



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 - U21 - Technologie - Session 2006

Correction d'examen - B.P. Charcutier Traiteur

Épreuve : E2 - U21 Technologie professionnelle

Session : 2006

Durée : 2 heures

Coefficient : Non spécifié

Correction par exercice/question

1. L'ANESTHÉSIE DU PORC À L'ABATTOIR (5 points)

Cette section vise à évaluer la compréhension de l'importance de l'anesthésie sur la qualité de la viande.

1.1 - Expliquez l'importance de cette étape sur la qualité finale de la 1/2 carcasse.

Énoncé : Expliquer l'importance de l'anesthésie sur la qualité de la viande.

Démarche :

- L'anesthésie est cruciale pour réduire le stress et la douleur chez l'animal, ce qui contribue au bien-être animal.
- Un bon contrôle de l'anesthésie limite les contractions musculaires violentes, réduisant ainsi les risques de pétéchies et d'hématomes sur la carcasse.
- Cela assure une meilleure qualité de la viande, car moins de défauts visibles affectent l'aspect et la valorisation commerciale de la viande.

Réponse attendue : L'anesthésie est essentielle pour le bien-être de l'animal et pour prévenir les défauts tels que les pétéchies, garantissant ainsi une meilleure qualité de la viande et le respect des normes de traçabilité.

1.2 - Indiquez les étapes de la chaîne d'abattage suivant la saignée.

Énoncé : Lister les étapes de la chaîne d'abattage après la saignée.

Démarche :

- **Saignée :** Permet de vider le sang de l'animal pour améliorer la qualité hygiénique de la carcasse.
- **Éviscération :** Enlèvement des organes internes, ce qui réduit les risques de contamination.
- **Refroidissement :** La carcasse est refroidie pour ralentir la croissance de bactéries et garantir la qualité de la viande.
- **Découpe :** Division de la carcasse en morceaux pour la vente.
- **Conditionnement :** Préparation des morceaux pour le stockage ou la vente, en maintenant les normes sanitaires.

2. SALAISON ET SAUMURES (11 points)

Cette section évalue la compréhension des techniques de salaison et des additifs.

Expliquez les fonctions des additifs et adjuvants suivants dans le procédé de fabrication des pièces cuites : sucres réducteurs, nitrate de potassium (E252) et ascorbate de sodium (E301).

ADJUVANT :

- **Sucres réducteurs :** Améliorent la saveur et contribuent à la coloration de la viande en favorisant la réaction de Maillard.

ADDITIFS :

- **Nitrate de potassium (E252) :** Agit comme conservateur, empêchant le développement bactérien et stabilisant la couleur de la viande.
- **Ascorbate de sodium (E301) :** Prévient l'oxydation des graisses, améliorant ainsi la durée de conservation et la stabilité des couleurs.

3. DÉFAUTS DU MUSCLE ET DÉFAUTS DE FABRICATION (12 points)

3.1 - Expliquez ce qui se passe sur le plan biochimique pendant la phase de maturation du muscle.

Démarche :

- La maturation permet l'hydrolyse des protéines, rendant la viande plus tendre.
- Les enzymes cellulaires dégradent les protéines, ce qui améliore la jutosité et la saveur.
- Des transformations biochimiques se produisent, contribuant à mieux développer les arômes.

3.2 - Complétez le tableau suivant :

Défauts	pH	Conséquence sur le produit final
Viande pâte molle exudative	pH = 6.0	Rendement final : faible, texture pâteuse.
Viande dure, sèche et sombre	pH = 5.8	Rendement final : faible, texture sèche.
Viande issue de contracture au froid	pH = 5.5	Tendreté après cuisson : basse.

4. LES VOLAILLES (11 points)

4.1 - Comment reconnaître la qualité d'une bonne volaille ?

Démarche :

- Vérifier le plumage : il doit être intact et brillant.
- Inspecter les pattes : couleur et souplesse sont des indicateurs de fraîcheur.
- Regarder l'odeur : une volaille de qualité doit avoir une odeur neutre.
- Contrôler le poids pour la taille : il doit être proportionnel, signe de bonne alimentation.

4.2 - Expliquez, en donnant 3 exigences du cahier des charges, ce qui fait la spécificité des volailles label rouge.

Démarche :

- Engagement sur l'élevage : les volailles doivent vivre en plein air.
- Alimentation contrôlée : les volailles doivent être nourries avec des aliments de qualité, sans antibiotiques.
- Mode d'abattage respectueux : l'abattage doit être réalisé selon des méthodes qui garantissent le bien-être animal.

5. SOUS-VIDE ET ATMOSPHÈRE CONTRÔLÉE (10 points)

5.1 - Différenciez ces 2 techniques sur le plan de la mise en œuvre et du résultat :

(sans réinjection de gaz): La viande est simplement placée sous vide, ce qui réduit l'oxydation et permet une meilleure conservation.

(avec réinjection de gaz): Technique permettant d'injecter un mélange de gaz pour prolonger la durée de conservation tout en préservant la couleur et la saveur.

5.2 - Justifiez par 4 arguments l'achat d'une machine sous-vide pour une entreprise de charcuterie-traiteur.

Démarche :

- Conservation optimale des produits : prolonge la durée de vie des aliments.
- Préserve les qualités organoleptiques : couleur et goût restent intacts.
- Économie de l'espace : les emballages sous-vide prennent moins de place.
- Améliore l'image de l'entreprise : indique un investissement dans la qualité.

5.3 - Indiquez 2 obligations légales à respecter par l'entreprise dans le cas de l'achat.

- Respecter les normes de sécurité alimentaire en vigueur.
- Obtenir un agrément sanitaire pour la manipulation des aliments sous-vide.

5.4 - Vous choisissez le modèle A 300/42 ; expliquez l'intérêt du modèle choisi par rapport à l'autre modèle de la gamme.

Démarche :

- Le modèle A 300/42 avec réinjection de gaz garantit une meilleure conservation des produits sensibles à l'oxydation.
- Il permet de contrôler la composition du gaz, optimisant la qualité des préparations alimentaires.
- Il offre une flexibilité dans le conditionnement de divers types de produits alimentaires, tels que les liquides ou en sauce.

6. GALANTINE DE PINTADE (18 points)

6.1 - Indiquez, en complétant le tableau, quelle(s) correction(s) vous devez apporter au bon d'économat afin d'améliorer la tenue ou les proportions des ingrédients.

Démarche :

- Réévaluer les proportions de viande et de gras pour optimiser la texture.
- Ajouter des épices pour relever le goût sans alourdir la préparation.
- Corriger le niveau d'hydratation pour éviter un produit trop sec.

6.2 - Complétez le tableau suivant en indiquant les phases techniques de votre galantine de pintade.

Démarche :

- Préparation des ingrédients (découpe et pesée).
- Hachage de la viande et incorporation des assaisonnements.
- Emballage et cuisson en bain-marie.
- Refroidissement et conditionnement final.

7. FEUILLETAGE (7,5 points)

7.1 - Expliquez le principe du développement à la cuisson d'un feuilletage.

Démarche :

- Le développement se produit grâce à l'humidité des couches de pâte, qui s'évaporent à la cuisson.
- Cette évaporation entraîne un soulèvement des couches de pâte, créant ainsi la texture feuilletée recherchée.

7.2 - Justifiez l'importance des temps de repos entre les tours dans la technique traditionnelle à 6 tours.

Démarche :

- Les temps de repos permettent au gluten de se détendre, facilitant ainsi le travail de la pâte.
- Cela garantit également une meilleure élasticité, évitant que la pâte ne se déchire lors des tours.
- Un repos suffisant aide à obtenir un feuilleteage homogène et bien aéré à la cuisson.

8. LES FROMAGES DE NOS RÉGIONS (5,5 points)

Complétez le tableau ci-dessous.

FROMAGES	FAMILLE	RÉGION ADMINISTRATIVE DE PRODUCTION	LAIT (brebis, vache ou chèvre)
Roquefort	Bleu	Occitanie	Brebis
Époisses	Fermier	Bourgogne-Franche-Comté	Vache
Munster	Fermier	Alsace	Vache
Neufchâtel	Frais	Normandie	Vache
Crottin de Chavignol	Chèvre	Centre-Val de Loire	Chèvre
Camembert	Fermier	Normandie	Vache
Saint-Marcellin	Fermier	Auvergne-Rhône-Alpes	Vache
Cantal	Pressé	Auvergne-Rhône-Alpes	Vache

Méthodologie et conseils

- **Gestion du temps** : Répartissez votre temps de manière équitable entre les questions pour éviter d'être débordé à la fin.
- **Types de raisonnements** : Analysez chaque question avec une approche structurée : définition, étapes, et conclusion.
- **Éviter les pièges** : Lisez attentivement chaque question pour ne pas vous égarer dans une réponse qui ne correspond pas.
- **Rappels de méthodes** : Utilisez des énoncés clairs et précis soutenus par des exemples lorsque c'est nécessaire.
- **Présentation des résultats** : Soignez la présentation : veillez à éviter les ratures et à être lisible.

© 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.