



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)

**BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER - TRAITEUR**  
**Épreuve : E1 - conception et organisation de la production**  
**- production, présentation, service**

**Aide à la notation**

**Session :**

<b>Conception et organisation</b>	<b>Écrit 2h - coeff 2 - 40 points</b>
Clarté et lisibilité des documents	
Cohérence dans la chronologie	Progression correcte
Précision du vocabulaire professionnel	Phases techniques
<u>Croquis :</u> - respect du thème - créativité	
Commande matières d'œuvre	Quantités compatibles avec les fabrications
<b>Travail de viande de porc</b>	<b>Pratique 1/2 h - coeff 1 - 20 points</b>
<u>Produits conformes :</u> - au sujet	- découpe
- à la nomenclature	- désossage
<u>Produits conformes :</u> - à la destination culinaire	- parage
- à la fabrication	- triage
Précision du geste, hygiène, sécurité	- Manipulation minimum des viandes
	- Maniement des couteaux
	- Chaussures, vêtements de sécurité au moment du désossage

# BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER - TRAITEUR

## Aide à la notation

Hygiène et Sécurité	Coeff. 1 20 points
Hygiène de la personne	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tenue réglementaire correcte, non souillée</li> <li>- Comportement hygiénique permanent</li> <li>- Lavage des mains</li> </ul>
Hygiène des lieux	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hygiène des produits permanente</li> <li>- Souci d'un plan de travail régulièrement débarrassé</li> <li>- Respect de la marche en avant dans le temps</li> <li>- Remise en état des lieux suivant un plan de nettoyage correspondant à une méthode d'analyse des risques</li> </ul>
Respect des règles de sécurité	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Couteaux rangés régulièrement</li> <li>- Poignées de casseroles bien placées sur le piano</li> <li>- Produits inflammables et récipients plastiques éloignés des feux</li> <li>- Sortie des plats du four</li> <li>- Nettoyage le sol s'il devient gras ou glissant</li> </ul>
Fabrication des produits	Coeff. 4 80 points
Maîtrise des phases techniques - choix des techniques culinaires en fonction du produit utilisé et de l'objectif visé - choix des corps gras selon les usages culinaires	
Conformité des produits aux normes de qualité	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Qualité sanitaire</li> <li>- Conformité des produits aux normes de qualité : réglementaires (guide, code...), organoleptiques</li> </ul>
Maintien de la qualité des produits	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ranger en lieux et places appropriés</li> <li>- Qualité, fraîcheur, état du conditionnement</li> <li>- Méthode choisie pour le maintien de la température adéquate</li> </ul>
Respect de la fiche technique du dessert	
Utilisation rationnelle des matériels	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rentabilité</li> <li>- Ustensiles utilisés rationnellement</li> <li>- Pas de gaspillage des produits consommables, d'eau, de gaz et d'électricité</li> </ul>
Cohérence entre prévisions écrites, préparations et fabrications	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respect des délais et temps de fabrication</li> <li>- Adéquation quantitative et qualitative entre préparation et fabrication</li> </ul>
Justification des éventuelles modifications des fiches d'organisation	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produits répondant à la demande et conformes aux exigences du consommateur</li> <li>- Optimisation des rendements</li> </ul>

# BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER - TRAITEUR

## Aide à la notation

<b>Grille pour le jury de présentation</b>		<b>Coeff. 3</b>	<b>60 points</b>
Composition de l'assiette		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Proportion respectée</li> <li>- Disposition attractive</li> <li>- Netteté</li> </ul>	
Présentation harmonieuse de l'ensemble des produits		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Harmonie des couleurs</li> <li>- Netteté des bords de plat</li> </ul>	
Produits appétissants		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produits attractifs</li> <li>- Techniques, coupes</li> <li>- Glaçage</li> </ul>	
Respect du thème et du croquis présentation	Décor et	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respect du croquis</li> <li>- Respect du thème</li> </ul>	
<b>Grille pour le jury de dégustation</b>		<b>Coeff. 2</b>	<b>40 points</b>
Goût		- Produit charcutier n° 1	
Saveur		- Produit charcutier n° 2	
Texture conforme au produit demandé		- Entrée traiteur	
		- Plat chaud et sa garniture	
Respect de la température		- Dessert	
<b>Service (entretien oral)</b>		<b>Coeff. 1</b>	<b>20 points</b>
Attitude Professionnelle		<ul style="list-style-type: none"> <li>- respect des règles d'hygiène et de sécurité</li> <li>- Qualité du tranchage et du dressage sur assiette</li> <li>- Respect du décor du plat dans un souci de maintenir le buffet en état</li> <li>- Clarté de l'expression, du vocabulaire</li> <li>- Aisance et attitude adaptés à la clientèle</li> </ul>	
Pertinence des conseils et de la communication orale		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nom et composition sommaire du plat</li> <li>- Accord mets-vins</li> </ul>	
Respect des quantités et des proportions			

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.