



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG

Ministère de l'Éducation 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**

SPECIALITE: 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.

4. Prévention des accidents

- mesures préventives
- prescriptions
- hygiène et premier secours.

5. 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.

6. Découpe des carcasses

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

7. 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.

8. 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.

Liste des manuels

Calcul professionnel

Fachrechnen für den fortschrittlichen Fleischer. Rechnen für Auszubildende im Handwerk.

François Wirth

Cours photocopié Lycée Technique de Bonnevoie

Fleischerei heute Fachmathematik in Lernfeldern

Gehling, Kudick, Latz,

Verlag Handwerk und Technik – Hamburg – Dr. Felix Büchner

ISBN 978-3-582-01401-6

Fachrechnen für den modernen Fleischer

Kaes, Seul

Westermann Schulbuchverlag

ISBN 978-3-8045-5808-3

Technologie

Fleischerei heute in Lernfeldern

Latz, Brombach, Eichenauer, Gehling, Kudick, Simon, Sprenger, Wiegand,

Verlag Handwerk und Technik – Hamburg – Dr. Felix Büchner

ISBN 978-3-582-01410-8

Grundstufe Ernährungswirtschaftliche Berufe

Schneider-Vesper-Witzel,

Bildungsverlag EINS

ISBN 978-3-441-91411-2

HACCP Leitlinien zur Guten-Hygiene-Praxis (Metzgerhandwerk)

Chambre des Métiers Luxembourg