



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](http://www.formav.co/explorer)

**1<sup>ère</sup> partie : Conception et organisation de la production****2 heures**

Sept documents composent ce dossier :

- Production demandée
- Fiche technique « dessert »
- Matière d'œuvre disponible
- Phases techniques (2 pages)
- Fiches d'organisation (2 pages)
- Bon d'économat général
- Feuille de croquis de décor

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

- **Énumérez les phases techniques** par produit.
- **Établir 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 de la pièce principale du buffet sur le thème de « l'Europe ».

**2<sup>ème</sup> partie : Travail de la viande de porc****30 minutes**

À partir d'une poitrine, désosser et découper.

À 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<sup>ème</sup> 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.

**B.P.**Spécialité : **CHARCUTIER TRAITEUR**

Code Spécialité : .....

Durée :  
**14 heures**Session  
**2004**Épreuve : **E1 – Production, présentation, service**N° Sujet : **4**Coefficient:  
**14**Folio  
**1 / 11**

## PRODUCTION DEMANDÉE

Les fabrications seront présentées sous forme de buffet froid. Les plats et nappage seront mis à votre disposition par le centre.

- |          |  |   |
|----------|--|---|
| <b>1</b> | <b>TERRINE DE CANARD</b><br>(1,5 kg)             | Réalisation d'une terrine de canard avec 50 % de canard, 50 % de porc au gratin. Deux tranches seront coupées pour la dégustation.  |
| <b>2</b> | <b>LES CAILLES FARCIES</b><br>(Pièce principale) | 6 pièces à désosser et à reconstituer avec farce de porc puis gratiner. Elles seront présentées, décorées et glacées sur plat ovale. Une caille sera tranchée pour la dégustation sur un plat ovale.  |
| <b>3</b> | <b>LE CHAUD-FROID DE VOLAILLE</b>                | Volaille pochée, découpée et nappée d'une sauce chaud-froid. Il sera présenté, décoré et glacé pour un buffet. Une part sera destinée à la dégustation.   |
| <b>4</b> | <b>FILETS DE TRUITE FARCIES</b>                  | pour 6 personnes<br>Truites désarêtées par le dos, garnies d'une sauce mousseline de poissons. Ils seront présentés en plats cuisinés chauds avec 2 garnitures et sauce d'accompagnement au choix. Un filet sera présenté pour la dégustation sur assiette. |
| <b>5</b> | <b>UNE TARTE ALSACIENNE AUX POMMES</b>           | pour 8 personnes  |

B.P.

Spécialité : **CHARCUTIER TRAITEUR**

Code Spécialité :

Durée :  
**14 heures**

Session  
**2004**

Épreuve : **E1 – Production, présentation, service**

N° Sujet : **4**

Coefficient:  
**14**

Folio  
**2 / 11**

## FICHE TECHNIQUE « DESSERT »

### UNE TARTE AUX POMMES À L'ALSACIENNE

#### DENRÉES POUR 8 COUVERTS

	Unités	Quantités	Prix unitaire H.T.	Prix total H.T.
<b>Pâte brisée :</b>				
• Farine	kg	0,250		
• Sucre semoule	kg	0,025		
• Sel	kg	0,005		
• Beurre extra-fin	kg	0,125		
• Œuf (1 jaune)	kg	0,020		
• Eau	l	0,050		
• Farine (pour abaisser)	kg	0,040		
• Beurre (pour le cercle)	kg	0,010		
<b>Garniture :</b>				
• Pommes	kg	0,600		
• Citron	pièce	½		
<b>Appareil à crème prise sucré :</b>				
• Œuf (1 jaune)	kg	0,020		
• Œufs entiers (2 pièces)	kg	0,110		
• Sucre semoule	kg	0,050		
• Lait	l	0,200		
• Crème double	l	0,100		
• Vanille (extrait liquide)	l	PM		
<b>Finition :</b>				
• Sucre glace	kg	0,020		
Coût matières pour 8 couverts		..... en €		
Coût matières pour 1 couvert		..... en €		
<b>Durée moyenne de préparation</b> (sans les cuissons)				

#### TECHNIQUE DE RÉALISATION

- 1 – Mettre en place le poste de travail
- 2 – Confectionner la pâte brisée
- 3 – Préparer les pommes
- 4 – Foncer la tarte
- 5 – Confectionner l'appareil à crème prise sucré
- 6 – Garnir la tarte
- 7 – Marquer la tarte en cuisson
- 8 – Dresser la tarte alsacienne

*Source : Cuisine de référence  
M. MAINCENT – Édition BP I*

**B.P.**

Spécialité : **CHARCUTIER TRAITEUR**

Code Spécialité : .....

Durée :  
**14 heures**

Session  
**2004**

Épreuve : **E1 – Production, présentation, service**

Coefficient:  
**14**

Folio  
**3 / 11**

N° Sujet : **4**

## MATIÈRE D'ŒUVRE PAR CANDIDAT

### LÉGUMES :

Poireau  
Épinard frais  
Échalotes  
Champignons  
Carottes  
Céleri en branche  
Oignons  
Persil  
Thym  
Laurier  
Tomates  
Tomates cerise  
Courgettes  
Cerfeuil  
Concombre  
Oseille

### VIANDES :

Cailles  
Canard  
Foie de volaille  
Poulet  
Poitrine de porc fraîche  
Poitrine de porc fumée  
Palette  
Barde  
Crépine

### CAVE :

Porto  
Vin rouge  
Cognac  
Armagnac  
Vin blanc

### DIVERS :

Barquettes plat cuisiné  
(3 compartiment)  
Terrine de 1,5 kg  
Plat oval  
Assiettes dégustation (jetable)  
Assiette de présentation  
Moule à manquer ø 24  
Cercle carton doré  
Dentelles  
Film plastique

### FRUITS :

Pommes Jonagold (à cuire)  
Noisettes

### ÉCONOMAT :

Fond de volaille  
Gélatine (feuille et poudre)  
Farine  
Asperges pic-nic  
Nappage papier  
Riz  
Fumet de poisson (surgelés)  
Sucre semoule  
Sucre glace

### POISSONS :

Truites  
Filets de merlan  
Bisque de homard  
Crevettes bouquet  
Crevettes décortiquées

### CRÉMERIE :

Œufs  
Crème U.H.T.  
Beurre

**B.P.**

Spécialité : **CHARCUTIER TRAITEUR**

Code Spécialité : .....

Durée :  
**14 heures**

Session  
**2004**

Épreuve : **E1 – Production, présentation, service**

N° Sujet : **4**

Coefficient:  
**14**

Folio  
**4 / 11**

**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	

CANDIDAT N° : .....

**PHASES TECHNIQUES** (page 2)

P H A S E S	Fabrication traiteur n° 3	P H A S E S	Fabrication n° 4 Plat cuisiné
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.*

**B.P.**

Spécialité : **CHARCUTIER TRAITEUR**  
 Épreuve : **E1 – Production, présentation, service** N° Sujet : **4**

Session : **2004**  
 Folio : **6 / 11**





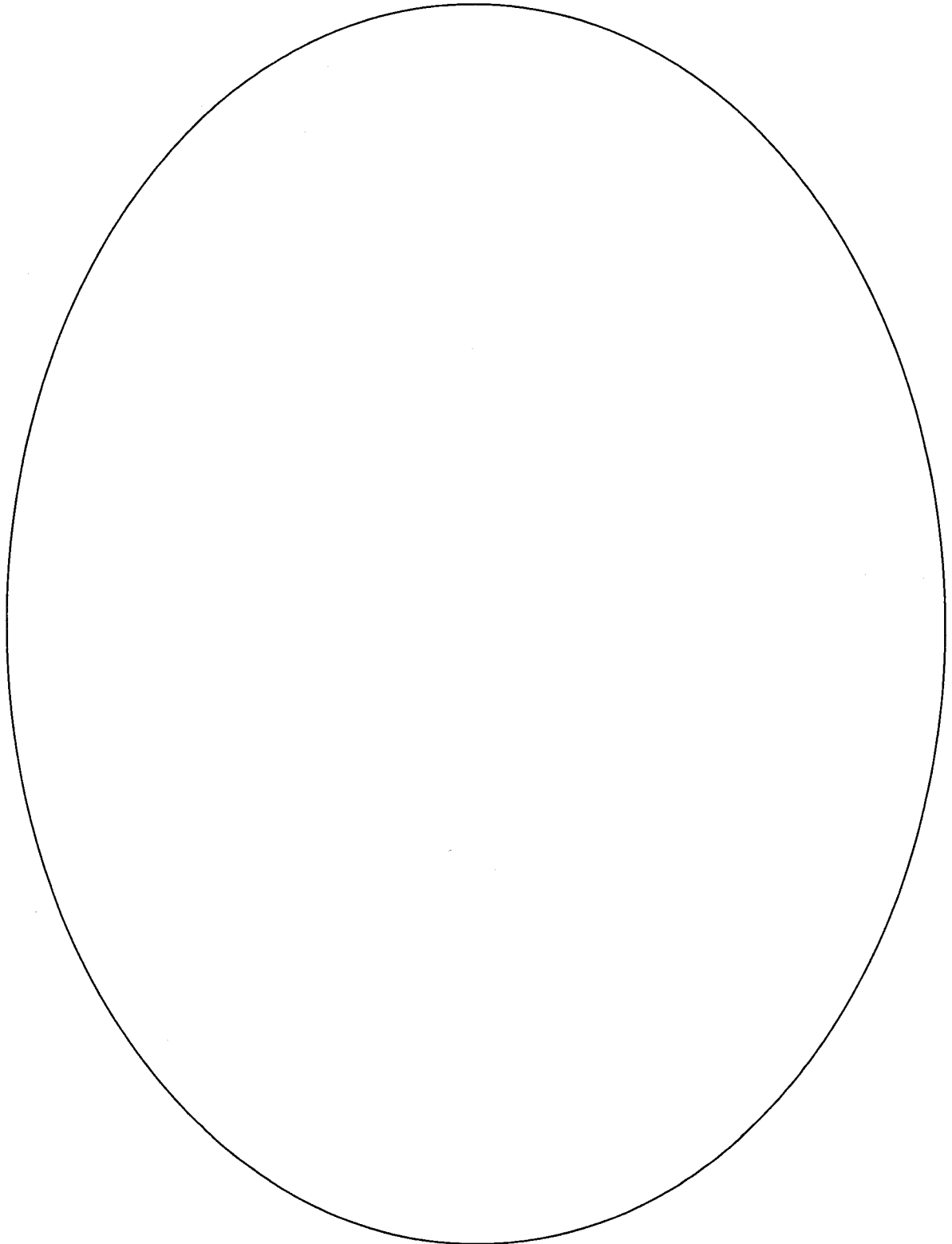


CANDIDAT N° : .....

NOTE : ..... / 20

**CROQUIS DU JOUR**

THÈME : .....



**B.P.**

Spécialité : ..... **CHARCUTIER TRAITEUR** .....  
Épreuve : ... **E1 – Production, présentation, service** ..... N° Sujet : **4** .....

Session : 2004  
Folio : 10 / 11

## RÉALISATION D'UN CROQUIS

### L'EUROPE

- Décor des cailles farcies sur plat ovale
- Vous réalisez une bordure en utilisant, l'alternance des formes et des couleurs, ainsi que le contraste des couleurs supplémentaires.
- Un ou plusieurs éléments en relief ou en volume seront à prévoir.
- Utilisez des décors ou dessins en rapport avec l'Europe.

**B.P.**

Spécialité : **CHARCUTIER TRAITEUR**

Code Spécialité : .....

Durée :  
**14 heures**

Session  
**2004**

Épreuve : **..E1 – Production, présentation, service**

Coefficient:  
**14**

Folio  
**11 / 11**

N° Sujet : **4**

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.