



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 2015

Correction de l'épreuve : B.P. Charcutier Traiteur - Session 2015

Épreuve : E1 Production, Présentation, Service

Durée : 14 heures

Coefficient : 14

1ère PARTIE : CONCEPTION ET ORGANISATION DE LA PRODUCTION

Cette partie consiste en la compréhension et la mise en œuvre des documents fournis pour réaliser la production demandée.

Question 1 : Énumérer les phases techniques par produit

Rappel : Énumérer les phases techniques de fabrication pour chaque produit.

Pour chaque fabrication, l'étudiant devra se référer aux documents fournis, à savoir :

- Fabrication charcutière n°1 : Pintade farcie
- Fabrication charcutière n°2 : Boudin blanc de volaille
- Fabrication traiteur : Bavarois terre et mer
- Plat cuisiné : Sauté de porc à l'orange
- Pâtisserie traiteur : Forêt noire

Question 2 : Rédiger la fiche d'organisation chronologique

Il faut établir une fiche d'organisation chronologique qui liste les étapes de travail pour chaque produit.

Il est important d'utiliser un vocabulaire technique approprié et de matérialiser le temps de travail par des croix, par tranche de 15 minutes pour chaque étape de fabrication.

Question 3 : Établir le bon d'économat général

Le bon d'économat doit récapituler les quantités de produits nécessaires pour chaque fabrication. L'étudiant doit veiller à avoir une bonne gestion des quantités selon les fiches.

Question 4 : Présenter le croquis en couleur

Rappel : Réaliser un croquis du décor de la pièce principale du buffet en utilisant des couleurs adaptées au thème « Le Rugby ».

Il faut assurer que les éléments de décoration soient en accord avec le thème et doivent comprendre des éléments en relief ou en volume.

2ème PARTIE : TRAVAIL DE LA VIANDE DE PORC

Question 1 : Désosser une épaule de porc

Désosser l'épaule de porc en respectant les normes de sécurité alimentaire. La réalisation doit conduire à un rôti pesant 1,500 kg, ficelle arrêtée.

Une fois le travail exécuté, il faut réserver le sauté de porc et trier les viandes pour les différentes

fabrications.

| 3ème PARTIE : PRODUCTION, PRÉSENTATION, SERVICE

Dans cette partie, le candidat doit réaliser des productions sur deux jours.

Question 1 : Organisation de la production

Évaluer l'organisation selon la fiche d'organisation et le bon d'économat. Des modifications peuvent être apportées avec justification dans la colonne « Modifications éventuelles ».

Question 2 : Présentation du buffet

Présenter un buffet avec tous les produits réalisés et en utilisant les éléments mis à disposition. Chaque produit doit être présenté de manière professionnelle.

Question 3 : Service au client

Servir un produit et répondre aux questions des clients de manière informative et professionnelle.

| Conseils de méthodologie

- Gérer son temps efficacement : répartir les 14 heures en fonction de l'organisation des fabrications.
- Utiliser le vocabulaire technique : cela montre votre connaissance de la profession.
- Vérifier les quantités dans le bon d'économat : éviter les ruptures ou surplus de produits.
- Présenter chaque produit de manière esthétique : la présentation est essentielle en charcuterie traiteur.
- Être proactif en répondant aux questions des clients : cela montre votre compétence et votre professionnalisme.

© 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.