



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 - U21 - Technologie - Session 2013

---

## Correction de l'épreuve de Technologie Professionnelle - Brevet Professionnel Charcutier Traiteur

---

**Diplôme :** Brevet Professionnel Charcutier Traiteur

**Matière :** Technologie Professionnelle

**Session :** 2013

**Durée :** 2 heures

**Coefficient :** 4

### Correction par exercice

#### Thème n°1 : La qualité des carcasses à l'abattage (16 points)

##### 1.1 Énumérer les différentes étapes de l'abattage du porc dans l'ordre chronologique.

Il est important de noter chaque étape de manière chronologique. Voici une liste typique :

1. Arrivée des animaux à l'abattoir.
2. Vérification des animaux (état de santé, qualité).
3. Étourdissement de l'animal.
4. Saigne de l'animal.
5. Éviscération (vidage de l'animal).
6. Garnissage avec les organes comestibles.
7. Finition (enlèvement de la peau, préparations diverses).
8. Inspection sanitaire de la carcasse.
9. Découpe de la carcasse (demi-carcasse et quartiers).
10. Ressuage initial (refroidissement contrôlé).
11. Maturation dans des conditions optimales.
12. Estampillage et mise en stockage avant distribution.

##### 1.2 Indiquer quatre critères de qualité du ressuage.

- Température de ressuage contrôlée entre 0 et 3 °C.
- Durée du ressuage de 48 heures à paliers.
- Absence de choc thermique pour préserver la texture de la viande.
- Accrochage des carcasses par l'os iliaque pour respecter la position naturelle.

##### 1.3 Signification du code estampille sanitaire (50-453-003).

- **50** : Code INSEE du département d'abattage (ex. : 50 = Manche).
- **453** : Numéro de l'établissement abattage.
- **003** : Numéro d'agrément spécifique de l'entreprise.

##### 1.4 pH optimal attendu pour du jambon cuit.

Le pH optimal pour la production de jambon cuit est généralement autour de 5,0 à 5,8.

##### 1.5 Utilisation de la viande de coche.

La viande de coche est souvent utilisée pour la préparation de saucisses et de produits charcutiers.

#### Thème n°2 : Les gibiers (12 points)

##### 2.1 Huit mentions obligatoires sur l'étiquette des faisans.

- Dénomination de l'aliment (Faisan d'élevage).
- Origine géographique.
- Numéro de lot.
- Date limite de consommation.
- Conditions de conservation.
- Poids net.
- Mentions sur les allergènes.
- Nom et adresse du fournisseur.

## 2.2 Achat de faisans sauvages à des chasseurs en période de chasse.

Non, l'entreprise ne peut pas acheter de faisans sauvages à des chasseurs en période de chasse, car cela nécessite des autorisations spécifiques et est soumis à des régulations strictes pour protéger la faune.

## 2.3 Nom du document de traçabilité en cas d'achat de gibier.

Le document de traçabilité nécessaire est le "document de traçabilité du gibier" ou "le bon d'entrée du gibier".

## 2.4 Critères de réussite d'une terrine de faisan.

Critères :

- CHOIX DES MATIÈRES PREMIÈRES : Qualité des faisans et des ingrédients (épices, garnitures).
- FABRICATION : Suivi rigoureux des techniques de préparation (hachage, mélange).
- CUISSON : Températures appropriées pour assurer sécurité alimentaire.
- PRESENTATION : Esthétique et cohérence avec la recette.

## Thème n°3 : Les matières premières (6 points)

### 3.1 Gamme à laquelle appartient le produit aliment (marrons en conserve).

Les marrons en conserve appartiennent à la gamme des **produits alimentaires intermédiaires (PAI)**.

### 3.2 Température et lieu de stockage avant ouverture.

Température : **10-20 °C**, Lieu : **Stockage sec et frais**.

### 3.3 Avantages des PAI pour une fabrication.

- Facilité de stockage et de manipulation.
- Réduction du temps de préparation en cuisine.
- Garantie de la qualité constante du produit.

## Thème n°4 : Fabrication charcutière de la saucisse de Francfort (32 points)

### 4.1 Compléter la fiche technique.

À remplir par le candidat, voici un exemple :

Ingrédients (3 pts)	Unité	Quantité	Progression du travail (6.5 pts)
Viande de porc	g	1000	1. Découpe de la viande en morceaux.
Lard	g	300	2. Hachage de la viande.
Sel nitrité	g	144	3. Mélange de la viande et des épices.
Sucre	g	24	4. Emulsion jusqu'à consistance homogène.
Poivre	g	16	5. Remplissage des boyaux avec la farce.
Macis	g	4	6. étuvage à 70°C pendant 30 minutes.
Acide ascorbique	g	2	... (Compléter selon les consignes spécifiques).

### 4.2 Rôle de l'étuvage dans la fabrication.

L'étuvage permet une cuisson lente et uniforme, favorisant une bonne texture et évitant le dessèchement de la saucisse.

### 4.3 Définir un additif.

Un additif est une substance ajoutée intentionnellement à un aliment pour en modifier ses propriétés (goût, couleur, conservation, etc.).

#### 4.4 Citer un additif avec sa codification.

Ajout de **sel nitrité** (E250).

#### 4.5 Composition du sel nitrité et son rôle.

Le sel nitrité est composé de **chlorure de sodium** (sel) et de **nitrite de sodium**. Son rôle est de préserver la teinte rose de la viande et d'inhiber le développement bactérien.

#### 4.6 Causes et solutions aux défauts.

Défauts	Causes	Solutions
Poche de gras	Poor mixing	Improve mixing process.
Saucisse trop ferme	Too much meat without fat	Add more fat meat.
Couleur interne insuffisante	Insufficient nitrite	Adjust nitrite levels.
Présence de trous	Air trapped during stuffing	Improve filling technique.

### Thème n°5 : Traiteur (14 points)

#### 5.1 Transport

##### 5.1.1 Organisme délivrant l'agrément pour un traiteur.

L'organisme responsable est la **Direction départementale de la protection des populations (DDPP)**.

##### 5.1.2 Règles à respecter pour livrer des bavarois à 90 km.

- Utiliser un véhicule frigorifique.
- Maintenir une température de transport à +3°C.

##### 5.1.3 Phases principales de la fabrication d'un bavarois.

- Mise en place des ingrédients.
- Préparation de la base (crème anglaise).
- Incorporation de la gélatine.
- Mélange des fruits avec la crème.
- Montage en entremets.
- Refroidissement au réfrigérateur.
- Démoulage et finition.

##### 5.1.4 Famille des fruits pouvant entrer dans la composition du bavarois.

###### Fruits Famille de produits

Poire Domaine des fruits à noyau  
Orange Citrus  
Fraise Baies  
Banane Fruits tropicaux  
Pêche Domaine des fruits à noyau  
Pruneau Domaine des fruits à noyau

#### 5.2 Vins et fromages (7 points)

##### 5.2.1 Associer une région à un vin et un fromage AOC.

Région	Vin AOC	Fromage AOC
Alsace	Riesling	Munster
Midi-Pyrénées	Banyuls	Roquefort

Vallée du Rhône Sancerre blanc Sainte-Maure de Touraine

Val de Loire Morgon Epoisses

### 5.2.2 Deux autres régions productrices de vin.

- Bordeaux
- Champagne

### 5.2.3 Décoder le sigle AOC.

AOC signifie **Appellation d'Origine Contrôlée**. C'est un label de qualité garantissant que le produit provient d'une région spécifique et respecte un cahier des charges précis.

## | Conseils méthodologiques

- Gérez votre temps efficacement en répartissant le temps de réponse pour chaque question en fonction des points attribués.
- Assurez-vous de bien comprendre les consignes de chaque question avant de répondre.
- Pour les questions à liste, notez clairement chaque item avec le même format pour la clarté.
- N'hésitez pas à relire vos réponses pour corriger des fautes d'orthographe ou des incohérences.
- Faites des schémas si cela peut aider à illustrer vos réponses dans des questions plus pratiques.

© **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.