

Toutes académies		Session 2000	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			0006 MAL TS CBCH	
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Boucherie				
Coefficient : 4	Durée : 6 heures 30		Feuillet :	1/3

PHASE 1

D'après le travail qui vous est communiqué ci-dessous, il vous est demandé d'établir :

1. une fiche d'organisation (Annexe 1)
2. une fiche technique du plat cuisiné (Annexe 2)

PHASE 2

Boeuf, à partir d'une épaule de boeuf :

- désosser l'épaule,
- séparer et épilucher la boule de macreuse,
- préparer, ficeler et présenter un rosbif de 1,2 kg dans la macreuse,
- ficeler et présenter le jarret sans os;
- couper 5 beefsteacks de 120 g dans le dessous de la palette.

Veau, à partir d'un cuisseau et d'un bas de carré :

- désosser le cuisseau,
- préparer le bas de carré,
- préparer et présenter un rôti de veau de 1,2 kg dans l'entame de noix,
- découper un ragoût de veau sans os dans le bas de carré pour 4 personnes.

Agneau, à partir d'un gigot :

- désosser le gigot,
- couper et ficeler la selle,
- présenter le gigot raccourci.

Volaille, à partir d'un poulet effilé :

- habiller et brider le poulet.

Abat, à partir d'un foie d'agneau :

- parer le foie,
- couper et présenter le foie tranché.

Plat cuisiné, cuisiner le ragoût de veau pour 4 personnes.

Présentation générale :

- Présenter harmonieusement l'ensemble des pièces décorées en vue de la vente.
- Présenter le ragoût avec sa garniture.

Toutes académies		Session 2000	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION			0006 MAL TS CBCH	
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : Boucherie				
Coefficient : 4		Durée : 6 heures 30	Feuillet :	3/3

ANNEXE 2 : FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

PRODUIT :			
BON D'ÉCONOMAT			PHASES TECHNIQUES DE FABRICATION
<i>Éléments</i>	<i>Unité</i>	<i>Quantité</i>	<i>Progression du travail</i>