

Examen-concours de recrutement du personnel enseignant de l'enseignement secondaire

Epreuves de classement – Modalités

Spécialité : Boucher



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG

Ministère de l'Education nationale,
de l'Enfance et de la Jeunesse

Références: EST

**CONCOURS DE RECRUTEMENT POUR
L'ADMISSION AU STAGE
DANS LA FONCTION DE MAÎTRE D'ENSEIGNEMENT TECHNIQUE**

SPÉCIALITÉ: BOUCHER - CHARCUTIER

PROGRAMME DU CONCOURS

I. Calcul professionnel

Durée : 2 heures

Problèmes sur les pertes de poids à l'abattage (perte d'abattage ; perte à la découpe). Problèmes sur l'évolution du prix à l'abattage (prix du marché ; frais d'abattage; cinquième quartier; frais généraux ; bénéfice net et brut ; TVA ; prix de vente).

Problèmes sur la découpe.

Problèmes sur les morceaux prêts à la vente.

Problèmes concernant les modifications de poids lors de la fabrication (à la cuisson ; au fumage ; au stockage ; à la salaison)

Calcul des saumures (densité ; quantités d'eau et de sel).

Problèmes sur la mise en œuvre de produits de charcuterie (adjonction de glace ; épices ; boyaux ; adjuvants).

Calcul des prix de vente de produits de charcuterie et de produits de viande.

II. Technologie

Durée : 4 heures

1. Locaux

Ateliers de préparation (Laboratoire et salle de découpe) :

machines, appareils, installations, outillage, entretien des machines, installations. Installations frigorifiques, de maturation, de fumage et de cuisson

Description technique - fonctionnement - utilisation.

2. Boucherie

a) Animaux sur pied

Races bovines et porcines élevées au Grand-Duché de Luxembourg - appellation selon l'âge et le sexe.

b) Animaux abattus – carcasses

Détermination de l'âge et du sexe - appréciation de la qualité - rendement en viande. Classification européenne des carcasses bovines et porcines

3. Microbiologie - Hygiène

Notions générales - microorganismes - conditions vitales - reproduction - lutte contre les microorganismes - méthodes de conservation.

Hygiène des locaux et du personnel - mesures d'hygiène au cours des travaux - désinfection.

HACCP

Influences positives et négatives des microorganismes sur les aliments - conséquences.

Prévention des accidents

- mesures préventives
- prescriptions
- hygiène et premier secours.

4. Evolution des viandes après l'abattage

Les différents stades post mortem - altérations - évolutions chimique, physique et microbiologique - aptitudes des viandes - valeur pH - valeur aw - modifications - méthodes d'analyse - viande dite PSE et DFD - conditionnement sous vide - réfrigération, congélation.

5. Découpe des carcasses

Nomenclature et emploi des différents morceaux (appellations luxembourgeoise) - termes de cuisine correspondant à la préparation de la viande - modes culinaires.

6. Salaison

Processus chimiques, physiques et microbiologique

Modes de salaison - effet des additifs - contrôle des saumures - altérations - valeur pH - les produits salés crus et cuits - traitements subséquents au salage.

7. Charcuterie crue et cuite

- a) Saucisses échaudées
- b) Saucisses cuites
- c) Saucisses crues
- d) Gelées
- e) Charcuterie pâtissière
- f) Plats cuisines, salades de viande.

Standardisation - composition des matières premières - épices - produits additifs - boyaux naturels et artificiels - méthodes de fabrication - recettes type - cuisson - fumage - climatisation - transformation et traitement des matières premières – émulsion modifications et influences chimiques, physiques et microbiologiques - défauts de fabrication (origines - préventions) -stockage - conditionnement sous vide.

Les différentes méthodes de cuisson et leurs applications.

III. Dessin professionnel

Durée : 2 heures

a) Ecritures décoratives

- Applications basées sur ces écritures: étiquettes de prix, textes de promotion, écriteaux pancartes, affiches.

b) Croquis

- de découpe,
- de machines,
- d'installations,
- de carcasses, ...

IV. Epreuve pratique et orale

Durée : 16 heures

Elaboration et exécution de travaux de boucherie et de charcuterie accompagnés d'un mémoire explicatif

Travaux pratiques en boucherie et en charcuterie ;

- découpe d'une demi-carcasse (bœuf, porc, veau, agneau) ;
- préparation de la viande pour la vente ;
- décorations de différentes pièces pour la vente ;
- préparations de plats de viande prêts à la cuisson (roulades, cordon bleu, etc.) ;
- préparation de viandes pour la production de charcuterie ou de produits de viande ;
- production de différentes sortes de produits de viande, de charcuterie, de charcuterie pâtissière, de gelées, de plats cuisinés et de salades de viande ;
- décoration de plats.

Les détails de l'exécution des travaux seront fixés par le jury de l'examen.

Examen-concours de recrutement du personnel enseignant de l'enseignement secondaire

Epreuves de classement – Modalités

Spécialité : Boulanger/Pâtissier

Concours de recrutement dans la spécialité : Boulanger/Pâtissier

Le programme du concours de recrutement pour l'admission au stage pédagogique dans la fonction de maître d'enseignement, spécialité « Boulanger / Pâtissier », comporte trois épreuves écrites et une épreuve pratique et orale :

1) Épreuves en technologie professionnelle

Épreuve : écrite, en langue allemande
Coefficient : 4
Durée : 4 heures

2) Dessin technique

Épreuve : écrite
Coefficient : 2
Durée : 2 heures

3) Calcul professionnel

Épreuve : écrite, en langue allemande
Coefficient : 2
Durée : 2 heures

4) Travaux pratiques

Épreuve : orale, en langue luxembourgeoise
Coefficient : 4
Durée : 2 jours (présentation : 0,5 heure)