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

Éléments de correction

THEME n°1 : PRÉVISIONS QUANTITATIVES

1.1 Préciser dans le tableau ci-dessous les quantités par personne des produits servis **3 points (0,5 point par réponse)**

Produits servis	Quantité / personne (poids ou nombre)
Réductions salées	*4 à 8*
Jambon	*120-150 g*
Garnitures	*150-200 g*
Sauce	*50-60 g*
Fromage	*80 g*
Vin d'accompagnement	*1 bouteille pour 3 ou 4*

THÈME n°2 : FEUILLETÉS À LA SAUCISSE FUMÉE — 13,5 points

2.1 Produire la fiche technique de ces feuilletés hors compotée (saucisse fumée, feuilletage et assemblage) dans le tableau ci-dessous. (6 points)

Pâte feuilletée – base : 4,3 Kg de farine (2 points)	
soit 6.5 kg *Détrempe : 2/3 du poids soit 4.3 kg dont farine 2/3 de 4.32 soit 2.9 kg et eau 1/3 soit 1.4 kg, sel PM.* *Matières grasses : ½ de la détrempe soit 2.2 kg*	**Technique de réalisation :**
Saucisse – base : 5 kg de maigre (4 points)	
soit 6.5 kg *maigre 5 kg, gras dur 1,5 kg, assaisonnement par kg : sel : 16/18, poivre : 1,5 à 5 g, sucre 2 g, vin blanc sec 2 cl, épices (cumin 1,5 g), menu de mouton ou chinois petit diamètre.*	**Technique de réalisation :**

2.2 Indiquer si vous pouvez dénommer votre fabrication « Feuilleté à la saucisse de Morteau ». Justifier votre réponse. (2 points)

Non, car ce produit possède une IGP reliée au terroir Franche-Comté, or l'entreprise est située dans l'ouest de la France.

2.3 Proposer au moins trois essences de bois pour ce fumage, justifier. (3 points)
(1 point par ligne)

Bois	Critères
Hêtre,	*limite l'échauffement, saveur équilibrée, couleur homogène, combustion lente…*
Chêne, noyer	*limite l'échauffement, saveur équilibrée, couleur homogène, combustion lente…*
Résineux	*saveur marquée, caractère régional*

accepter toute réponse cohérente

2.4 Indiquer la température la plus appropriée, justifier. (2,5 points)

De façon traditionnelle, on réalise un fumage à froid prolongé: température entre 25 et 28°.
Un fumage plus chaud, bien maîtrisé (température, hygrométrie) permet d'accélérer la prise de couleur et de goût.
Le bon réglage du fumoir permet d'éviter la fusion du gras, la sur-cuisson en surface et un bon fumage à cœur.

THÈME n°3 TECHNOLOGIE DES VIANDES ET DU JAMBON 22 points

3.1 Compléter le tableau. (3 points)

	Causes	Correctif
TACHES GRISES	*Pompage insuffisant, défaut de répartition… 0,5 pt*	*Etre plus attentif à l'opération de pompage… 0,5 pt*
	Saumure préparée trop longtemps à l'avance… 0,5 pt	*Veiller à la fraîcheur de la saumure… 0,5 pt*
PÉTÉCHIES	*Anesthésie opérée avec un courant électrique trop intense d'où éclatement des vaisseaux sanguins… 0,5 pt*	*Choix de la matière première… 0,5 pt*

3.2 Préciser la zone de pH idéale pour la réalisation des pièces cuites. (2 points)

Entre 5,4 et 5,8.

3.3 Indiquer, pour les défauts ci-dessous, l'abréviation correspondante et les conséquences sur la qualité des pièces cuites.

(4 points)

- Viande pâle molle exsudative : (PSE 0,5 pt) *mauvais pouvoir de rétention d'eau non toléré dans les jambons supérieurs (sauf ceux destinés au réchauffage). La consistance de ce type de viande est molle, les muscles ont tendance à se séparer les uns des autres. A la cuisson les pertes sont importantes.*(1,5 pt)
- Viande dure, sèche et sombre :(DFD 0,5 pt) *ils se conservent mal on évitera donc de les prétrancher à l'avance. Ils se colorent mal.*(1,5 pt)

3.4 Le traitement du jambon en salaison. (2 points)

Vous décidez de réaliser une décoction pour 50 L de saumure d'injection.
Indiquer les composants de base d'une décoction et préciser l'intérêt de son emploi.

La décoction est une solution liquide aromatisée par cuisson et infusion d'aromates, d'épices et de condiments (accepter toute réponse logique et cohérente). Elle permet la personnalisation des fabrications saumurées.

3.5 Les ingrédients et additifs de salaison (11 points)

Compléter le tableau associant familles, intérêts et rôles technologiques des ingrédients ci-dessous pour les pièces cuites.

Catégorie	Code CEE	Nom scientifique	Intérêts / Rôles technologiques
Conservateurs *1 pt*	E250	Nitrite de sodium	*- Développe l'arôme caractéristique des salaisons* *- A un effet anti bactérien* *- Conserve la couleur des viandes en fabrication* *2 pts*
Antioxygénes *1 pt*	E300	Acide ascorbique	*- Ralentissent le rancissement* *- Empêchent le brunissement de la viande* *- Aident à la formation de la couleur* *- Facilitent la fixation de la couleur* *- Antioxydant* *3 pts*
Stabilisants Ou émulsifiants	E452	Polyphosphates	*- Améliorent la rétention d'eau de la viande* *- Emulsifient les gras dans les pâtes fines* *- Augmentent la solubilisation des protéines* *2 pts*
Adjuvant		Saccharose	*- Formation et stabilisation de la couleur* *2 pts*

THÈME n°4 : MODES DE CUISSON ET CONSERVES **10 points**

4.1 Proposer deux avantages pour chacune de ces techniques de cuisson (5 points)

Cuisson au bouillon	**Cuisson sous vide** *(Tenir compte d'éléments de réponse pertinents y compris en dehors de l'article)*
Optimiser l'organisation Cuisson dans un liquide aromatique par immersion totale du produit : Permet un échange des saveurs (osmose), un investissement matériel limité et un savoir-faire artisanal.	Optimisation du goût et de la texture *1 pt*
	Accroître les rendements *1 pt*
	Valoriser des morceaux réputés peu tendres *1 pt*
	Obtenir une sécurité sanitaire *1 pt*
	Optimiser l'organisation du travail en laboratoire *1 pt*

4.2 Préciser le principe de la cuisson à juste température abordée dans l'article (1 point)
C'est une cuisson sous vide qui s'effectue à une température ambiante supérieure de 5°c à la température voulue à cœur. Utilisée pour les produits d'origine protéique, elle permet également de réaliser une mise en place pour la cuisine d'assemblage.

4.3 Précisez l'intérêt de la cuisine d'assemblage (1 point)

L'intérêt est d'effectuer séparément la production et la commercialisation en sous vide. Cela permet d'optimiser la conservation et l'hygiène de la production. Cela permet de répondre à une demande de la clientèle qui souhaite s'approvisionner pour plusieurs jours (plats cuisinés)

4.4 Citez les éléments de législation relatifs à la cuisson sous vide (3 points)

DLC en cuisson sous vide : 6 jours avec un agrément des services vétérinaires (0,5 point)

DLC en conservation sous vide : 21 jours avec un agrément des services vétérinaires (0,5 point)

Trois pratiques permettant la maîtrise des points critiques en rapport avec le sous vide : (2 points)

Tenir compte de la pertinence des réponses

THÈME n°5 : PLATEAU DE FROMAGES ET CHOIX DES VINS **12 points**

5.1 Compléter le tableau des caractéristiques du plateau de fromage ci-dessous. (4 points)

Famille	Fromage	Lait	Région
Chèvre 0,5 pt	St Maure de Touraine	*Chèvre 0,5pt*	Centre
Pâte molle croûte lavée	Maroilles	Vache	*Nord-Pas-de-Calais 0,5 pt*
Pâte pressée non cuite 0,5 pt	*Cantal, Salers, Saint-Nectaire 0,5 pt*	Vache	Auvergne
Pâte persillée	Roquefort	*Brebis 0,5 pt*	*Midi-Pyrénées 0,5 pt*
Pâte molle croûte fleurie	*Camembert 0,5 pt*	Vache	Normandie

5.2 Vous devez proposer les vins et ou les boissons alcoolisées pour la prestation en respectant les règles d'accord. (8 points)

Compléter le tableau ci-dessous.

Vins /boissons alcoolisées	Région de production	Spécialités
Cidre 1 pt	*Bretagne 1 pt*	Amuse-bouche : galette de blé noir
Vin rouge 1 pt	*Dordogne 1 pt*	Jambon braisé
Pouilly Fuissé, Macon Blanc, Chinon Blanc, Saumur, Riesling, Pinot gris, Jasnières… 1 pt	Bourgogne, Val de Loire, Alsace… *1 pt*	Fromage de chèvre
Vin liquoreux ou Vin pétillant 1 pt	*Languedoc-Roussillon 1 pt*	Moelleux au chocolat

THÈME n°6 : LES GARNITURES — 4 points

6.1 Donner les grandes lignes de fabrication de ces garnitures (4 points)

1ère garniture : Gratin dauphinois
- *Crème et/ou Lait* - *Pommes de terre émincées* - *Ail* - *Emmental râpé* - *Cuisson au four* *2 pts*

2ème garniture : Endives braisées à l'orange
- *Endives épluchées* - *Beurre* - *Zeste d'orange et jus d'orange* - *Fond brun de veau* - *Garniture aromatique* - *Cuisson au four* *2 pts*

THÈME 7 : LES PAI ET LA PATISSERIE — 15,5 points

7.1 Justifier l'emploi des PAI en citant trois intérêts liés à leur utilisation. (4,5 points)

Justifier son emploi, par trois exemples, dans la stratégie d'un cuisinier / traiteur.

- *Gain de temps*
- *Réponse plus spontanée (moins de préparation initiale)*
- *Hygiène*
- *Date limite d'utilisation plus longue (notamment dans le cas d'utilisation de fond en pâte)*
- *Connaissance technique / professionnelle de l'opérateur plus limitée*
- *Equipement du laboratoire rudimentaire*

Au moins trois exemples

7.2 Indiquer trois PAI utilisables pour le menu réalisé pour l'association (3 points)

- *Fond brun déshydraté,*
- *Ovo-produit,*
- *Pâte feuilletée,*
- *Surgelés…*

7.3 Réaliser le bon d'économat à partir d'un litre de lait. (4 points)

Matières d'œuvre	Unité	Quantités
Lait	Litre	1
Jaunes d'œufs	*Pièce*	*8-10*
Sucre	*Kg*	*0,200*
Vanille	*Pièce*	*Pm*

7.4 Indiquer les critères techniques pour la réussite de cette crème. Justifier votre réponse. (4 points)

Critères	Justificatif
Proportion et exactitude des proportions	*Respect de l'équilibre et du goût*
Blanchir les jaunes avec le sucre	*Solubilisation du sucre, éviter la coagulation des protéines*
Veiller à une cuisson rapide après blanchissement (85°)	*Éviter de cuire les jaunes*
Maîtrise de la cuisson et du refroidissement	*Éviter la dissociation, la cuisson des jaunes*
Etc.	*Etc.*

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement professionnel
Réseau Canopé

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.