



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

1^{ère} partie : Conception et organisation de la production**2 heures**

Cinq documents composent ce dossier :

- Production demandée
- Matières d'œuvre disponibles
- Phases techniques
- Bon d'économat général
- Fiche d'organisation
- Feuille de croquis de décor

D'après les pages « Production demandée » et « Matières d'œuvre disponibles », vous devez :

- **Enumérer les phases techniques** par produit
- **Etablir le bon d'économat général** en récapitulant les quantités de produits.
- **Rédiger la fiche d'organisation** chronologique en énumérant les phases techniques de travail prévues par produit.
 - Utiliser le vocabulaire technique professionnel,
 - Matérialiser par des croix le déroulement, au moins par quart d'heure, du travail de chaque fabrication.
- **Présenter le croquis** en noir et blanc du **décor des pièces principales** du buffet sur le thème de la campagne.

2^{ème} partie : Travail de la viande de porc**30 minutes**

A partir d'une poitrine, désosser et découper des cubes de 150 grammes pour des rillons.

A partir d'une palette, désosser, parer et ficeler en rôti ficelle arrêtée, puis après notation trier les viandes afin de réaliser les productions demandées.

3^{ème} partie : Production, présentation, service**11 heures 30**

- **Réaliser les productions** sur deux jours.
 - Votre organisation sera évaluée d'après votre « fiche d'organisation » et votre « bon d'économat ». **Vous pouvez les modifier. Dans ce cas, justifiez** vos choix dans la colonne « Modifications éventuelles » de la fiche d'organisation.
 - Pour chaque produit, une assiette sera destinée à la dégustation à partir de l'heure fixée par le président du jury et selon le tirage au sort.
- **Décorer** la pièce principale d'après votre croquis. **Justifier** par écrit sur votre croquis les modifications éventuelles
- **Présenter** un buffet composé de l'ensemble des produits que vous avez réalisés.
- **Servir** un produit à partir du buffet et répondre aux demandes de renseignements et de conseils du client.

SUJET NATIONAL	Brevet Professionnel	SESSION 2002	SUJET 2
Spécialité : CHARCUTIER TRAITEUR		Epreuve : E1	Production, présentation, service
Temps alloué : 14 heures		Coefficient : 14	Document 1 / 10

Production demandée

- 2 kg
- 1 POULARDE FARCIE
PÉRIGOURDINE *Pièce principale n°1*
présentée sur le thème de *la campagne*
Volaille désossée, farcie et reconstituée avec marquants
(foie gras, langue de porc écarlate) cuite pochée dans un jus
de volaille
- 2 RILLONS poitrine marinée au vin blanc ou dans du lait, cuit dans le
saindoux
- Pour 6 personnes
- 3 ENTREMET
D'AVOCATS AUX CREVETTES *Pièce principale n° 2*
Purée d'avocats citronnée collée avec gélatine additionnée
de crème fouettée avec marquants de crevettes et
d'avocats sur pain brioché fourni, monté en cercle à
entremet
- Pour 6 personnes
- 4 PAUPIETTES DE SAUMON
SAUCE DIEPPOISE
RIZ PILAF escalopes de saumon farcies à la mousseline de merlan
aux fines herbes servies avec une sauce en velouté de
poisson crémé, garni de moules, crevettes et champignons,
accompagné de riz pilaf
- Pour 6 personnes
- 5 TARTE FEUILLETÉE
AUX FRUITS Pâte feuilletée en forme de marguerite garnie de crème
pâtissière et de fruits variés, lustrés au nappage
Voir fiche technique

SUJET NATIONAL	Brevet Professionnel	SESSION 2002	SUJET 2
Spécialité : CHARCUTIER TRAITEUR		Epreuve : E1	Production, présentation, service
Temps alloué : 14 heures		Coefficient : 14	Document 2 / 10

Fiche technique « Dessert »

FEUILLETE AUX FRUITS

6 personnes

Phases essentielles	Denrées	Unité	Pâte	Quantité Garniture	Finition
Confectionner la détrempe					
Laisser reposer	Lait	cl		25	
Faire la crème pâtissière, tourner	Œufs (jaunes)	u	1	2	
Tourer le feuilletage	Beurre	g		20	
Abaisser	Margarine	g	150		
Détailler en marguerite	feuilletage				
Cuire					
Garnir	Kiwi	u		1	
Décorer	Fraise	g		125	
Glacer	Menthe	PM			*
Dresser sur plat ou à l'assiette					
	Farine	g	200	25	
	Nappage	g			100
	Sucre	g	10	50	
	Sel	g	5		
	Poires 4/4	u		¼	
	Ananas 4/4	u		¼	
	Abricots 4/4	u		¼	
	Cerises 4/4	u		¼	

SUJET NATIONAL	Brevet Professionnel	SESSION 2002	SUJET 2
Spécialité : CHARCUTIER TRAITEUR		Epreuve : E1	Production, présentation, service
Temps alloué : 14 heures	Coefficient : 14	Document 3 / 10	

Matières d'œuvre disponibles

Viandes et poissons

Poitrine fraîche
palette
Langue de porc écarlate
Pied de veau
Poularde de 1,5 kg
Moules
Filets de merlan
Escalopes de saumon
Crevettes ou bouquets
Crevettes décortiquées

Légumes et fruits

Persil
Oignons
Menthe
Kiwi
Fraise
Echalotes
Citron
Champignons de Paris
Céleri
Carottes
Bouquet garni
Avocats
Ail

DECOR

Aneth
Aubergine
Betterave
Carotte
Cerfeuil
Champignons de Paris
Concombre
Courgette
Fenouil
Navet
Poireau
Poivron rouge
Poivron vert
Radis
Radis noir
Tomate cerise
Pomme rouge
Citron
Orange
Camerops
Kumquats
Feuillages
Fougère américaine
Mousse florale ou support polyester
Pics et brochettes

Epicerie

Vin blanc
Sucre
Sel nitré
Sel
Saindoux
Riz long
Poivre
Poires 4/4
Pain brioché
Noilly Prat
Nappage
Mignonnettes
Margarine feuilletage
Jus de truffe (facultatif)
Gelée claire
Fumet de poisson
Foie gras d'oie
Feuille de gélatine
Fécule
Farine
Clou de girofle
Apéritif anisé
Ananas 4/4

Crèmerie

Œufs
Lait
Crème
Beurre

SUJET NATIONAL	Brevet Professionnel	SESSION 2002	SUJET 2
Spécialité : CHARCUTIER TRAITEUR		Epreuve : E1	Production, présentation, service
Temps alloué : 14 heures		Coefficient : 14	Document 4 / 10

PHASES TECHNIQUES (page 1)

P H A S E S	Fabrication charcutière n° 1	P H A S E S	Fabrication charcutière n° 2
1		1	
2		2	
3		3	
4		4	
5		5	
6		6	
7		7	
8		8	
9		9	
10		10	
11		11	
12		12	
13		13	

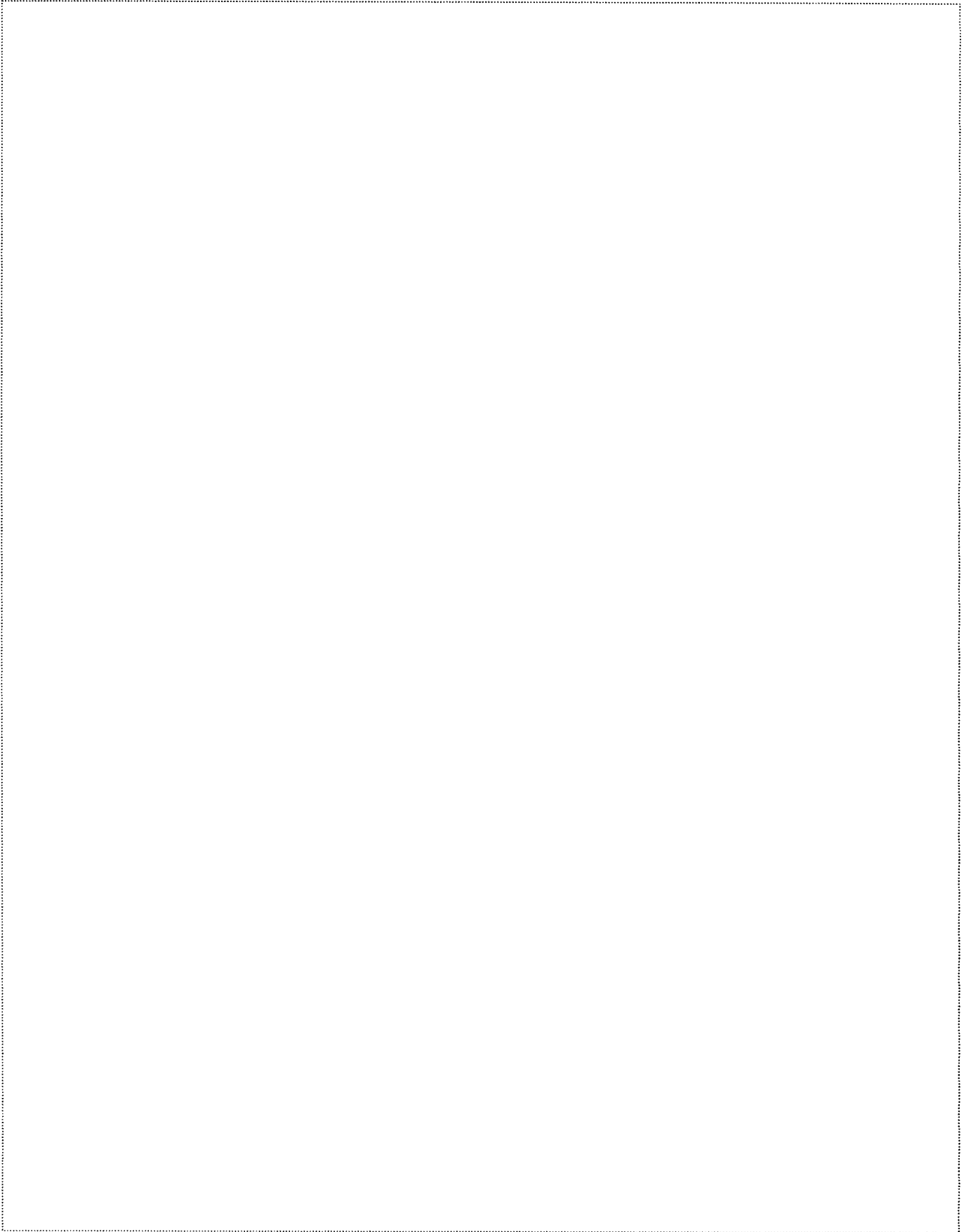
PHASES TECHNIQUES (page 2)

P H A S E S	Produit traiteur n° 1	P H A S E S	Produit traiteur n° 2
1	1
2		2	
3		3	
4		4	
5		5	
6		6	
7		7	
8		8	
9		9	
10		10	
11		11	
12		12	
13		13	

La fabrication n° 5 correspond à la fiche "Dessert" qui vous a été fournie avec l'énumération des phases techniques.

Candidat n°

CROQUIS DU DECOR



SUJET NATIONAL	Brevet Professionnel	SESSION 2002	SUJET
Spécialité : CHARCUTIER TRAITEUR		Epreuve : E1	Production, présentation, service
Temps alloué : 14 heures		Coefficient : 14	Document 10 / 10

MATIERE D'OEUVRE PAR CANDIDAT

Viandes et poissons

1,200	kg	Poitrine fraîche
1	u	palette
100	g	Langue de porc écarlate
1	u	Pied de veau
1	u	Poularde de 1,5 kg
400	g	Moules
300	u	Filets de merlan
4	u	Escalopes de saumon
36	u	Crevettes ou bouquets
80	g	Crevettes décortiquées

Légumes et fruits

10	g	Persil
225	g	Oignons
		Menthe
1	u	Kiwi
125	g	Fraise
20	g	Echalotes
2 1/2	u	Citron
80	g	Champignons de Paris
30	g	Céleri
150	g	Carottes
2	u	Bouquet garni
4	u	Avocats
1/4	tête	Ail

DECOR

1/3	bouquet	Aneth
1	u	Aubergine
1	u	Betterave
1	u	Carotte
1/3	bouquet	Cerfeuil
6	u	Champignons de Paris
1/2	u	Concombre
1	u	Courgette
1	bulbe	Fenouil
1	u	Navet
1	u	Poireau
1	u	Poivron rouge
1	u	Poivron vert
1/4	u	Radis
1/3	u	Radis noir
1/6	barquette	Tomate cerise
1	u	Pomme rouge
1	u	Citron
1	u	Orange
1	u	Camerops
50	g	Kumquats
PM		Feuillages
1/10	bouquet	Fougère américaine
1	u	Mousse florale ou support polyester
PM	u	Pics et brochettes

Epicerie

55	cl	Vin blanc
62	g	Sucre
22	g	Sel nitrité
		Sel
1	kg	Saindoux
200	g	Riz long
		Poivre
1/4	u	Poires 4/4
6	tranche	Pain brioché
2	cl	Noilly Prat
100	g	Nappage
1/2	cuill.	Mignonnettes
150	g	Margarine feuilletage
3	cl	Jus de truffe (facultatif)
1	L	Gelée claire
90	cl	Fumet de poisson
150	g	Foie gras d'oie
2	u	Feuille de gélatine
20	g	Fécule
225	g	Farine
1	u	Clou de girofle
1/4	u	Cerises 4/4
2	cl	Apéritif anisé
1/4	u	Ananas 4/4
1/4	u	Abricots 4/4

Crémérie

5	u	Œufs
30	cl	Lait
60	cl	Crème
150	g	Beurre

SUJET NATIONAL	Brevet Professionnel	SESSION 2002	Matières d'œuvre
Spécialité : CHARCUTIER TRAITEUR		Epreuve : E1	Production, présentation, service
Temps alloué : 14 heures		Coefficient : 14	
			Document 1 / 2

MATIERE D'OEUVRE PAR CANDIDAT

Liste des produits complémentaires

Mis à disposition des candidats pour le buffet : minimum 1 m linéaire, 1 face

Nappage

12 serviettes papier

1 couteau à trancher, 1 pince

1 bannette à pain, 1 baguette à trancher

Eléments de décor, feuillage, laurier

1 bouquet de fleurs, 1 vase

MACHINES ET OUTILLAGE A FOURNIR PAR LE CENTRE D'EXAMEN

légumiers	2
Daubière pour cuisson poularde	1
Papier sulfurisé	
Plat inox 60	2
Plat inox 40	1
Plat rond	4
Socle (polystyrène ...) pour la pièce principale	1
Assiettes	4
Assiettes à dessert	2
Saucière	2
Papier dentelle rond	2
Cercle à entremet individuel (ou 1 pour 6 parts)	6

DISPOSITIONS SPECIALES A PREVOIR PAR LE CENTRE D'EXAMEN

Salle pour la partie écrite

Espace pour dresser un buffet

Nécessaire pour buffet

Espace pour dégustation et épreuve orale

SUJET NATIONAL	Brevet Professionnel	SESSION 2002	Matières d'œuvre <i>2</i>
Spécialité : CHARCUTIER TRAITEUR		Epreuve : E1	Production, présentation, service
Temps alloué : 14 heures		Coefficient : 14	Document 2 / 2

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.