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

CORRIGE INDICATIF

Le jury appréciera la pertinence des réponses proposées par le candidat

1. Travail des légumes — 12 POINTS

1.1. Décrivez dans le tableau ci-dessous les types de taillage proposés.

1 point par bonne réponse — **5 points**

Taillage	Description
Julienne	Bâtonnets de 1 mm sur 5 cm
Brunoise	Dés de 2 mm sur 2 mm
Jardinière	Bâtonnets de 5 mm sur 4 cm
Emincer	Couper en lamelles fines
Mirepoix	Dés de 5 mm sur 5 mm

1.2. Proposez 2 exemples de fruits ou légumes pour les familles ci-dessous.

0.5 point par bonne réponse — **5 points**

Famille	Fruits / Légumes
Bulbe	Oignon, échalote, ail, poireau...
Racine	Carottes betterave, panais, céleri-rave...
Fruits à pépins	Pomme, poire, coing
Feuille	Epinard, salades, blette...
Baies	Myrtille, fraise, framboise...

1.3. Expliquez l'avantage de la cuisson vapeur pour les légumes.

2 points

Rapidité : conservation des vitamines, de la couleur et d'une texture agréable
Pas d'immersion : pas de solubilisation des vitamines et sels minéraux solubles

2. Fiche technique — 20 POINTS

Votre ballottine de pintade aux noisettes présente après cuisson-refroidissement des défauts d'aspect et de saveur. Vous vérifiez avec l'apprenti le bon d'économat.

2.1. Identifiez les erreurs commises à partir du bon d'économat émis par votre apprenti et expliquez leurs conséquences. **Au moins 5 réponses**

1 point par bonne réponse — **5 points**

- **Produit trop maigre**
- **Trop de gratin**
- **Manque de sel**
- **Absence de liant**
- **Absence de noisettes**
- **Manque de barde**
- **Trop de lèches**

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

2.2. Corrigez les erreurs du bon d'économat dans le tableau ci-dessus

0.5 point par correction pertinente x 10 éléments **5 points**

Ingrédients	Quantités	Unités
Lèches de pintade	**2**	kg
Lèches de porc	**1**	kg
Gorge de porc	**4**	kg
Poitrine	**2.5**	kg
Farce à gratin	**0.3**	kg
Crème UHT	0.2	kg
Fumet de pintade	0.2	kg
Barde	**1**	kg
ŒUFS (selon apport en phosphates)	**5 - 10**	**Pièce**
Assaisonnement et ingrédients ajoutés		
Sel nitrité	**180**	g
Poivre blanc	20	g
Epices	10	g
Alcool	QS	
Noisettes	**100-200**	**g**
Phosphates (selon apport en œufs)	**10 - 20**	**g**

2.3. Indiquer dans le tableau ci-dessous les phases techniques pour la réalisation de cette fabrication, minimum 8 phases.

1 point par phase (base 8 phases) **10 points**

Progression technique
Préparation du poste de travail
Désossage des pintades, réalisation du fumet
Trier les viandes et couper les lèches
Préparation du gratin
Pesée des assaisonnements
Hachage des viandes et réalisation de la mêlée
Montage des ballottines
Mise en cuisson et refroidissement
Glaçage et présentation
CUISSON
• **Mode de cuisson : bouillon, sous-vide, vapeur 0.5 point**
• **Température de cuisson : 80 – 85° 0.5 point**
• **Température à cœur : 72 – 75 ° 0.5 point**
Mode de refroidissement **Cellule : 0.5 point**

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

3. Les coquilles Saint-Jacques — 13 POINTS

Vous réceptionnez le matin les coquilles Saint-Jacques. Vous devez vérifier la commande.
Ces coquilles seront servies chaudes à l'assiette, avec une sauce et une garniture.

3.1. Précisez la famille à laquelle appartient la coquille Saint-Jacques.

2 points

Coquillage bivalve lamellibranche.

3.2. Indiquez comment vous allez vérifier l'état de fraicheur des Saint-Jacques.
0.5 point par réponse

2 points

Fermées, lourdes, odeur franche.

3.3. Proposez 4 productions à base de Saint Jacques mettant en œuvre des techniques différentes.
1 point pour chaque dénomination ; 2 points pour la(les) technique(s) **9 points**

Préparations	Dénomination	Technique(s)
1	Terrine de St Jacques	Emulsion de St Jacques et poisson maigre avec crème et œufs. Montage avec inclusion de noix de St Jacques...
2		
3		
4		

Le jury appréciera la pertinence des réponses.

4. Le sous-vide en prestation traiteur — 20 POINTS

Vous mettez en place les magrets de canard à l'orange pour une prestation de 100 personnes adultes prévue pour le lendemain.
Vous utilisez la technique de cuisson sous-vide.

4.1. Indiquez quatre intérêts de la cuisson sous-vide.
1 point par bonne réponse **6 points**

- **Moins de pertes en poids**
- **Conservation de la jutosité**
- **Concentration du goût**
- **Facilité de remise en température**
- **Stockage et transport facilités**

4.2. Expliquez ce qu'est un magret de canard. **1 point par bonne réponse**

2 points

Filet de canard gras (engraissé pour son foie)

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

4.3. Indiquez la quantité de magrets nécessaire pour cette prestation, justifiez
0.5 point par bonne réponse **2 point**
1 magret pour 2 personnes : donc 50 magrets.

4.4. Précisez les techniques à appliquer pour la réalisation des magrets de canard à l'orange.
8 points

- Préparation du poste de travail
  - **Réalisation des magrets**
- Parer les magrets
- Marquer les magrets en cuisson et assaisonner
- Refroidir
- Mise sous-vide et étiquetage
- Réserver au froid
  - **Réalisation de la sauce**
- Réaliser un fond brun
- Zester les oranges non traitées
- Blanchir les zestes
- Lever les segments
- Réaliser la gastrique (caramel déglacé au vinaigre)
- Finition de la sauce : fond, gastrique, alcool, zestes, segments, assaisonnement.
- Refroidissement.
- Mise sous-vide et étiquetage
- Réserver au froid.

4.5. Indiquez les mentions obligatoires devant figurer sur l'étiquette de ce produit.
1 point par bonne réponse **2 points**

Identification du produit, date de conditionnement.

5. Composition d'un plateau de fromages — 5 POINTS

Vous profitez de la réalisation des plateaux de fromages, pour consolider les connaissances de votre apprenti.

Complétez le tableau ci-dessous. 0.5 point par bonne réponse

AOC	Famille	Lait	Région
Pont L'Evêque	**PMCL**	Vache	**Normandie**
Chaource	Pâte molle croûte fleurie	**Vache**	Champagne Ardennes
Au choix	Chèvre		**Au choix**
Roquefort	Pâte persillée	**Brebis**	**Midi-Pyrénées**
Comté	**Pâte pressée cuite**	Vache	Franche Comté

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

6. Choix du dessert — 6 POINTS

Vous proposez trois desserts différents à base de fruits de saison, dont un obligatoirement à partir d'une pâte sèche, et un en verrine.
Complétez le tableau ci-dessous.

Le jury appréciera la pertinence des réponses.

7. Choix des vins pour le repas — 4 POINTS

Vous devez proposer un vin pour les plats ci-dessous, en précisant le nombre de bouteilles pour le plat principal.
Complétez le tableau ci-dessous.

Le jury appréciera la pertinence des réponses.

Plat	Vin AOC
Coquilles Saint-Jacques	1 point Un vin blanc sec
Magret de canard à l'orange	2 points Un vin rouge , 25 bouteilles
Dessert	1 point Effervescent/moelleux/vdn

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

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

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.