TECHNOLOGIE GÉNÉRALE :

1. Citer et différencier les différents types de cuisson en cuisine / traiteur. (3 pts)

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

2. Quelle est l'action du fumage sur les viandes en charcuterie ? (1.5 pt)

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

TECHNOLOGIE MATIÈRES PREMIÈRES :

1. Quels sont les principaux boyaux naturels de porc utilisés comme enveloppes pour les charcuteries ? Donner les différents calibres et citer un exemple de production pour chacun d'entre eux. **Répondez en complétant le tableau ci-dessous :** (2 pts)

BOYAUX	DIAMÈTRES	UTILISATIONS

2. Compléter le tableau ci-dessous en citant les différents morceaux de viande qui composent une longe de porc et en donnant la base osseuse pour chaque morceau : (2 pts)

Morceaux composants la longe	Base osseuse
-	
-	
-	
-	

3. Quelles sont les 4 principales races porcines actuelles ? (2pts)

-
-
-
-

TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE :

1. Établir la fiche technique de fabrication des rillettes de porc sur l'ANNEXE 1 (page 3/3). Préciser la composition, les proportions ainsi que le déroulement et les étapes de la fabrication. (6.5pts)
Attention la réponse à la question est à transcrire sur l'ANNEXE 1.

2. Quel est la composition d'une pâte feuilletée ? d'une pâte brisée ? (3 pts)

Complétez le tableau ci-dessous :

La pâte feuilletée		La pâte brisée

ANNEXE 1

FICHE TECHNIQUE RILLETTES DE PORC

COMPOSITION	U	Q

PROGRESSION ET ÉTAPES DU TRAVAIL :

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