



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](http://www.formav.co/explorer)

# Corrigé du sujet d'examen - BP Charcutier - U10 - Production - présentation - service - Session 2015

---

## Correction du Brevet Professionnel - Charcutier Traiteur

---

### Épreuve : E1 Production, présentation, service

Session : 2015

Durée : 14 heures

Coefficient : 14

### Correction de la 1ère PARTIE : Conception et organisation de la production

Dans cette partie, il est demandé de traiter les phases techniques et de créer divers documents en utilisant les informations fournies dans les folios.

#### Question 1 : Énumérer les phases techniques par produit

**Rappel de l'énoncé :** Il faut énumérer les phases techniques tel que demandé dans les pages fournies (folios 7 et 8).

#### Démarche :

- Lire attentivement les folios pour chaque fabrication mentionnée.
- Identifier et organiser les phases au fur et à mesure de la lecture.

#### Phases Techniques Identifiées :

- **Fabrication charcutière n°1 :**
  - 1. Lever la peau de la pintade
  - 2. Préparation de la farce aux pleurotes
  - 3. Farcir la pintade
  - 4. Reconstruire la pintade
  - 5. Lier avec de la ficelle
  - 6. Cuisson au four
  - 7. Préparation de la sauce pour le décor
- **Fabrication charcutière n°2 :**
  - 1. Préparation des légumes pour le boudin blanc
  - 2. Réalisation de la farce de boudin blanc
  - 3. Embossage dans les boyaux
  - 4. Cuisson à l'eau
  - 5. Finition et marquants de légumes

**Note sur ce point : 10 points.**

#### Question 2 : Rédiger la fiche d'organisation chronologique

**Rappel de l'énoncé :** Énumérer les phases techniques de travail prévues par produit dans un ordre chronologique.

#### Démarche :

- Utiliser les phases identifiées précédemment pour créer un échancier par quart d'heure.

- Remplir la fiche d'organisation avec les croix qui représentent les périodes de travail pour chaque fabrication.

**Exemple de progression :**

- **8h00 - 9h00** : Fabrication de la pintade (phases 1 à 4)
- **9h00 - 10h00** : Fabrication boudin (phases 1 à 3)
- **10h00 - 12h00** : Terrassement et mise en place des plats cuisinés.
- ...(Etc.)

**Note sur ce point : 10 points.**

**Question 3 : Établir le bon d'économat général**

**Rappel de l'énoncé :** Récapituler les quantités de produits nécessaires pour chaque fabrication.

**Démarche :**

- Lister tous les éléments nécessaires par fabrication et leur quantité, par exemple :
- **Fabrication charcutière n°1 :**
  - 1. Pintade : 1 pièce (1.800 kg)
  - 2. Farce : tous les ingrédients nécessaires (quantités déjà répertoriées).
- Reproduire cette mise en forme pour toutes les fabrications.

**Note sur ce point : 10 points.**

**Question 4 : Présenter le croquis du décor**

**Rappel de l'énoncé :** Présenter un croquis en couleur du décor de la pièce principale du buffet sur le thème « le rugby ».

**Démarche :**

- Créer un design qui inclut des éléments liés au rugby, comme des ballons et des terrains.
- Utiliser une bordure attrayante et des éléments en relief.

**Note sur ce point : 10 points.**

## **Correction de la 2ème PARTIE : Travail de la viande de porc**

Cette partie concerne le travail de préparation de l'épaule de porc.

**Question : Lever la palette, désosser, parer, ficeler un rôti**

**Démarche :**

- Commencer par connaître les techniques appropriées pour chaque étape, par exemple :
- **Lever la palette** : Utiliser un couteau bien aiguisé, suivre le cartilage.
- **Désosser** : Retirer tous les os en veillant à ne pas abîmer la viande.
- **Ficeler** : Utiliser une ficelle de cuisine pour obtenir un rôti bien compact de 1,5 kg.

**Note sur ce point : 10 points.**

## **Correction de la 3ème PARTIE : Production Présentation, Service**

Cette partie concerne la réalisation des productions sur deux jours et la présentation d'un buffet.

**Question : Réaliser les productions sur deux jours**

**Démarche :**

- S'assurer d'une bonne organisation en suivant la fiche d'organisation.
- Vérifier que chaque produit est prêt à temps, en tenant compte des temps de cuisson et de préparation.
- Préparer également une assiette pour la dégustation prête à l'heure fixée.

**Note sur ce point : 20 points.**

**Conseils pratiques pour l'épreuve :**

- **Gestion du temps :** Répartissez le temps en fonction des tâches et assurez-vous de respecter les délais.
- **Vocabulaire technique :** Utilisez toujours les termes professionnels appropriés dans vos descriptions.
- **Physique organisationnelle :** Soyez rigoureux dans l'organisation de votre poste de travail, cela facilitera la productivité et la propreté.
- **Contrôles qualité :** Vérifiez chaque étape afin de garantir que la qualité des préparations soit constante.
- **Préparation :** Ayez tous les ustensiles et matières premières à portée de main pour éviter de perdre du temps.

**Fin de la correction.**

**© 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.