



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

BREVET PROFESSIONNEL

CHARCUTIER TRAITEUR

E1

Production – Présentation – Service

SESSION 2013

Ce sujet comporte 11 pages, numérotées de 1/11 à 11/11.

Le candidat doit s'assurer que le sujet remis est complet.

Aucun document ou matériel autorisé.

Durée : 14 heures

Coefficient : 14

B.P.CHARCUTIER TRAITEUR		Session 2013	SUJET 1
Épreuve : E1 Production, présentation service	Durée : 14 heures	Coefficient : 14	Page 1 sur 11

1^{ère} PARTIE : CONCEPTION ET ORGANISATION DE LA PRODUCTION

2 heures

Sept documents composent ce dossier :

- Production demandée
 - Fiche technique « dessert » **Annexe 1**
 - Matière d'œuvre disponible **Annexe 2**
 - Phases techniques (2 pages) **Annexes 3 et 3 bis**
 - Fiches d'organisation (2 pages) **Annexes 4 et 4 bis**
 - Bon d'économat général **Annexe 5**
 - Feuille de croquis de décor **Annexe 6**

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

- **Énumérer les phases techniques** par produit (**Annexes 3 et 3 bis**).
- **Rédiger la fiche d'organisation** chronologique en énumérant les phases techniques de travail prévues par produit (**Annexes 4 et 4 bis**).
 - Utiliser le vocabulaire technique professionnel.
 - Matérialiser par **des croix** le déroulement, au moins par quart d'heure, du travail de chaque fabrication.
- **Établir le bon d'économat général** en récapitulant les quantités de produits (**Annexe 5**).
- **Présenter le croquis** de la pièce principale du buffet en noir et blanc ou en couleur avec légende (**Annexe 6** fabrication n°1) sur le thème **LE CIRQUE**

2^{ème} PARTIE : TRAVAIL DE LA VIANDE DE PORC

30 minutes

- À partir d'une poitrine de porc : **désosser et découper pour triage**.
- À partir d'une palette de porc : **désosser, parer et ficeler en rôti ficelle arrêtée**.
- Après notation, **utiliser** vos viandes pour la fabrication.

3^{ème} PARTIE : PRODUCTION PRÉSENTATION, SERVICE (hors nettoyage) 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, justifier vos choix dans la colonne « modifications éventuelles » de la fiche d'organisation.
 - Une assiette sera destinée à la dégustation à partir de l'heure fixée par le président du jury et selon le tirage au sort.
- **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.CHARCUTIER TRAITEUR		Session 2013	SUJET 1
Épreuve : E1 Production, présentation service	Durée : 14 heures	Coefficient : 14	Page 2 sur 11

PRODUCTION DEMANDÉE

- À partir des éléments mis à votre disposition, **réaliser l'ensemble des fabrications pour une présentation buffet.**
- Prévoir une part de chaque fabrication pour la dégustation.
- Les fabrications **3** et **5** seront déclinées en **4 petits contenants innovants pour une présentation traiteur** (soit **8** minis contenants) et la fabrication **2** en **4 mini brochettes originales.**
- Présentation des pièces sur support mis à disposition par le centre d'examen.

1. FABRICATION CHARCUTIÈRE N°1 : (Pièce principale)

GALANTINE DE CANETTE AUX PÊCHES

(environ 2 kg)

Présentation sur miroir ou socle ovale fourni par le centre en respectant le thème

Galantine à base de porc et canette avec marquants de pêches.

Présenter sur miroir ou socle ovale avec coupe apparente.

Deux tranches seront coupées pour la dégustation.

2. FABRICATION CHARCUTIÈRE N°2 :

SAUCISSES DE FRANCFORT

(environ 2.5 kg)

Présentation sur plat fourni par le centre d'examen

Emulsion froide, embossée, portionnée en menus de mouton, étuvée, fumée à votre convenance.

Prévoir 0.5 kg de saucisses cocktails

3. FABRICATION TRAITEUR :

CHAUD-FROID DE VOLAILLE

(pour 6 personnes)

Présentation sur plat fourni par le centre d'examen

Volaille découpée ou non, pochée. Nappée d'une sauce chaud-froid.

Elle sera présentée, décorée et glacée pour le buffet.

4. PLAT CUISINÉ :

FILETS DE TRUITE DE MER FARCIS

RIZ PILAF

(pour 6 personnes)

Dressage :

1 part à l'assiette (servie chaude à la demande du jury)

Le reste sur plat fourni par le centre d'examen

Filets de truite farcis à la mousseline de merlan, cuit à court mouillement servis avec une julienne de légumes et d'un riz pilaf.

Sauce libre

5. PÂTISSERIE TRAITEUR :

TARTE TATIN

(pour 6 personnes)

Présentation sur plat fourni par le centre d'examen

Voir fiche technique dessert ANNEXE 1, page 4/11.

B.P.CHARCUTIER TRAITEUR		Session 2013	SUJET 1
Épreuve : E1 Production, présentation service	Durée : 14 heures	Coefficient : 14	Page 3 sur 11

ANNEXE 2 MATIÈRES D'ŒUVRE PAR CANDIDAT

BOUCHERIE / VOLAILLE	Quantité
<i>Poitrine de porc non parée</i>	1 p de 2.5 kg
<i>Palette de porc</i>	1 pièce d'environ 1.5 kg
<i>Gras dur</i>	1kg
<i>Barde fine</i>	0.6 kg
<i>Canette PAC</i>	1 p de 1.6 kg
<i>Poulet effilé</i>	1 p de 1.8 kg
<i>Poitrine ½ sel crue</i>	0.050 kg

POISSONNERIE	Quantité
<i>Filet de Truite de mer</i>	0.800kg
<i>Filet de merlan</i>	0.2 kg
<i>Crevettes décortiquées</i>	0.150 kg
<i>Moules de bouchot</i>	1 kg

LÉGUMES ET FRUITS	Quantité
<i>Echalote</i>	0.150
<i>Carotte</i>	0.400
<i>Oignon</i>	0.400
<i>Ail</i>	0.010
<i>Champignon de Paris</i>	0.250
<i>Persil</i>	0.010
<i>Poireaux</i>	0.300
<i>Céleri branche</i>	1 branche
<i>Citron</i>	1
<i>Epinards</i>	0.250 kg
<i>Courgettes</i>	0.300kg
<i>Pommes</i>	2 kg

ÉPICERIE	Quantité
<i>Riz long</i>	0.200 kg
<i>Fumet de poisson déshydraté</i>	0.030 kg
<i>Farine</i>	0.4 kg
<i>Epices pour Francfort</i>	Pm
<i>Gelée claire déshydratée</i>	0.080 kg
<i>Gelée ambrée déshydratée</i>	0.080 kg
<i>Gélatine feuille</i>	0.040
<i>Sucre semoule</i>	0.2 kg
<i>Polyphosphate</i>	Pm
<i>Pêches au sirop 4/4</i>	1 boîte
<i>Sucre glace</i>	0.300kg
<i>Extrait vanille</i>	Pm

CRÉMERIE	Quantité
<i>Œuf</i>	8U
<i>Lait</i>	2 L
<i>Beurre</i>	0.5 kg
<i>Crème liquide 35%</i>	1L
<i>Beurre à feuilletage</i>	0.225 kg

CAVE	Quantité
<i>Vin blanc</i>	0.25 L
<i>Vinaigre de vin</i>	0.010 L
<i>Porto</i>	0.060 L
<i>Cognac</i>	0.030 L

DIVERS	Quantité
<i>Panier des produits de décors mis à disposition par le centre d'examen</i>	

DIVERS	Quantité
<i>Menu de mouton 22/24</i>	6 mètres
<i>Sciure fumage</i>	Pm

ANNEXE 3		PHASES TECHNIQUES (page 1)	
P H A S E S	Fabrication charcutière 1	P H A S E S	Fabrication charcutière 2
	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°

ANNEXE 3 BIS		PHASES TECHNIQUES (page 2)	
P H A S E S	Fabrication traiteur 3	P H A S E S	Plat cuisiné Fabrication 4
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°

NOTE :/20

ANNEXE 5

BON D'ÉCONOMAT GÉNÉRAL PAR FABRICATION

CHARCUTERIE N°1			CHARCUTERIE N°2			TRAITEUR			PLAT CHAUD		
Éléments	U	Quantité	Éléments	U	Quantité	Éléments	U	Quantité	Éléments	U	Quantité

ANNEXE 6

RÉALISATION D'UN CROQUIS

CONSIGNES

Présenter le croquis de la pièce principale du buffet en noir et blanc ou en couleur avec légende sur le thème **LE CIRQUE**.

Décor sur miroir (voir centre d'examen).

- Réaliser une bordure en utilisant l'alternance des formes et des contrastes
- Un ou plusieurs éléments en relief ou en volumes seront à prévoir
- Utiliser des décors ou dessins en rapport avec le thème

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.