



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



S C É R É N

SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

Ce document a été numérisé par le CRDP de Nancy pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel Réseau SCEREN

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

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

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

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

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement professionnel Réseau SCEREN

AIDES A 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

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER - TRAITEUR

Épreuve : E1

Conception et organisation de la production - production, présentation, service

Aide à la notation

FICHE N°1

Conception et organisation		Écrit 2h coef. 2 40 points	
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		Qualités compatibles avec les fabrications	
Travail de viande de porc		Pratique 1/2 h coef 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	
		- Manipulation minimum des viandes	
Précision du geste, hygiène,		- Maniement des couteaux	
sécurité		- Chaussures, vêtements de sécurité	
		au moment du désossage	

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER - TRAITEUR

Épreuve : E1

Conception et organisation de la production - production, présentation, service

Aide à la notation

FICHE N° 2

HYGIENE ET SECURITE		COEFF. 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 de sécurité	<ul style="list-style-type: none"> - Conteneurs rangés régulièrement - Poignées de casseroles bien placées sur le piano - Produits inflammables et récipients plastiques éloignés des feux - Sortie des plats du four - Nettoyage le sol s'il devient gras ou glissant 	
FABRICATION DES PRODUITS		COEFF. 4 80 POINTS
Maîtrise des phases techniques <ul style="list-style-type: none"> - choix des techniques culinaires en fonction du produit utilisé et de l'objectif visé - choix des corps gras selon les usages culinaires - originalité des produits 		
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 places 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 et fabrications	<ul style="list-style-type: none"> - Respect des délais et temps de fabrication - Adéquation quantitative et qualitative entre préparation et fabrication 	
Justification des éventuelles modifications des fiches d'organisation	<ul style="list-style-type: none"> - Produits répondant à la demande et conformes aux exigences du consommateur - Optimisation des rendements 	

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER - TRAITEUR

Épreuve : E1

Conception et organisation de la production - production, présentation, service

Aide à la notation

FICHE N°3

Grille pour le jury de présentation		Coeff. 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	- Respect du croquis	
présentation		- Respect du thème	
Grille pour le jury de dégustation		Coeff. 2	40 points
Goût		- Produit charcutier n° 1	
Saveur		- Produit charcutier n° 2	
Texture conforme au produit		- Entrée traiteur	
demandé		- Plat chaud et sa garniture	
Respect de la température		- Dessert	
Service (entretien oral)		Coeff. 1	20 points
		- respect des règles d'hygiène et de sécurité	
		- Qualité du tranchage et du dressage sur assiette	
Attitude Professionnelle		- 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			

BREVET PROFESSIONNEL DE CHARCUTIER TRAITEUR

QUESTIONS EPREUVE ORALE

EXEMPLES

1. Critères et choix des matières premières.
2. Points critiques sur le plan de l'hygiène.
3. Respect des techniques.
4. Respect des cuissons.
5. Proposition de 2 vins en fonction du plat chaud.
6. Autre proposition de garniture, présentation.
7. Proposition de 2 fromages A.O.C avec la région.
8. Citez 2 principales méthodes de service.

QUESTIONS VENTE

1. Proposez et argumentez un produit de vente traditionnelle.
2. Donnez 3 arguments par rapport au plat présenté :
 - 2 sur la composition.
 - 1 sur la présentation.
3. Annonce du prix de votre produit.
4. Réfutez une objection éventuelle sur le prix.
5. Si vous vendez ce plat à emporter dans le cadre d'un magasin traditionnel.
 - Quels conseils de conservation donnez-vous ?
 - Quels conseils d'utilisation proposez-vous ?

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.