



**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 10 pages, numérotées de 1/10 à 10/10.

Baccalauréat Professionnel BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	1506-BCT P 21	Session 2015	SUJET 6.12
Epreuve E2/E21– Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel	Durée : 11h00	Coefficient : 9	Page 1 sur 10

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^{ère} Journée : 13h00 - 18h00

Transformation des viandes - Préparations préliminaires (5h00)

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

2^{ème} Journée : 7h45 - 15h00 (pause repas 1h00)

Fabrication - Présentation - Acte de vente (6h00)

7h45	Appel des candidats Installation du candidat
8h00	Début de l'épreuve
12h00	Pause (coupure obligatoire d'une heure)
13h00	Reprise de l'épreuve (suite)
15h00	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 6.12
Epreuve E2/E21- Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel	Durée : 11h00	Coefficient : 9	Page 2 sur 10

1^{ère} 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^{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'un collier basse côte

- Désosser l'ensemble,
- Séparer le collier de la basse côte,
- Parer l'ensemble,
- Préparer et ficeler un pot au feu de 1 kg côté salière,
- Découper 0,800 kg de bourguignon dans la veine grasse,
- Présenter (séparément) le pot au feu et le bourguignon.

Agneau : à partir d'un demi-casque

- Séparer les morceaux du casque,
- Désosser et parer l'épaule d'agneau,
- Ficeler un rôti dans l'épaule d'agneau (ficelle arrêtée)
- Découper 0,800 kg de collier et de poitrine pour réaliser le plat cuisiné.

Porc : à partir d'une épaule de porc

- Désosser,
- Parer et séparer,
- Faire un rôti dans la noix d'épaule de porc, ficeler et estimer le poids,
- Trier 0,500 kg de maigre et 0,100 kg de gras,
- Conditionner la partie restante.

Baccalauréat Professionnel BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	1506-BCT P 21	Session 2015	SUJET 6.12
Epreuve E2/E21- Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel	Durée : 11h00	Coefficient : 9	Page 3 sur 10

2^{ème} partie (6 heures)

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

Un produit de charcuterie : réaliser une terrine de lapin aux noisettes 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 un navarin d'agneau pour 4 personnes

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

Entrée froide ou chaude : réaliser un feuilleté de moules

- Présenter un feuilleté individuel sur assiette pour la dégustation
- Présenter un feuilleté 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 : nos belles provinces)

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 6.12
Epreuve E2/E21- Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel	Durée : 11h00	Coefficient : 9	Page 4 sur 10

BON D'ÉCONOMAT (par candidat)

DENRÉES	U	Qté	DENRÉES	U	Qté
BOUCHERIE			CREMERIE		
Collier basse côte de bœuf	Pièce	1	Beurre	kg	0,2
Casque d'agneau	Pièce	½	Oeuf	p	6
Epaule de porc	Pièce	1	Crème liquide	l	0,2
Barde	Kg	0,3			
Crépine	kg	0,3	ÉCONOMAT		
Gorge de porc	kg	0,5	Huile	l	0,10
			Farine	kg	0,10
VOLAILLE ou POISSON			Concentré de tomate	kg	0,04
Lapin et abat	Pièce	½	Noisette	kg	0,05
Moules de bouchot	kg	1	Fécule	kg	Pm
			DIVERS		
SURGELÉS			Thym, laurier		
Petit oignon grelot	kg	0,125	Feuilletage en plaque	kg	0,5
			fécule	kg	Pm
FRUITS et LÉGUMES			Gelée claire en PAI	kg	0,1
Oignon	kg	0,3	Bouquet garni		1
Carotte	kg	0,3	MATERIEL		
Ail	gousse	5	Nappage		Pm
Pomme de terre à chair ferme	kg	1	Assiette à entremet	Pièce	3
Echalote	kg	0,3	Plat creux	Pièce	1
Poireau	kg	1	Couvert	Pièce	4
Fenouil	Pièce	1	Serviette	Pièce	4
Champignon de Paris	kg	0,1	Moule ou terrine (1,5kg)	Pièce	1
Aubergine	Pièce	1/2	Plat	Pièce	6
Tomate	Pièce	3	Napperon	Pièce	2
Courgette	Pièce	1/2			
Persil frisé	botte	1/2			
ASSAISONNEMENT					
Sel fin et nitrité	kg	Pm			
Sucre	kg	Pm			
Poivre blanc et noir	kg	Pm			
Muscade	kg	Pm			
Spigol	kg	Pm			
CAVE					
Vin blanc	l	0,5			
Cognac	l	Pm			

Baccalauréat Professionnel BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	1506-BCT P 21	Session 2015	SUJET 6.12
Epreuve E2/E21– Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel	Durée : 11h00	Coefficient : 9	Page 5 sur 10

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

Baccalauréat Professionnel BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	1506-BCT P 21	Session 2015	SUJET 6.12
Epreuve E2/E21- Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel	Durée : 11h00	Coefficient : 9	Page 6 sur 10

Fabrication de Navarin d'agneau (4 personnes)			
Liste des produits destinés à la fabrication	Poids	%	Phases de fabrication
Éléments de base : - épaule et/ou poitrine d'agneau parée et désossée	0,800 kg		<p>Mettre en place le poste de travail.</p> <p>Préparer la garniture aromatique :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eplucher, laver les carottes et les oignons. - Les détailler en mirepoix (petits dés). - Laver, équeuter le persil et confectionner le bouquet garni. - Eplucher, laver, dégermer et écraser les gousses d'ail. <p>Marquer le navarin en cuisson :</p> <p>Rissoler la viande dans une grande sauteuse avec de l'huile.</p> <p>Ajouter la garniture aromatique et la laisser suer à feu doux pendant quelques minutes.</p> <p>Dégraisser soigneusement.</p> <p>Singer (saupoudrer de farine) et torréfier la farine en plaçant la sauteuse dans un four très chaud durant quelques minutes.</p> <p>Ajouter le concentré de tomate et mélanger à l'aide d'une petite écumoire.</p> <p>Mouiller avec de l'eau froide et porter à ébullition.</p> <p>Ajouter l'ail et le bouquet garni.</p> <p>Assaisonner, et cuire le navarin à couvert au four à 200 °C pendant 35 à 40 mm environ.</p> <p>Préparer la garniture accompagnement :</p> <p>Tourner les pommes de terre, les cuire à l'anglaise.</p> <p>Cuire les petits oignons par glaçage à brun.</p> <p>Vérifier et terminer le navarin :</p> <p>S'assurer de la cuisson.</p> <p>Dégraisser la sauce si nécessaire.</p> <p>Vérifier l'onctuosité et l'assaisonnement.</p> <p>Dresser.</p>
Garniture aromatique : - huile - oignon - carotte - farine - concentré de tomate - bouquet garni - ail (4 gousses)	0,08 l 0,200 kg 0,200 kg 0,060 kg 0,040 kg 1 0,030 kg		
Garniture accompagnement : - petit oignon - beurre - sucre semoule - pomme de terre à chair ferme	0,125 kg 0,020 kg PM 0,800 kg		
Assaisonnement - sel fin - poivre du moulin			

Baccalauréat Professionnel BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	1506-BCT P 21	Session 2015	SUJET 6.12
Epreuve E2/E21 – Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel	Durée : 11h00	Coefficient : 9	Page 8 sur 10

Fabrication de Feuilleté de moules (6 personnes)			
Liste des produits destinés à la fabrication	Poids	%	Phases de fabrication
pâte feuilletée	0,5 kg		Mettre en place le poste de travail.
moules de bouchot	1 kg		Laver et éplucher le poireau et le fenouil, coupez-les en tout petits dés.
œuf	1 pièce		Eplucher et ciseler 1 échalote. Faites-la revenir dans le beurre avec les dés de légumes sur feu doux 5 min.
beurre	0,030 kg		Ajouter le safran, mouiller avec le vin blanc, réduire. Saler, poivrer. Réserver dans la casserole sur feu doux.
crème fraîche	10 cl		Laver les moules, les ébarber. Les faire ouvrir sur feu vif avec l'échalote restante émincée et le persil ciselé.
échalote	0,080 kg		Décoquiller les moules, les réserver. Filtrer le jus, ajouter le jus des moules dans la casserole des légumes ainsi que la crème, réduire, lier légèrement à la fécule si nécessaire, rectifier l'assaisonnement, refroidir.
poireau	0,150 kg		Monter les feuilletés harmonieusement en alternant moules et sauce, dorer et décorer.
fenouil	0,100 kg		Cuire 15 mn à 20 mn à 195 °C / 200 °C.
persil	Pm		
vin blanc	40 cl		
spigol	1 pincée		
sel fin, poivre blanc du moulin	Pm		
fécule	Pm		

Baccalauréat Professionnel BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	1506-BCT P 21	Session 2015	SUJET 6.12
Epreuve E2/E21 – Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel	Durée : 11h00	Coefficient : 9	Page 9 sur 10

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
	Lèche de lapin et de porc	400	40
	Crépine	pm	
Assaisonnement	Sel nitré	20	
	Poivre gris	2	
	Muscade	1	
	Épice	1	
	Sucre	2	
Aromates	Thym	pm	
	Laurier	pm	
	Noisette	40	
Gratin	Beurre	pm	
	Échalote	50	
	Champignon émincé	50	
	Foie de lapin	1 u	
	Cognac	pm	
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 6.12
Epreuve E2/E21 – Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel	Durée : 11h00	Coefficient : 9	Page 10 sur 10