



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

BP Charcutier traiteur

Épreuve pratique

Grilles d'évaluation

Aides à la notation

Grilles de notation

- Grille n° 1 : organisation de la fabrication des produits
- Grille n° 2 : réalisation de la fabrication des produits
- Grille n° 3 : dégustation du plat chaud pendant l'épreuve orale
- Grille n° 4 : service et entretien oral
- Grille n° 5 : présentation des pièces froides
- Grille n° 6 : dégustation des produits froids
- Grille n° 7 : report général**

Aides à la notation :

Aides à la notation de l'épreuve pratique :

- Fiche n° 1 : conception et organisation, travail de viande de porc
- Fiche n° 2 : hygiène et sécurité, fabrication des produits
- Fiche n° 3 : présentation des produits, dégustation, service

Épreuve orale : exemples de questions

CRDP de l'académie de Caen

Attention : modification du barème grilles 1, 2, 5.

GRILLES DE NOTATION

Grille n° 1 : organisation de la fabrication des produits

Grille n° 2 : réalisation de la fabrication des produits

Grille n° 3 : dégustation du plat chaud pendant l'épreuve orale

Grille n° 4 : service et entretien oral

Grille n° 5 : présentation des pièces froides

Grille n° 6 : dégustation des produits froids

Grille n° 7 : report général

CRDP de l'académie de Caen

Nom de l'examineur et signature :

**BREVET PROFESSIONNEL DE CHARCUTIER
TRAITEUR
FICHE DE NOTATION JURY
EPREUVE DE SERVICE ET ENTRETIEN ORAL**

GRILLE N°4

NUMERO DU CANDIDAT	<i>Attitude professionnelle</i> <i>/20</i>	<i>Pertinence des conseils et de la communication orale</i> <i>/20</i>	<i>Respect des quantités et des proportions</i> <i>/20</i>	TOTAL DES NOTES <i>/60</i>	NOTE A reporter <i>/20</i>

CRDP de l'académie de Caen

**BREVET PROFESSIONNEL DE CHARCUTIER TRAITEUR
REPORT GENERAL E.1 A et B**

Grille n° 7

Numéro du candidat ↓	Réalisation de la fabrication (des produits) /120 GRILLE N°2 A reporter	Dégustation générale /40		Présentation GRILLE N° 5 A reporter	Épreuve de service et entretien oral GRILLE N° 4 A reporter	Moyenne Générale Épreuve écrite A (Coef 2) ↓ GRILLE N°1	Épreuve pratique B	
		Dégustation du plat chaud GRILLE N° 3 A reporter	Dégustation des produits froids GRILLE N° 6 A reporter				Total Grille N°2 N°3 N°4 N°5 N°6	Moyenne Générale Pratique (Coef 12) ↓
N°	/120	/20	/20	/60	/20	/20	/240	/20

CRDP de l'académie de Caen

AIDES À LA NOTATION

Aides à la notation de l'épreuve pratique :

Fiche n° 1 : conception et organisation, travail de viande de porc

Fiche n° 2 : hygiène et sécurité, fabrication des produits

Fiche n° 3 : présentation des produits, dégustation, service

Épreuve orale : exemples de questions

CRDP de l'académie de Caen

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER TRAITEUR
 Épreuve : E1 – Conception et organisation de la production –
 Production, présentation, Service

AIDE À LA NOTATION

Session :

CONCEPTION ET ORGANISATION – Écrit 2 heures – Coefficient 2 40 points	
Clarté et lisibilité des documents	
Cohérence dans la chronologie	Progression correcte
Précision du vocabulaire professionnel :	Phases techniques
Croquis :	
<ul style="list-style-type: none"> - respect du thème - créativité 	
Commande de la matière d'œuvre	Quantités compatible avec les fabrications

TRAVAIL DE VIANDE DE PORC – Pratique 30 minutes – Coefficient 1 20 points	
<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	Coefficient 1	20 points
Hygiène de la personne		<ul style="list-style-type: none"> - Tenue réglementaire correcte, non souillée - Comportement hygiénique permanent - Lavage des mains
Hygiène des lieux		<ul style="list-style-type: none"> - Hygiène des produits permanente - Souci d'un plan de travail régulièrement débarrassé - Respect de la marche en avant dans le temps - Remise en état des lieux suivant un plan de nettoyage correspondant à une méthode d'analyse des risques
Respect des règles d'hygiène		<ul style="list-style-type: none"> - Couteaux rangés régulièrement - Poignées de casseroles bien placées sur le piano - Produits inflammables et récipient plastiques éloignés des feux - Sortie des plats du four - Nettoyage du sol s'il devient gras ou glissant

FABRICATION DES PRODUITS	Coefficient 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"> - Qualité sanitaire - Conformité des produits aux normes de qualité : (réglementaires (guide, code...), organoleptiques)
Maintien de la qualité des produits		<ul style="list-style-type: none"> - Ranger en lieux et place appropriés - Qualité, fraîcheur, état du conditionnement - Méthode choisie pour le maintien de la température adéquate
Respect de la fiche technique du dessert		
Utilisation rationnelle des matériels		<ul style="list-style-type: none"> - Rentabilité - Ustensiles utilisés rationnellement - Pas de gaspillage des produits consommables, d'eau, de gaz et d'électricité
Cohérence entre prévisions écrites, préparations		- Respect des délais et temps de fabrication
		- Adéquation quantitative et qualitative entre préparation et fabrication
		<ul style="list-style-type: none"> - Produits répondant à la demande et conformes aux exigences du consommateur - Optimisation des rendements

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER TRAITEUR

AIDE À LA NOTATION

GRILLE POUR LE JURY DE PRÉSENTATION		Coefficient 3	60 points
Composition de l'assiette	- Proportion respectée - Disposition attractive - Netteté		
Présentation harmonieuse de l'ensemble des produits	- Harmonie des couleurs - Netteté des bords de plat		
Produits appétissants	- Produits attractifs - Techniques, coupes - Glaçage		
Respect du thème et du croquis – Décor et présentation	- Respect du croquis - Respect du thème		

GRILLE POUR LE JURY DE DÉGUSTATION		Coefficient 2	40 points
Goût Saveur Texture conforme au produit demandé Respect de la température		- Produit charcutier n° 1	
		- Produit charcutier n° 2	
		- Entrée traiteur	
		- Plat chaud et sa garniture	
		- Dessert	

SERVICE (entretien oral)		Coefficient 1	20 points
Attitude professionnelle	- respect des règles d'hygiène et de sécurité - Qualité du tranchage et du dressage sur assiette - Respect du décor du plat dans un souci de maintenir le buffet en état - Clarté de l'expression, du vocabulaire - Aisance et attitude adaptés à la clientèle		
Pertinence des conseils et de la communication orale	- Nom et composition sommaire du plat - Accord mets-vins		
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.