



Ce document a été mis en ligne par l'organisme [FormaV](#)®

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :

[www.formav.co/explorer](http://www.formav.co/explorer)



**S C É R É N**

SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

Ce document a été numérisé par le CRDP de Nancy 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.

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

## 1<sup>ère</sup> PARTIE : CONCEPTION ET ORGANISATION DE LA PRODUCTION

2 heures

Sept documents composent ce dossier :

- Production demandée
- Fiche technique « dessert »
- Matière d'œuvre disponible
- Phases techniques (2 pages)
- Fiches d'organisation (2 pages)
- Bon d'économat général
- Feuille de croquis de décor

D'après les pages « Production demandée » et « Matière d'œuvre disponible », vous devez :

- **Énumérer les phases techniques** par produit (folios 5 et 6).
- **Rédiger la fiche d'organisation** chronologique en énumérant les phases techniques de travail prévues par produit (folios 7 et 8).
  - Utiliser le vocabulaire technique professionnel.
  - Matérialiser par **des croix** le déroulement, au moins par quart d'heure, du travail de chaque fabrication.
- **Établir le bon d'économat général** en récapitulant les quantités de produits (folio 9).
- **Présenter le croquis** (folio 10) en noir et blanc du décor de la pièce principale du buffet (fabrication n°1) sur le thème de « L'ART FLORAL ».

## 2<sup>ème</sup> PARTIE : TRAVAIL DE LA VIANDE DE PORC

30 minutes

- A partir d'une poitrine de porc : **désosser et découper**.
- A partir d'une palette de porc : **désosser, parer et ficeler en rôti ficelle arrêtée**. Après notation, **utiliser** vos viandes pour la fabrication.

## 3<sup>ème</sup> PARTIE : PRODUCTION PRESENTATION, SERVICE (hors nettoyage) 11 heures 30

- **Réaliser les productions** sur deux jours.
  - Votre organisation sera évaluée d'après votre « fiche d'organisation » et votre « bon d'économat ». **Vous pouvez les modifier**. Dans ce cas, **justifiez** vos choix dans la colonne « modifications éventuelles » de la fiche d'organisation.
  - Une assiette sera destinée à la dégustation à partir de l'heure fixée par le président du jury et selon le tirage au sort.
- **Présenter un buffet** composé de l'ensemble des produits que vous avez réalisés.
- **Servir un produit** à partir du buffet et répondre aux demandes de renseignements et de conseils du client.

B.P.

Spécialité : **CHARCUTIER - TRAITEUR**

Code spécialité : .....

Durée :  
14 heures

Session  
2010

Épreuve : E1 – Production, présentation, service

N° sujet : .08 - 9999

Coefficient:  
14

Folio  
1/10

# PRODUCTION DEMANDEE

- ✓ À partir des éléments mis à votre disposition, réaliser l'ensemble des fabrications pour une présentation boutique ou buffet.
- ✓ Prévoir une part de chaque fabrication pour la dégustation.
- ✓ Chaque fabrication sera déclinée en 4 petits contenants innovants pour une présentation traiteur (soit 20 minis contenants).

## 1. FABRICATION CHARCUTIERE N°1 (pièce principale)

***Pintade farcie pistachée  
(produit fini 2 kg environ)***

Présentation sur miroir ou sur plat en respectant le thème

Pintade désossée puis reconstituée, farcie d'une mèche à galantine pistachée avec gratin ; présence d'un décor central.

## 2. FABRICATION CHARCUTIÈRE N°2 :

***Boudin blanc de volaille décliné en 2 variétés  
(produit fini : 2.5 kg environ)***

Présentation sur plat fourni par le centre d'examen

Filets de dinde et gras de porc émulsionnés à chaud avec des œufs et du lait, embossés dans des menus de porc ; 2 variétés à partir des éléments mis à votre disposition.

## 3. FABRICATION TRAITEUR

***Saucisson en brioche  
accompagné d'une sauce porto***

(2 pièces de 0.500 kg)

Présentation sur plat fourni par le centre d'examen

Saucissons pistachés pochés, enveloppés de pâte à brioche et cuits au four.

Servir avec une sauce brune parfumée au porto.

## 4. PLAT CUISINE :

***Un curry d'agneau  
Riz Madras pour 4 personnes***

Dressage :

1 part à l'assiette servie chaude à la demande du jury)

Le reste en barquette traiteur

Ragoût à partir d'une épaule d'agneau, lait de coco, curry...  
Riz pilaf additionné de raisins secs, cubes de banane, pomme et amandes effilées.

## 5. PATISSERIE TRAITEUR :

***Un entremets Mogador pour 6-8 personnes***

Présentation sur plat fourni par le centre d'examen

Voir fiche technique dessert folio 3/10

B.P.

Spécialité : **CHARCUTIER - TRAITEUR**

Code spécialité : .....

Durée :  
**14 heures**

Session  
**2010**

Épreuve : **E1 - Production, présentation, service**

N° sujet : **.08 - 9999**

Coefficient:  
**14**

Folio  
**2/10**

# Fiche technique « dessert »

## ENTREMETS MOGADOR

### DENRÉES POUR 8 COUVERTS

	Unités	Quantités	Prix unitaire	Prix total
<b><u>Sirop d'imbibage</u></b>				
Sucre semoule	kg	0.075		
Eau	kg	0.075		
Alcool de framboise	kg	0.020		
<b><u>Génoise</u></b>				
Sucre semoule	kg	0.125		
Oufs entiers	p	4		
Farine	kg	0.100		
Fécule de pomme de terre	kg	0.025		
<b><u>Chocolatine</u></b>				
Chocolat pistolé 55% de cacao	kg	0.250		
Crème fouettée	kg	0.300		
Sucre glace	kg	0.050		
<b><u>Garniture</u></b>				
Framboises surgelées entières	kg	0.160		
<b><u>Finition (glaçage)</u></b>				
Miroir chocolat	kg	0.075		
<b><u>Matériel</u></b>				
Moule à génoise (manqué)	p	1		
Cercle à entremets (40*200)	p	1		
Carton à entremets (diamètre 20 cm)	p	1		
Rhodoid	pm	pm		

### TECHNIQUE DE RÉALISATION

#### Réaliser le sirop d'imbibage :

- Apposer le sucre et l'eau à ébullition et refroidir.
- Ajouter l'alcool.

#### Réaliser la génoise :

- Blanchir les œufs avec le sucre et monter en sabayon à bain-marie jusqu'au ruban.
- Mélanger la farine et la fécule, tamiser le mélange et ajouter délicatement au sabayon
- Garnir le moule.
- Cuire au four à 180° pendant environ 20 minutes (refroidir).

#### Préparer le chocolat :

- Faire fondre à bain-marie.

#### Monter l'entremets :

- Découper et parer la génoise.
- Imbibier avec le sirop d'imbibage.
- Monter la crème et serrer avec le sucre glace.
- Mélanger délicatement le chocolat fondu avec la crème (chocolatine).
- Monter l'entremets par couches avec la génoise, la chocolatine et les framboises surgelées.
- Refroidir en cellule.

#### Finition de l'entremets :

- Glacer au miroir réchauffé à bain-marie.
- Décorer.

B.P.

Spécialité : **CHARCUTIER - TRAITEUR**

Code spécialité :

Durée :  
**14 heures**

Session  
**2010**

Épreuve : E1 – Production, présentation, service

N° sujet : .08 - 9999

Coefficient:  
**14**

Folio  
**3/10**

## MATIÈRES D'ŒUVRE PAR CANDIDAT

BOUCHERIE / VOLAILLE	Quantité
<i>Palette de porc</i>	1 pièce
<i>Poitrine de porc</i>	1 pièce
<i>Pintade effilée</i>	1 pièce
<i>Blanc de dinde</i>	1.200 kg
<i>Gras dur</i>	0.400 kg
<i>Foie de volaille</i>	1 pièce

BOUCHERIE / VOLAILLE	Quantité
<i>Jambon blanc</i>	2 tranches
<i>Jambon blanc (bloc)</i>	0.200 kg
<i>boyau fibran</i>	2 pièces
<i>Épaule d'agneau</i>	1 pièce
<i>Poitrine ½ sel</i>	0.100 kg
<i>Menus de porc (boudin blanc)</i>	4 m

LEGUMES ET FRUITS	Quantité
<i>Oignons</i>	0.300 kg
<i>Échalotes</i>	0.250 kg
<i>Ail</i>	QS
<i>Thym, laurier</i>	
<i>Céleri branche</i>	1 branche
<i>Carottes</i>	0.400 kg
<i>Poireaux</i>	1 pièce
<i>Champignons de Paris</i>	0.200 kg
<i>Pommes</i>	3 pièces
<i>Banane</i>	2 pièces
<i>Tomates</i>	2 pièces
<i>Framboises entières surgelées</i>	0.160 kg
<i>Persil</i>	¼ bq
<i>Trompettes de la mort</i>	0.200 kg
<i>Pruneaux dénoyautés</i>	0.200 kg
<i>Epinards</i>	0.150 kg
<i>Mandarine</i>	2 pièces

EPICERIE	Quantité
<i>Curry</i>	QS
<i>Sucre semoule</i>	0.300 kg
<i>Fond blanc déshydraté</i>	PM
<i>Fond brun de veau déshydraté</i>	0.100 kg
<i>Ananas boîte</i>	2 tranches
<i>Lait de coco</i>	1 boîte
<i>Raisins de Corinthe</i>	QS
<i>Gelée claire</i>	0.100 kg
<i>Huile d'arachide</i>	0.080 l
<i>Riz long</i>	0.300kg
<i>Levure</i>	0.020 kg
<i>Pistaches mondées</i>	0.150 kg
<i>Vanille (extrait)</i>	QS
<i>Farine</i>	0.600 kg
<i>Mie de pain</i>	0.200 kg
<i>Amandes effilées</i>	0.080 kg

CREMERIE	Quantité
<i>Crème uht</i>	0.500 l
<i>Beurre</i>	0.400 kg
<i>Beurre / mg brioche</i>	0.250 kg
<i>Lait ½ écrémé</i>	1.5 l
<i>Œufs</i>	16 pièces
<i>Blanc d'œuf</i>	0.250 kg

CAVE	Quantité
<i>Porto blanc</i>	0.080 l
<i>Cognac</i>	0.080 l
<i>Armagnac</i>	0.050 l
<i>Vin blanc</i>	0.200 l
<i>Alcool de framboise</i>	0.020 l
<i>Cointreau</i>	0.080 l
<i>Porto rouge</i>	0.080 l

DIVERS	Quantité
<i>Fécule</i>	QS
<i>Miroir chocolat (glaçage)</i>	0.080 kg
<i>Chocolat pistols 55 % cacao</i>	0.250 kg
<i>Sucre glace</i>	QS

B.P.

Spécialité : **CHARCUTIER - TRAITEUR**

Code spécialité :

Durée :  
14 heures

Session  
2010

Épreuve : E1 – Production, présentation, service

N° sujet : .08 - 9999

Coefficient:  
14

Folio  
4/10

CANDIDAT N°:

NOTE :

/ 20

**PHASES TECHNIQUES** (page 1)

P H A S E S	Fabrication charcutière n° 1 .....	P H A S E S	Fabrication charcutière n° 2 .....
1		1	
2		2	
3		3	
4		4	
5		5	
6		6	
7		7	
8		8	
9		9	
10		10	
11		11	
12		12	
13		13	

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

<b>B.P.</b>	Spécialité : <b>CHARCUTIER - TRAITEUR</b> Code spécialité : .....	Durée : <b>14 heures</b>	Session <b>2010</b>
Épreuve : <b>E1 - Production, présentation, service</b> N° sujet : .08 - 9999		Coefficient: <b>14</b>	Folio <b>5/10</b>

## PHASES TECHNIQUES (page 2)

P H A S E S	Fabrication traiteur n° 3 .....	P H A S E S	Fabrication n° 4 Plat cuisiné .....
1		1	
2		2	
3		3	
4		4	
5		5	
6		6	
7		7	
8		8	
9		9	
10		10	
11		11	
12		12	
13		13	

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

*La fabrication n° 5 correspond à la fiche « Dessert » qui vous a été fournie avec l'énumération des phases techniques*

<b>B.P.</b>	Spécialité : <b>CHARCUTIER - TRAITEUR</b> .....	Durée : <b>14 heures</b>	Session <b>2010</b>
	Code spécialité : .....		
Épreuve : <b>E1 – Production, présentation, service</b> .....		Coefficient: <b>14</b>	Folio <b>6/10</b>
		N° sujet : <b>.08 - 9999</b>	





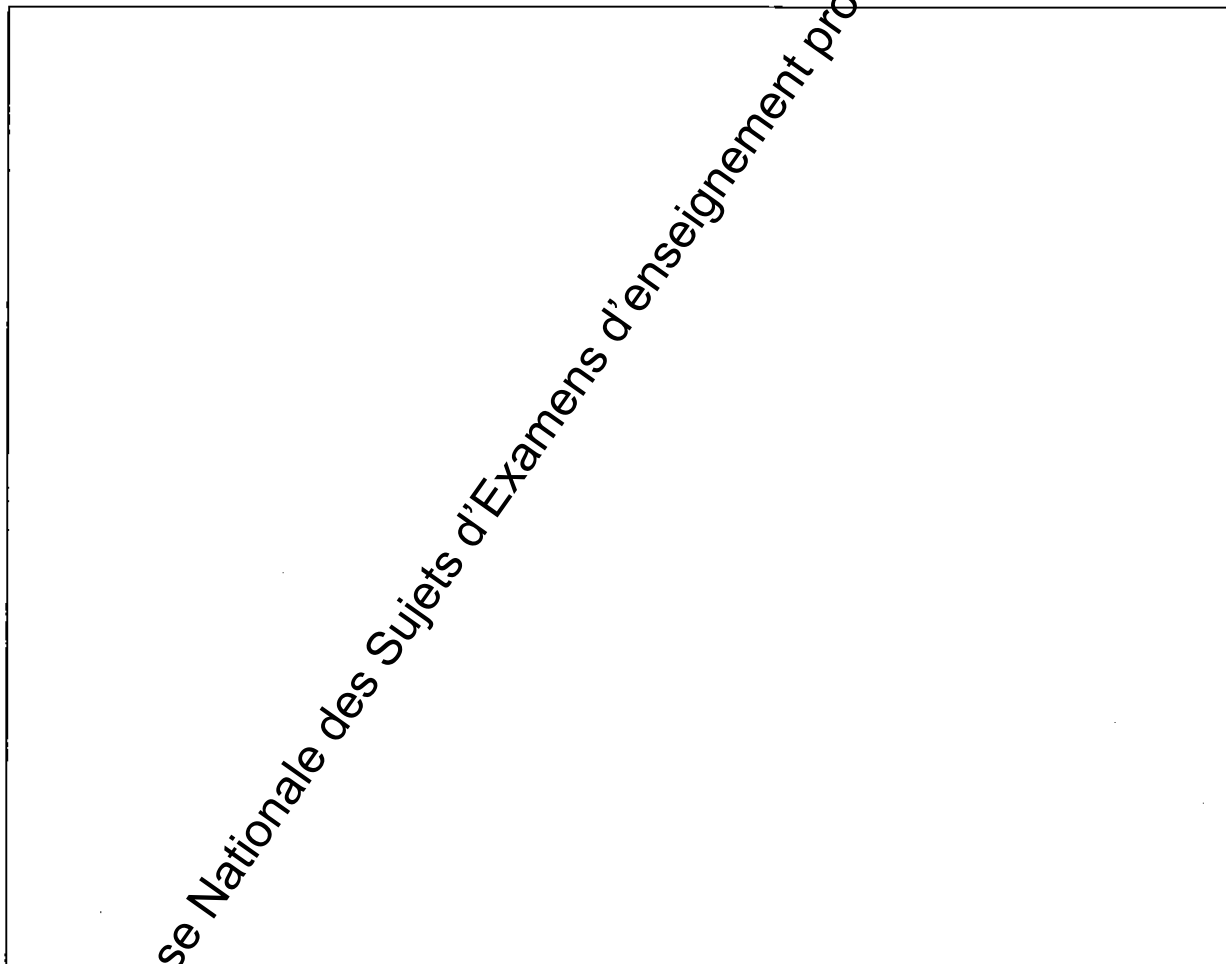


## REALISATION D'UN CROQUIS

### CONSIGNES

Décor sur plat de buffet ayant pour thème « *l'art floral* ».

- Réaliser une bordure en utilisant l'alternance des formes et des contrastes.
- Un ou plusieurs éléments en relief ou en volume seront à prévoir.
- Utiliser des décors ou dessins en rapport avec le thème.



Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

**B.P.**

Spécialité : **CHARCUTIER -TRAITEUR**

Code spécialité : .....

Durée :  
14 heures

Session  
2010

Épreuve : **E1 – Production, présentation, service**

N° sujet : ...08 - 9999

Coefficient:  
14

Folio  
10/10

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.