



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 2019

---

## Correction de l'épreuve E.2 - Technologie Professionnelle

---

**Diplôme :** Brevet Professionnel Charcutier Traiteur

**Session :** 2019

**Durée :** 2 h 00

**Coefficient :** 4

### Thème 1 : La qualité de la viande de porc (19 points)

#### 1.1 Éléments composant le muscle squelettique

Rappel : Citer trois éléments qui composent le muscle squelettique.

**Démarche :**

- Le muscle squelettique est composé de fibres musculaires, de tissus conjonctifs et de vaisseaux sanguins.

**Réponse :**

- Fibres musculaires
- Tissu conjonctif
- Vaisseaux sanguins

#### 1.2 Critères influençant la qualité de la viande de porc

Rappel : Citer 5 critères qui influent sur la qualité de la viande de porc.

**Démarche :**

- La qualité de la viande peut être influencée par plusieurs critères, tels que l'âge de l'animal, l'alimentation, l'état de santé, la méthode d'abattage et le temps de maturation.

**Réponse :**

- Âge de l'animal
- Alimentation
- État de santé
- Méthode d'abattage
- Temps de maturation

#### 1.3 Évolution du pH après la mort de l'animal

Rappel : Préciser l'évolution du pH de la viande après la mort de l'animal et indiquer le nom de chacune des phases de la maturation.

**Démarche :**

- Le pH de la viande diminue dans les premières heures après la mort puis se stabilise au cours de la maturation.
- Phase 1 : pH élevé immédiatement après la mort (environ 7.0)
- Phase 2 : pH diminue à 5.5 après 12 heures
- Phase 3 : pH atteint environ 5.4 après 3 jours.

<b>Datation</b>	<b>État de la maturation pH de la viande</b>	
Immédiatement après la mort	Phase 1	7.0
12 heures après la mort	Phase 2	5.5
3 jours après la mort	Phase 3	5.4

#### **1.4 Signification du sigle « IGP »**

Rappel : Que signifie le sigle « IGP » ?

**Démarche :**

- Le sigle « IGP » signifie Indication Géographique Protégée.

**Réponse :** Indication Géographique Protégée

#### **1.5 Caractéristiques du signe de qualité « IGP »**

Rappel : Préciser 3 caractéristiques de ce signe de qualité.

**Démarche :**

- Il garantit que le produit est originaire d'une région spécifique, que ses qualités sont dues à cette région, et qu'il est produit selon un savoir-faire reconnu.

**Réponse :**

- Origine régionale
- Qualités spécifiques liées à la région
- Production selon un savoir-faire traditionnel

#### **1.6 Organisme attribuant les signes de qualité**

Rappel : Préciser le nom de l'organisme qui attribue les signes officiels de qualité.

**Démarche :**

- En France, les signes de qualité sont attribués par l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité).

**Réponse :** INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité)

#### **1.7 Rendement de fabrication des jambons cuits**

Rappel : Expliquer pourquoi les jambons cuits fabriqués avec des jambons de porcs de race « Hampshire » ont un faible rendement de fabrication.

**Démarche :**

- Le "Hampshire" a une chute du pH musculaire anormale, entraînant une qualité de viande moins favorable pour les jambons cuits, ce qui affecte le rendement.

**Réponse :** Le rendement de fabrication est faible en raison de l'abaissement du pH, ce qui entraîne une perte de qualité de la viande.

#### **1.8 Additif améliorant le rendement de fabrication**

Rappel : Citer un additif autorisé qui pourrait améliorer le rendement de fabrication de jambons cuits « choix » issus de porcs de race « Hampshire ».

**Démarche :**

- Un additif couramment utilisé est le phosphate.

**Réponse :** Phosphates

#### **1.9 Procédé évitant l'utilisation de l'additif cité**

Rappel : Citer un procédé qui évite l'utilisation de l'additif cité en 1.8.

**Démarche :**

- Un procédé alternatif pourrait être le salage au naturel.

**Réponse :** Salage au naturel

## Thème 2 : Les viandes bovines (9 points)

### 2.1 Choix du morceau de veau

Rappel : Choisir parmi les propositions ci-dessous, le morceau de veau adapté à chaque application culinaire et justifier votre réponse.

**Démarche :**

- Chaque application culinaire requiert différents morceaux adaptés pour assurer une cuisson optimale et une texture agréable.

<b>Application culinaire</b>	<b>Morceau proposé</b>	<b>Justifications &amp; cuisson</b>
Grenadins	Filet	Tendre et s'adapte bien à la cuisson rapide.
Blanquette	Noix	Très tendre, idéal pour des cuissons longues et nourrissantes.
Sauté de veau	Épaulé	Bonne découpe pour un sauté, permet de garder le moelleux.
Marengo	Jarret	Apporte goût et richesse en cuisson lente.
Osso bucco	Jarret	Idéal pour cette préparation, apporte collagène et richesse.
Escalope forestière	Filet	Peut être cuite rapidement, garde sa tendreté.

### 2.2 Citer les lettres correspondantes à « l'loyau » et au « globe »

Rappel : Citer les lettres correspondantes à « l'loyau » et au « globe », puis proposer 2 morceaux détaillés dans chacune de ces parties.

**Démarche :**

- Rechercher les lettres correspondant à l'loyau et au globe dans le schéma.

**Pièce entière Lettre Morceau détaillé 1 Morceau détaillé 2**

Aloyau	A	Entrecôte	Filet
Globe	B	Rôti de gîte	Gîte de bœuf

## Thème 3 : Les fabrications charcutières : le saucisson à l'ail « choix » (15 points)

### 3.1 Buts recherchés lors de la phase N°8

Rappel : Indiquer trois buts recherchés lors de la phase N°8 dans la progression du travail indiquée sur l'Annexe 2.

**Démarche :**

- Identifier les objectifs techniques lors de cette phase de fabrication.

**Réponse :**

- Assurer une bonne liaison entre les ingrédients
- Optimiser l'hydratation du mélange
- Favoriser le développement de la saveur

### 3.2 Buts recherchés lors de la phase N°9

Rappel : Indiquer trois buts recherchés lors de la phase suivante N°9 de l'annexe 2.

**Démarche :**

- Évaluer les objectifs après le mélange.

**Réponse :**

- Assurer l'uniformité du mélange
- Préparer pour la phase de fumage
- Vérifier la consistance du produit final

### 3.3 Autre boyau pouvant être utilisé

Rappel : Proposer un autre boyau pouvant être utilisé dans cette fabrication.

**Démarche :**

- Considérer les alternatives couramment admises.

**Réponse :** Boyau de mouton

### 3.4 Rôle du glutamate de sodium

Rappel : Indiquer le rôle de cet additif.

**Démarche :**

- Comprendre les effets du glutamate dans la charcuterie.

**Réponse :** Améliore la saveur et la sapidité du produit.

### 3.5 Significations des sigles

Rappel : Indiquer à quoi correspondent les sigles.

**Démarche :**

- Identifier les valeurs chimiques associées.

**Réponse :**

- HPD : Haute Protéine
- SST : Solides Solubles Totaux

### 3.6 Modes de cuisson pour le saucisson à l'ail

Rappel : Détaillez deux modes de cuisson pour le saucisson à l'ail.

**Démarche :**

- Proposer des méthodes de cuisson de tradition.

**Réponse :**

- Cuisson au bain-marie
- Fumage à froid

## | Thème 4 : Les sauces, fromages et vins (24 points)

### 4.1 Famille de la sauce hollandaise

Rappel : À quelle famille appartient cette sauce ? Préciser sa définition et son rôle.

**Démarche :**

- Identifier la catégorie des sauces.

**Réponse :**

- La sauce hollandaise appartient aux sauces émulsifiées.
- Elle est élaborée à partir de jaunes d'œufs et de beurre clarifié, ce qui en fait une sauce riche et onctueuse, souvent utilisée en accompagnement de légumes ou de poissons.

#### 4.2 Fiche technique de la sauce hollandaise

Rappel : Compléter la fiche technique pour 8 portions de la sauce hollandaise.

**Réponse :**

Ingrédients	Unité	Quantité	Progression du travail
Beurre clarifié	g	200	Faire fondre doucement sans ébullition.
Jaunes d'œufs	No	4	Monter les jaunes avec un peu d'eau ou de vinaigre.
Jus de citron	ml	20	Incorporer tout en fouettant.
Sel	g	2	Assaisonner la sauce à la fin.

#### 4.3 Rôle des jaunes d'œufs dans la fabrication

Rappel : Expliquer le rôle des jaunes d'œufs.

**Démarche :**

- Comprendre l'importance des jaunes dans l'émulsion.

**Réponse :** Les jaunes d'œufs agissent comme émulsifiant, permettant de lier le beurre et l'eau en formant une texture crémeuse.

#### 4.4 Rôle du jus de citron

Rappel : Expliquer le rôle du jus de citron.

**Démarche :**

- Identifier son action dans le processus culinaire.

**Réponse :** Le jus de citron apporte une acidité qui équilibre les saveurs et contribue à stabiliser l'émulsion.

#### 4.5 Régions productrices de vins AOC

Rappel : Compléter le tableau en indiquant la région productrice des vins AOC cités.

**Réponse :**

Vin	Région viticole
Gewurztraminer	Alsace
Morgon	Beaujolais
Muscadet	Loire
Saint Émilion	Bordeaux
Banyuls	Languedoc-Roussillon
Rosé de Tavel	Rhône
Bourgogne Aligoté	Bourgogne

#### 4.6 Fromage AOC et famille

Rappel : Citer un fromage AOC issu des régions d'appellation et préciser la famille.

**Démarche :**

- Identifier un fromage représentatif et sa classification.

**Réponse :**

- Fromage :

**© 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.