



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

Corrigé du sujet d'examen - BP Charcutier - U10 - Production - présentation - service - Session 2013

Correction du sujet de l'examen B.P. CHARCUTIER TRAITEUR - SESSION 2013

Épreuve : E1 Production, présentation, service

Durée : 14 heures

Coefficient : 14

Correction de la 1ère PARTIE : CONCEPTION ET ORGANISATION DE LA PRODUCTION

Dans cette première partie, le candidat doit réaliser la fiche d'organisation et le bon d'économat, ainsi que le croquis de présentation. Les différentes étapes doivent être méticuleusement planifiées.

Question 1 : Énumération des phases techniques par produit

Il s'agit ici de lister exactement les phases de fabrication pour chaque produit décrit dans l'annexe 3 et 3 bis.

Fabrication charcutière N°1 : Galantine de canette aux pêches

- Préparation des ingrédients
- Émulsification
- Farcissage
- Cuisson
- Réfrigération
- Découpe et présentation

Fabrication charcutière N°2 : Saucisses de Francfort

- Préparation de la farce
- Emballage dans les boyaux
- Fumage
- Cuisson
- Refroidissement

Fabrication traiteur N°3 : Chaud-froid de volaille

- Désossage de la volaille
- Pochage
- Nappage de la sauce
- Glacage et décoration

Plat cuisiné N°4 : Filets de truite de mer farcis et riz pilaf

- Préparation de la farce
- Farcissage des filets

- Cuisson à court mouillement
- Préparation du riz pilaf
- Dressage de l'assiette

Pâtisserie traiteur N°5 : Tarte Tatin

- Préparation de la pâte feuilletée
- Préparation du caramel
- Disposition des pommes
- Cuisson au four
- Démoulage et présentation

Question 2 : Rédaction de la fiche d'organisation chronologique

Cette question implique de compléter une fiche d'organisation avec les phases techniques en les chronologisant.

Il est crucial d'organiser le travail de manière efficace. Voici un exemple de fiche d'organisation :

Exemple de fiche d'organisation :

Heure	Fabrication 1	Fabrication 2	Fabrication 3	Fabrication 4	Fabrication 5
10h30	Préparation des ingrédients	Préparation de la farce	Désossage de la volaille	Préparation de la farce pour la truite	Préparer la pâte feuilletée

Question 3 : Bon d'économat général

Le bon d'économat doit récapituler les quantités des ingrédients nécessaires par fabrication.

Voici un exemple simplifié des éléments à intégrer :

Bon d'économat :

Éléments	Quantité
Poitrine de porc	2.5 kg
Filet de truite de mer	0.800 kg
Pommes golden	2 kg

Question 4 : Croquis de la pièce principale

Le croquis doit inclure un thème et des éléments spécifiques. Il est important d'utiliser des légendes appropriées.

Il est suggéré de représenter le buffet en utilisant des éléments montrant le thème du cirque (ballons, animaux, etc.). Une légende doit inclure les descriptions des aliments présentés et les techniques de décoration employées.

Correction de la 2ème PARTIE : TRAVAIL DE LA VIANDE DE PORC

Le candidat doit pratiquer le désossage et la découpe de la viande de porc.

Question 1 : Désosser et découper la poitrine de porc

Pour ce travail, le candidat doit suivre les étapes suivantes :

- Procéder à un désossage soigneux en évitant tout dommage de la chair.
- Découper en morceaux selon la commande ou pour triage.

Question 2 : Désosser et ficeler la palette de porc

Les étapes à suivre incluent :

- Désossage de la palette enlevant l'os épaule.
- Parage pour retirer les parties non utilisables.
- Ficeler la viande pour en faire un rôti avec attention à la technique de ficelage.

| Correction de la 3ème PARTIE : PRODUCTION, PRÉSENTATION, SERVICE

Le candidat réalise les productions en respectant l'organisation de la fiche et en servant au jury.

Question 1 : Réalisation des productions

Les fabrications doivent être réalisées sur deux jours. Il est essentiel de respecter les horaires et de faire des ajustements si nécessaire. Les choix sur la préparation doivent être justifiés.

Question 2 : Présentation du buffet

Pour le buffet, il faut s'assurer que chaque produit est bien présenté, en respectant le thème "LE CIRQUE". Les éléments décoratifs doivent être en harmonie avec la présentation des plats.

Question 3 : Service au client

Lors du service, répondre aux questions des clients tout en fournissant les informations sur les produits présentés. Il est important d'assurer un service de qualité avec une bonne communication.

Conseils pratiques pour réussir l'épreuve :

- Planifiez bien vos horaires pour éviter de vous précipiter à la fin.
- Utilisez les techniques professionnelles dans vos présentations et réponses.
- Faites attention aux détails visuels dans la présentation, cela influence l'appréciation des jurys.
- Justifiez vos choix d'organisation pour montrer votre compréhension du processus.
- Pratiquez les techniques de découpe et de présentation avant l'examen, cela renforce la confiance.

La correction des réponses doit être en cohérence avec les attentes du jury et chaque étape de la production doit être justifiée par une méthode rigoureuse. Les candidats doivent se concentrer sur la qualité du produit final et de la présentation tout au long de l'épreuve.

© FormaV EI. Tous droits réservés.

Propriété exclusive de FormaV. Toute reproduction ou diffusion interdite sans autorisation.

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.