



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 2015

---

## Proposition de Correction - Brevet Professionnel CHARCUTIER TRAITEUR

---

### | Session 2015 - Épreuve de Technologie Professionnelle

Durée : 2 heures | Coefficient : 4

### | Correction exercice par exercice / question par question

#### Thème 1 : Le jambon cuit (16 points)

##### 1.1 Choix de viande de porc

**Énoncé** : Préciser votre choix de viande de porc pour optimiser les qualités organoleptiques du jambon cuit.

**Démarche** : Pour un jambon cuit de qualité, il est essentiel de choisir une viande tendre et savoureuse. Généralement, la cuisse de porc est privilégiée en raison de sa texture et de son goût. L'utilisation de porcs élevés en plein air peut également améliorer les qualités organoleptiques.

Un choix judicieux est la cuisse de porc d'origine France, de préférence d'un élevage respectant les normes VPF.

##### 1.2 Éléments de composition de la saumure

**Énoncé** : Citer 2 éléments de composition de la saumure de pompage qui agissent sur la couleur du jambon. Justifier votre réponse.

**Démarche** : Les nitrates et les nitrites sont couramment utilisés dans les saumures pour le jambon cuit. Ils améliorent la couleur rose du jambon tout en jouant un rôle dans la conservation.

1. Nitrates - Ils contribuent à la couleur rosée.
2. Nitrites - Ils préservent la couleur et ont une action antimicrobienne.

##### 1.3 Qualités de jambons cuits selon le code des usages

**Énoncé** : Citer les 3 qualités de jambons cuits selon le code des usages, et rayer les pourcentages qui vous paraissent erronés.

**Démarche** : En se basant sur le tableau analytique de l'INAO, voici les qualités à évaluer :

- Sucres solubles totaux :  $\leq 0,8$  % (correct)
- Lipides totaux :  $\leq 5\%$  (correct)
- PCL (protéine/collagène/lipide) :  $\geq 20$  (correct)

Les pourcentages donnés sont corrects pour la validation des qualités des jambons cuits.

##### 1.4 Avantages et inconvénients de la cuisson sous vide

**Énoncé :** Exposer dans le tableau ci-dessous les avantages et inconvénients de la cuisson sous vide.

**Démarche :**

**Avantages**

- Meilleure conservation des arômes
- Texture plus tendre
- Réduction des pertes en eau

**Inconvénients**

- Coût élevé de l'équipement
- Temps de cuisson plus long
- Risques de contamination si non maîtrisé

**Thème 2 : Le gibier (22 points)**

**2.1 Règles de commercialisation du gibier**

**Énoncé :** Citer 6 règles concernant la commercialisation du gibier sauvage et d'élevage en France.

**Démarche :** Les règles de commercialisation stipulent qu'il faut respecter les normes d'hygiène, garantir la traçabilité des produits, certifier l'origine du gibier, etc.

1. Respecter la chaîne du froid.
2. Assurer la traçabilité.
3. Identification de l'espèce et de la provenance.
4. Étiquetage conforme.
5. Inspection vétérinaire obligatoire.
6. Respect des quotas de chasse.

**2.2 Critères de réussite d'une terrine de lièvre**

**Énoncé :** Exposer les critères de réussite d'une terrine de lièvre depuis le choix des matières premières jusqu'à la commercialisation.

**Démarche :** Les critères incluent le choix de viandes de qualité, le respect des normes en matière d'hygiène, et une présentation attrayante.

Matières premières : Choisir du gibier de qualité. Fabrication : Respecter la méthodologie de préparation. Cuisson : Surveiller la température. Présentation : Soigner l'aspect final.

**2.3 Fiche technique d'une terrine de lièvre aux châtaignes**

**Énoncé :** Établir la fiche technique pour la réalisation de 80 barquettes de 250 g.

**Démarche :** On doit inclure les ingrédients nécessaires, la quantité pour chaque ingrédient, et les étapes de préparation.

terrines lièvre ut. Viande de lièvre, 5 kg, Assaisonnements : Sel, poivre, épices 200 g, Châtaignes cuites 1 kg, Crème liquide 2 L, Oeufs 5 unités.

**Thème 3 : Les poissons (15 points)**

**3.1 Critères de classement du poisson frais**

**Énoncé :** Citer les divers critères de classement du poisson frais.

**Démarche :** Les critères incluent fraîcheur, aspect, odeur, texture, et provenance.

Critères : 1. Fraîcheur - Exemples : mensuration, coloration. 2. Aspect - Exemples : écailles brillantes. 3. Odeur - Exemples : odeur marine. 4. Texture - Exemples : fermeté. 5. Provenance - Exemples : origine

certifiée.

### 3.2 Principe de réalisation de la sauce hollandaise

**Énoncé :** Expliquer les étapes de fabrication de la sauce hollandaise.

**Démarche :** Les étapes de la sauce hollandaise incluent la clarification du beurre, la préparation d'un sabayon, et l'émulsion.

1. Mettre en place le poste de travail.
2. Clarifier le beurre.
3. Clarifier les œufs.
4. Réaliser le sabayon.
5. Émulsionner.
6. Incorporer le jus de citron.
7. Chinoiser.
8. Rectifier l'assaisonnement.

### 3.3 Masse d'une portion sur assiette

**Énoncé :** Préciser la masse d'une portion sur assiette (Poisson et Sauce).

**Démarche :** En général, la portion de poisson est renseignée autour de 150-250 g et la sauce environ 50 ml.

Poisson : 0.25 kg  
Sauce : 0.05 L.

### 3.4 Raisons d'utiliser des ovo produits

**Énoncé :** Citer 4 bonnes raisons d'utiliser des ovo produits.

**Démarche :** Les ovo produits offrent des avantages en termes de coût, sécurité, qualité constante, et gain de temps.

1. Praticité dans la préparation.
2. Coût réduit.
3. Durabilité.
4. Uniformité du produit.

### 3.5 Mode de livraison pour le saumon sauce hollandaise

**Énoncé :** Citer le mode de livraison le mieux adapté au saumon sauce hollandaise avec justification.

**Démarche :** Le mode de livraison doit garantir le maintien de la chaîne du froid et l'intégrité du produit.

Le meilleur mode de livraison est la livraison sous température contrôlée pour préserver la qualité.

## Thème 4 : Les fromages et les vins (17 points)

### 4.1 Choix de fromages AOC

**Énoncé :** Proposer un choix de 4 fromages AOC de régions et de familles différentes.

**Démarche :** Il faut diversifier les fromages selon leur origine géographique et leur type (fermé, pâte molle...).

Fromage 1 : Comté, Famille : Pâte pressée cuite, Région : Jura.  
Fromage 2 : Roquefort, Famille : Pâte persillée, Région : Aveyron.  
Fromage 3 : Brie de Meaux, Famille : Pâte molle, Région : Île-de-France.  
Fromage 4 : Chèvre, Famille : Pâte fraîche, Région : Provence.

## 4.2 Noms des régions viticoles

**Énoncé :** Nommer les régions représentées sur la carte.

**Démarche :** Identification des régions viticoles françaises connues pour leur production de vin.

1. Bordeaux 2. Bourgogne 3. Champagne 4. Rhône 5. Alsace.

## 4.4 Proposer 2 vins adaptés

**Énoncé :** Proposer 2 vins avec leurs régions d'origine pour accompagner divers mets.

**Démarche :** Choix de vins appropriés pour rehausser le goût des plats présentés.

Terrine de lièvre : Vin rouge de Bordeaux.  
Duo de saumon hollandaise : Vin blanc de Bourgogne.

## Thème 5 : Les pâtisseries (10 points)

### 5.1 Principe de développement de la pâte feuilletée

**Énoncé :** Expliquer le principe de développement de la pâte feuilletée.

**Démarche :** La pâte feuilletée se développe grâce à un processus de superposition de couches de pâte et de beurre, qui lors de la cuisson augmentent en volume.

Le principe repose sur l'alternance de couches de pâte et de beurre, qui, en fondant à la cuisson, forment des poches d'air et permettent l'expansion.

### 5.2 Phases de fabrication de la crème pâtissière

**Énoncé :** Citer les phases de fabrication de la crème pâtissière.

**Démarche :** On doit respecter plusieurs étapes lors de la préparation de la crème pâtissière, incluant la cuisson de la base, le mélange des ingrédients, et le refroidissement.

1. Chauffer le lait.
2. Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre.
3. Incorporer la maïzena.
4. Ajouter le lait chaud.
5. Cuire jusqu'à épaississement.
6. Refroidir.
7. Incorporer le beurre.

### 5.3 Famille des fruits de la tarte

**Énoncé :** Nommer la famille de ces fruits.

**Démarche :** Il faut identifier les familles botaniques des fruits cités, par exemple les fruits à noyau ou les agrumes.

Poire : Pomme.  
Orange : Agrume.  
Fraise : Baie.  
Banane : Plante.

Pêche : Fruit à noyau.

Pruneau : Fruit à noyau.

## Conseils méthodologiques

- **Gestion du temps** : Répartir le temps de l'épreuve en fonction des points des questions.
- **Clarté de rédaction** : Écrire lisiblement et structurer les réponses pour faciliter la lecture.
- **Révision des réponses** : Toujours relire les réponses pour corriger les erreurs d'inattention.
- **Éviter les réponses vagues** : Être précis et argumenter les réponses, surtout pour les justifications.
- **Préparation aux thèmes** : Connaître les spécificités de chaque thème, notamment sur les ingrédients et techniques.

© 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.