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 CHOIX DES VIANDES — 8 POINTS

Intérêt : — 4 points

- Qualité supérieure du produit (goût, flaveur),
- Tenue, rendement ...

Justification : — 4 points

- Alimentation essentiellement naturelle, les animaux sont moins rationnés
- Race à croissance lente. Animal vivant plus vieux donc nourri plus longtemps
- Moins d'animaux au m², donc installation d'élevage plus coûteuse qui se répercute sur le prix de vente...

1. 2 PRODUIT : boudin blanc — 27 POINTS

2.1 Fiche technique du « boudin blanc truffé » pour réaliser 150 portions de 140 g chacune.

10 points : éléments/faisabilité 6 points, progression 4 points

BOUDIN BLANC TRUFFE

INGREDIENTS	U	QUANTITE
Eléments de base :		
Maigre de porc (clair)	kg	7,140
Gras de porc	kg	3,570
Lait infusé, parfumé	kg	7.140
Eléments pour l'infusion :		
Beurre	kg	0,200
Oignon	kg	0,300
Carotte	kg	0,300
Blanc de poireau	kg	0,200
Thym		QSP
Laurier		QSP
Clou de girofle	pce	5
Assaisonnement :		
Sel fin	kg	0,357
Poivre blanc	kg	0,053
Muscade	kg	0,010
Liant :		
Blanc d'œuf	kg	1,050
Autres :		
Truffe	kg	0,630
Jus de truffe	kg	0,210
Alcool :		
Porto blanc	kg	0,630
Enveloppe :		
Masse de 75m de porc 30/34	pce	1

Le correcteur appréciera le candidat capable de respecter la quantité imposée de 21 kg de produit fini et les proportions nécessaires à la bonne réalisation

PROGRESSION

Préparation des viandes :
- Trier soigneusement le maigre clair
- Trier le gras de 1ère fraîcheur

Infusion du lait :
- Éplucher, laver les légumes
- Émincer oignon, carotte et blanc de poireau
- Suer la garniture aromatique sans coloration
- Ajouter bouquet garni et clous de girofle
- Cuire lentement à couvert pendant 20 mn
- Passer au chinois étamine
- Réserver au chaud entre 50 & 60°C

Préparation des autres éléments :
- Peser l'assaisonnement, l'alcool et le jus de truffe
- Clarifier les blancs d'œuf
- Couler les boyaux
- Hacher la truffe

Emulsion de la mêlée :
- Hacher à la fine plaque le maigre et le gras
- Cutterer et ajouter l'assaisonnement
- Verser le lait infusé progressivement sans excès
- Incorporer le liant et le jus de truffe et l'alcool
- Corner soigneusement le couvercle
- Cutterer à nouveau en ajoutant la truffe hachée

Poussage des boudins :
- Garnir le poussoir en chassant l'air
- Pousser plein boyau et torsader

Cuisson & refroidissement :
- Porter l'eau à ébullition
- Ajouter les boudins et éventer
- Cuire 20mn à 80°C
- Refroidir dans un bain d'eau froide 10mn
- Égoutter et stocker en chambre froide sur des allonges

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

2.2 Défauts de fabrication

Indiquez dans le tableau, en **annexe 2**, deux causes probables et la prévention ou la correction possible pour y remédier. 7,5 points (30 x 0.25)

ANNEXE 2

	DEFAUTS CONSTATES	CAUSES PROBABLES	REMEDES POSSIBLES
ASPECT	Couleur tirant sur le gris	• Utilisation de viande sombre • Boudin ayant mal refroidi	• Triage de viande soigné (maigre clair) • Refroidissement à l'eau suffisant
	Couleur tirant sur le jaune	• Utilisation d'œufs entiers	• Utilisation de blanc d'œuf uniquement
	Boyaux fripés	• Boudin blanc mal refroidi • Poussage insuffisant	• Refroidissement à l'eau suffisant • Formation au poussage bien tendu
	Boudin peu ferme	• Poussage insuffisant	• Formation au poussage bien tendu
TEXTURE	Texture granuleuse, boudin mal lié	• Lait incorporé trop chaud • Mauvaise qualité du maigre	• T° du lait comprise entre 50 et 60°C • Maigre de 1ère fraîcheur
	Présence de trous à la coupe	• Mauvais dégazage • Mauvaise maîtrise du poussoir	• Bien remplir le poussoir • Ne pas incorporer d'air au poussage
	Poches de gras sous le boyau	• Mauvaise qualité des gras • Emulsion à chaud ratée	• Gras de 1ère fraîcheur • Cutterage final > 35°C
	Texture grossière, présence de grain de viande	• Mauvais hachage des maigres • Couteaux de cutter émoussés • Vitesse de rotation insuffisante	• Prévoir un hachage fin au broyeur • Vérifier régulièrement l'état des couteaux • Adapter la qualité à la puissance de l'appareil

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

2.3. Émulsion

2.3. 1. Expliquez la notion d'émulsion à chaud en charcuterie. **1 point**

La température en fin d'émulsion est voisine 45-50°. Les parties maigres et grasses sont liées en mélange homogène grâce aux émulsifiants présents.

2.3.2. Indiquez les critères de réussite de cette émulsion, du point de vue des matières d'œuvre, de la formulation de la recette et des techniques de travail. **4.5 points**

- matières d'œuvre : fraîcheur, ph correct, T° de mise en œuvre…
- formulation : équilibre gras maigre, liants en quantité suffisante…
- techniques de travail : efficacité du matériel, chronologie d'incorporation, hygiène…

3 x 1.5 points

2.4 Précisez pour les différentes phases principales de votre fiche technique, les matériels requis en expliquant leur rôle. **4 points**

A l'appréciation du jury : 2 points pour le matériel et 2 points pour l'explication.

Hachoir, cutter, poussoir : hachage fin, mélange des ingrédients

Cellule ou chaudière, marmite….: cuisson homogène

Equipements de refroidissement : maîtrise hygiène aspect et couleur blanche

3. BONNES PRATIQUES PROFESSIONNELLES 8 points

Dans le tableau ci-joint, vous relevez les causes et vous proposez les actions correctives que vous mettrez en place pour les fabrications à venir. **1 point par réponse (4 réponses au choix dans les 5 proposées).**

CAUSES PROBABLES	ACTIONS CORRECTIVES
Contamination croisée par manipulation.	**Sensibilisation à l'hygiène des mains de l'opérateur.**
Contamination croisée par contact de matériel de coupe souillé (planche, couteau).	**Sensibilisation à l'hygiène du matériel au responsable du nettoyage, autocontrôle des surfaces.**
Contamination croisée de légumes mal blanchis et mal lavés.	**Surveillance accrue de la méthode de travail.**
Contamination croisée par glaçage avec un pinceau mal lavé.	**Prévoir une stérilisation du pinceau par trempage à l'eau bouillante vinaigrée 10mn.**
Contamination croisée par une gelée souillée.	**Porter à ébullition avant utilisation, ne se servir que du strict minimum. Ne pas verser un reste de gelée utilisée dans la gelée propre.**

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

4. PRESTATION TRAITEUR — 12 points

4.1. Notez les recettes sur la base de 1kg de farine et le principe de développement de chacune des pâtes en complétant le tableau ci-dessous.

8 points : 2 points pour les éléments et 2 points pour le principe pour chacune des pâtes.

PATE FEUILLETEE			PATE BRIOCHEE		
Ingrédients	Quantités	Principe de développement	Ingrédients	Quantités	Principe de développement
Farine	1,000kg	Les couches de pâte (détrempe) doivent être bien séparées les unes des autres par une couche de gras (beurre). Sous l'action de la chaleur, l'eau contenue dans la pâte boue et s'évapore. La vapeur gonfle chaque couche de pâte et forme ainsi une structure aérée. Ensuite la pâte se dessèche et se solidifie. Le feuilletage reste développé après refroidissement.	Farine	1,000kg	La pâte doit être travaillée longuement pour qu'elle prenne du corps. Sous l'action des levures le sucre et une faible partie de la farine se décomposent en alcool. Cette transformation alcoolique dégage du gaz carbonique. L'élasticité de la pâte contient ce gaz et forme peu à peu une structure alvéolée. Sous l'action de la chaleur, les alvéoles augmentent de volume et la pâte gonfle. La farine se solidifie et garde sa forme après refroidissement.
Eau	0,550kg		Lait	0,030kg	
Sel fin	0,020kg		Levure	0,030kg	
Beurre à feuilletage	0,875kg		Sel fin	0,020kg	
			Sucre	0,040kg	
			Œufs entiers	0,600kg	
			Beurre	0,600kg	

4.2. Proposez 2 critères de réussite pour le bon développement de chacune de ces pâtes.

- Pâte feuilletée : bonne plasticité du beurre, tourage régulier, proportion des ingrédients, temps et T°de repos, T° de cuisson...
- Pâte levée : bonne plasticité du beurre, proportion levure,, temps et T°de repos, T° de cuisson

4 points : 2 points par pâte

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

5. LES SAUCES 13 POINTS

5.1. Complétez le tableau ci-dessous en suivant l'exemple proposée..

Propositions de correction

6 points : 12 x 0.5 points

Espèce utilisée	Sauce 1 dominante salée	Sauce 2, saveurs salée-sucrée	Choix du morceau
Bœuf	**Bourguignonne (vin rouge, aromates)**	**Sauce brune pain d'épices**	**Paleron, macreuse..**
Poulet, poule	Chasseur, suprême…	Aigre-douce, au cidre,…	Entier, filet…
Agneau	Navarin, menthe..	Curry, braisé au miel…	Epaule, gigot….
Canard	Poivre vert, porto…	A l'orange, miel…	Filet, cuisse…
Porc	Charcutière, champignon, moutarde….	Aigre-douce, miel, cidre	Echine, côtes, jambon…

La bonne liaison d'une sauce participe à sa réussite et permet de travailler en liaison froide sans détérioration de la qualité finale.

5.2. Citez 3 en dehors du roux, 2 techniques différentes de liaison des sauces, à base de produits de farine

3 points : 2 x 1,5 points

Beurre manié, singer.

5.3. Indiquez au moins 2 critères de réussite pour chacune des liaisons ci-dessous.

Farine pour un roux : respect des proportions beurre/farine, et bonne cuisson de l'empois, dosage….

Fécule : dosage, dilution à froid, cuisson adaptée…

4 points : 2 x 2 points

6. LES FROMAGES 12 POINTS

6.1. Complétez le tableau ci-dessous.

7,5 points : 15 x 0.5 point

Fromages	Famille	Lait	Région-AOC
Camembert de Normandie	PMCF	Vache	Normandie
Brie de Meaux	PMCF	Vache	Ile de France
Neufchâtel	PMCF	Vache	Normandie
Crottin de Chavignol	Chèvre	Chèvre	Centre
Pont-L'Evêque	PMCL	Vache	Normandie

6.2. Justifiez cette affirmation

4,5 points : 3 x 1.5 points

Trop de PMCF
Trois fromages de la même région
Trop de fromages à base de lait de vache
Homogénéité de couleur pour la croûte …

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

1	CHOIX DES VIANDES		8
	Intérêts	4	
	justification	4	
2	BOUDIN BLANC		27
2.1	Fiche technique : Economat, faisabilité : 6 Progression : 4	10	
2.2	Défauts de fabrication : 30x0.25	7.5	
2.3	2.31. Emulsion à chaud :	1	
	2.3.2. Critères de réussite : 3x1.5	4.5	
2.4	Matériels	4	
3	BONNES PRATIQUES : 8 X1		8
4	PRESTATION TRAITEUR		12
4.1	Pâte feuilletée :4 Pâte briochée :4	8	
4.2	Pâte feuilletée :2 Pâte briochée :2	4	
5	LES SAUCES		13
5.1	Tableau: 12 x 0.5	6	
5.2	Techniques liaisons : 2x 1.5	3	
5.3	Critères de réussite : 2 x 2	4	
6	FROMAGES		12
6.1	Tableau des fromages :15 x 0.5	7.5	
6.2	Correction : 3x1.5	4.5	

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.