) le filet
- Parer l'ensemble des morceaux de détail pour la vente
- Couper 4 côtes de porc régulières dans le carré côte première
- Présenter harmonieusement le rôti et les côtes de porc dans un plat

Baccalauréat Professionnel BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	1506-BCT P 21	Session 2015	SUJET 4.12
Epreuve E2/E21– Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel	Durée : 11h00	Coefficient : 9	Page 3 sur 11

## 2<sup>ème</sup> partie (6 heures)

A l'aide des fiches techniques proposées en annexes, réaliser :

**Un produit de charcuterie : réaliser une terrine de lapin de 1,250 kg**

- Présenter une tranche sur assiette pour la dégustation
- Présenter, décorer et glacer la terrine sur un plat

**Un plat cuisiné avec sa garniture : cuisiner une estouffade de bœuf pour 4 personnes, garniture : gratin dauphinois**

- Présenter une part sur assiette pour la dégustation
- Présenter les trois parts sur un plat

**Entrée froide ou chaude : réaliser une tourte aux champignons**

- Présenter une tourte individuelle sur assiette pour la dégustation
- Présenter une tourte pour 4 personnes sur plat

**Présentation générale :**

- Présenter l'ensemble des viandes après la phase de transformation, en vue de la vente
  - Présenter sous forme d'un buffet les produits de charcuterie traiteur
- (Thème : la fête des mères)

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

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

**Dégustation des produits charcuterie traiteur par le jury.**

Baccalauréat Professionnel BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	1506-BCT P 21	Session 2015	SUJET 4.12
Epreuve E2/E21– Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel	Durée : 11h00	Coefficient : 9	Page 4 sur 11

### BON D'ÉCONOMAT (par candidat)

DENRÉES	U	Qté	DENRÉES	U	Qté
<b>BOUCHERIE</b>			<b>ASSAISONNEMENT</b>		
Epaule de bœuf S/jarret	Pièce	1	Sel nitrité	kg	PM
Longe de porc S/filet mignon	Pièce	1	Poivre blanc pulvérisé, poivre gris	kg	PM
Gigot entier	Pièce	1	Sucre	kg	PM
Barde	kg	0,500	Épice composée	kg	PM
Crépine	kg	0,100	Sel fin	kg	PM
Gorge de porc	kg	0,600	Sel gros	kg	PM
			Muscade râpée	kg	PM
Poitrine de porc demi sel	kg	0,150	Cannelle	kg	PM
<b>VOLAILLE ou POISSON</b>			<b>CAVE</b>		
Foie de volaille	kg	0,050	Cognac	L	0,20
Cuisse de lapin	kg	0,6	Porto	L	PM
			Vin blanc	L	0,150
			Vin rouge	L	0,250
<b>SURGELÉS</b>			<b>ÉCONOMAT</b>		
Oignon grelot	kg	150	Farine	kg	PM
Feuilletage	Plaque	½	Fécule	kg	PM
<b>FRUITS et LÉGUMES</b>			Fond brun déshydraté		
Champignon de Paris	kg	0,700	Huile	L	PM
Pomme de terre	kg	0,500	<b>CRÈMERIE</b>		
Carotte	kg	0,200	Beurre	kg	0,25
Oignon	kg	0,200	Crème UHT	L	0,600
Ail	kg	0,020	Lait	L	0,200
Poireau	kg	0,100	Oeuf	u	5
Citron	Pièce	2	Emmental râpé	kg	0,1
Echalote	kg	0,150			
Thym, laurier	Sachet	¼	<b>MATÉRIEL</b>		
Romarin	b	¼	Plats pour la présentation des viandes crues	Pièce	3 ou 6
Cerfeuil	b	¼	Napperon	Pièce	PM
Tomate cerise	b	¼	Grande assiette	Pièce	3
Tomate	kg	0,250	Plat ovale de 40 cm	Pièce	2
Poivron rouge ou vert	kg	0,250	Plat creux de 40 cm	Pièce	1
<b>DIVERS</b>			Saucière	Pièce	1
Gelée claire PAI	kg	PM	Cercle à tarte 20 cm	Pièce	1
Colorant alimentaire	/	PM	Cercle ou moule individuel	Pièce	1
Film alimentaire		PM			
Jus charcutier	L	3			
Pâte brisée	kg	0,500			

Baccalauréat Professionnel <b>BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR</b>	1506-BCT P 21	Session 2015	SUJET 4.12
Epreuve E2/E21– Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel	Durée : 11h00	Coefficient : 9	Page 5 sur 11





Fabrication de Terrine de lapin				
Liste des produits destinés à la fabrication		Poids en gramme	%	Phases de fabrication
Éléments de fabrication	Poitrine + gorge + parure (farce)	600	60	Mettre en place le poste de travail
	Lèche de lapin et de porc	400	40	<b>Préparer les éléments principaux</b> Désosser, trier le lapin Couper des lèches de porc et de lapin
	Crépine	pm		Équilibrer les viandes pour la farce Mettre au sel la farce et les lèches séparément
Assaisonnement	Sel nitrité	20		<b>Réaliser un gratin</b> Éplucher, laver et émincer l'échalote
	Poivre gris	2		Laver et émincer les champignons
	Muscade	1		Faire suer l'échalote
	Épice	1		Ajouter les champignons
	Sucre	2		Ajouter le foie hors du feu et flamber au cognac Laisser refroidir le gratin
Aromates	Cerfeuil	pm		<b>Confectionner la mée</b>
	Romarin	pm		Hacher à la plaque n° 5 la farce + le gratin Lier avec les liants
Gratin	Beurre	pm		Ajouter les lèches
	Échalote	50		Pâtonner et mettre en terrine
	Champignon émincé	50		Ajouter une crépine, et piquer
	Foie de lapin	1 u		<b>Cuisson</b> Enfourner à 160 °C laisser prendre de la couleur
	Cognac	pm		Cuire au bain marie à 100 °C
Alcool	Cognac	10		
	Vin blanc	15		
Liant	Oeuf	2 pièces		
	Fécule	10		
Cuisson	Cuisson à cœur 75 °C			

Baccalauréat Professionnel BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	1506-BCT P 21	Session 2015	SUJET 4.12
Epreuve E2/E21 – Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel	Durée : 11h00	Coefficient : 9	Page 8 sur 11

Fabrication d'une Estouffade de bœuf			
Liste des produits destinés à la fabrication	Poids en gramme	%	Phases de fabrication (progression de travail)
Paleron ou autre	1000		Mettre en place le poste de travail
Huile	50		Couper le bœuf en morceaux de 50 g
Carotte	100		Préparer la garniture aromatique + bouquet garni (BG)
Oignon	100		<b>Marquer l'estouffade en cuisson</b>
Farine	30		Rissoler la viande sur toutes les faces dans une sauteuse avec de l'huile
Bouquet garni	1u		
Ail	10		Ajouter la garniture aromatique et la laisser suer
Vin rouge	250		Singer, puis torrifier la farine
Fond brun de veau	500		Mouiller au vin rouge et au fond brun
<b>Garniture bourguignonne</b>			Ajouter l'ail et le bouquet garni (BG)
Poitrine 1/2 sel	150		Saler et poivrer, puis cuire à couvert au four à 220 °C pendant 2 heures (remuer de temps en temps)
Huile	10		
Champignon de paris	150		<b>Préparer la garniture bourguignonne</b>
Petit oignon	150		Glacer à brun les petits oignons
Beurre	20		Éliminer la couenne et détailler la poitrine 1/2 sel en petits lardons
Sucre semoule	10		
<b>Assaisonnement</b>			Blanchir les lardons
Sel	pm		Éplucher, laver et escaloper les champignons
Poivre	pm		Sauter les lardons, les égoutter
			Sauter les champignons dans la graisse des lardons
			<b>Finition de l'estouffade</b>
			Décanner l'estouffade
			Dégraissier la sauce, vérifier la liaison
			Passer au chinois
			Dresser

Baccalauréat Professionnel BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	1506-BCT P 21	Session 2015	SUJET 4.12
Epreuve E2/E21 – Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel	Durée : 11h00	Coefficient : 9	Page 9 sur 11

Fabrication de Gratin dauphinois			
Liste des produits destinés à la fabrication	Poids en gramme	%	Phases de fabrication (progression de travail)
Pomme de terre	500		Mettre en place le poste de travail
Crème	400		Eplucher et laver les pommes de terre
Lait	100		Couper en fines lamelles les pommes de terre
Beurre	50		Eplucher l'ail et l'échalote
Gruyère	pm		Hacher l'ail et ciseler l'échalote
<b>Aromatisation</b>			Fondre le beurre, ajouter l'ail et l'échalote
			Cuire quelques instants sans coloration
Ail	5		Ajouter la crème et le lait, puis assaisonner
Echalote	30		Incorporer les pommes de terre et laisser cuire 3 minutes (douceur)
			Verser aussitôt dans un plat à gratin
			Saupoudrer de gruyère râpé
			Cuire au four au bain marie à 200 °C pendant 30 minutes
<b>Assaisonnement</b>			
Sel fin	5		
Poivre	0,5		

Baccalauréat Professionnel BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	1506-BCT P 21	Session 2015	SUJET 4.12
Epreuve E2/E21 – Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel	Durée : 11h00	Coefficient : 9	Page 10 sur 11

Fabrication de Tourte aux champignons			
Liste des produits destinés à la fabrication	Poids en gramme	%	Phases de fabrication (progression de travail)
Champignon de Paris	500		Mettre en place le poste de travail
Pâte Brisée	500		<b>Préparer la pâte Brisée</b>
Feuilletage	pm		<b>Préparer l'appareil aux champignons</b>
Beurre	50		Laver, et escaloper les champignons
Citron	½ u		Cuire à blanc les champignons
			Assaisonner
<b>Appareil</b>			Battre les œufs et la crème
Crème fraîche	150		Incorporer les champignons
Oeuf	4 u		<b>Monter la tourte aux champignons</b>
Gruyère râpé	50		Abaisser et foncer un cercle
			Garnir avec l'appareil à champignons et parsemer le dessus de gruyère râpé
			Abaisser le feuilletage, découper au rouleau à losanges et l'étirer
			Dorer la bordure de la tourte
			Poser le quadrillage sur le dessus et découper l'excédent et dorer
<b>Assaisonnement</b>			
Sel	pm		<b>Cuire les tourtes aux champignons</b>
Poivre blanc	pm		Enfourner dans un four à 180 °C et cuire
Muscade	pm		Défourner et dresser

Baccalauréat Professionnel BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	1506-BCT P 21	Session 2015	SUJET 4.12
Epreuve E2/E21 – Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel	Durée : 11h00	Coefficient : 9	Page 11 sur 11