



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

Proposition de correction - B.P. CHARCUTIER TRAITEUR

Épreuve : E1 Production, présentation service

Session : 2013

Durée : 14 heures

Coefficient : 14

Correction exercice par exercice / question par question

1ère PARTIE : CONCEPTION ET ORGANISATION DE LA PRODUCTION

Dans cette partie, le candidat doit faire preuve d'organisation et de compréhension des différentes étapes de fabrication et de présentation des produits.

Question 1 : Énumération des phases techniques par produit (Annexes 3 et 3 bis)

Pour cette question, le candidat doit énumérer chaque phase technique nécessaire à la réalisation des produits demandés à partir des annexes fournies. Il est essentiel de respecter l'ordre des fabrications :

1. Fabrication charcutière n°1 : Terrine de canette aux pêches

- Préparation de la viande
- Mélange des ingrédients
- Moulage
- Cuisson
- Refroidissement
- Démoulage et décoration

2. Fabrication charcutière n°2 : Boudin blanc aux légumes et épices

- Préparation des légumes
- Mélange des ingrédients
- Emballage en boyau
- Cuisson
- Refroidissement
- Découpe et présentation

3. Fabrication traiteur : Dartois de saumon et Saint Jacques

- Préparation de la mousseline
- Montage du feuilletage
- Cuisson
- Préparation de la sauce crustacés
- Présentation

4. Plat cuisiné : Goulash hongrois

- Préparation des viandes

- Découpe des légumes
- Cuisson des ingrédients ensemble
- Vérification de l'assaisonnement
- Présentation

5. Fabrication pâtisserie : Charlotte aux poires

- Préparation des biscuits cuillères
- Montage de la mousse aux poires
- Montage du gâteau
- Refroidissement
- Décoration et finition

Question 2 : Fiche d'organisation chronologique

Le candidat doit établir une fiche d'organisation en précisant les heures et les phases techniques nécessaires au déroulement de la production, en divisant la journée en segments. Un aperçu serait :

Exemple de fiche d'organisation :

- 10h00 - Préparation des viandes
- 10h30 - Fabrication de la terrine
- 11h00 - Préparation des boudins blancs
- 11h30 - Fabrication du dartois
- 12h00 - Début de la cuisson du goulash
- 12h30 - Montage de la charlotte

Question 3 : Bon d'économat général (Annexe 5)

Le bon d'économat doit être rempli avec les quantités nécessaires pour chaque fabrication. Il est valable de vérifier les ingrédients principaux par produit et de les rassembler dans un bon d'économat clair.

Exemple d'un bon d'économat :

- Terrine de canette aux pêches : canette 1,5 kg, pêches 0,500 kg
- Boudin blanc : porc 1,200 kg, légumes 0,300 kg
- Dartois : saumon 0,600 kg, Saint Jacques 0,200 kg
- Goulash : bœuf 1,600 kg, légumes 0,500 kg
- Charlotte : poires 0,600 kg, biscuits 0,250 kg

Question 4 : Croquis de la pièce principale du buffet (Annexe 6)

Le croquis doit être soigné, sur le thème du Festival de Cannes, en respectant les consignes de présentation et de décoration. Le candidat doit également veiller à ajouter des éléments en relief.

Conseil pour le croquis :

- Utiliser des contrastes dans les formes.
- Intégrer des éléments de décoration qui évoquent le festival, comme des paillettes ou des motifs de palmiers.

2ème PARTIE : TRAVAIL DE LA VIANDE DE PORC

Dans cette partie, le candidat doit réaliser différentes étapes de travail de la viande de porc, démontrant ses compétences techniques.

Question 1 : Lever la palette, désosser, parer et ficeler en rôti ficelle

Il est attendu que le candidat maîtrise ces gestes techniques en respectant l'hygiène. Le résultat doit être un rôti ficelé, prêt à être cuit.

Question 2 : Hachage gorge, désossement et tri des viandes

Le candidat doit démontrer une bonne technique de désossage, en veillant à la qualité de la viande et à la séparation des morceaux adéquats.

3ème PARTIE : PRODUCTION Présentation, SERVICE

La présentation et le service constitueront une part majeure de l'évaluation, et le candidat doit veiller à respecter toutes les étapes, de la préparation à la présentation finale.

Organisation et évaluations des productions

Le candidat est évalué en fonction de son organisation sur le plan des fabrications et sur la clarté de son bon d'économat.

Conseils pour la dégustation :

- Préparer une assiette esthétique et bien dressée.
- Être capable de discuter de chaque produit présenté en répondant aux questions du jury.

Méthodologie et conseils

- **Gestion du temps** : Planifiez chaque étape de votre production, respectez vos timings pour éviter le stress.
- **Vocabulaire technique** : Utilisez un vocabulaire approprié lors de votre présentation, cela peut vous valoriser aux yeux du jury.
- **Hygiène** : N'oubliez pas de respecter les normes d'hygiène pendant toutes les étapes de production.
- **Esthétique** : L'aspect visuel de vos réalisations est crucial, veillez à soigner la présentation.
- **Pratique** : Entraînez-vous régulièrement pour maîtriser les techniques de découpe et de présentation.

© **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.