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 consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du BP Charcutier, veuillez visiter :
bpcharcutier.fr/annales-sujets-et-corriges

BP CHARCUTIER • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

Technologie professionnelle, sous-épreuve U21

Session 2026 • Code sujet : **26-BP-CT-U21** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **4**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Analyse du produit et des matières premières** (3 questions) — **Page 3**
2. **Étude technologique et calculs de fabrication** (4 questions) — **Page 5**
3. **Préparation de fabrication et protocole opératoire** (3 questions) — **Page 7**
4. **Hygiène, prévention et sécurité au poste** (4 questions) — **Page 9**
5. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 11**

Sujet officiel (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/Fabrication de produits de charcuterie/2026/BP Charcutier - Fabrication de produits de charcuterie - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Analyse du produit et des matières premières

La Maison des Salaisons du Val prépare un lot de saucissons secs de porc à partir d'épaule désossée et de gras dur dorsal, dont les résultats de réception sont fournis. Les documents techniques définissent le produit, les critères de réception et les rôles des étapes d'élaboration.

Caractérisation technologique

Question 1.1. À partir du DT 1, préciser le type de produit fabriqué et indiquer deux caractéristiques qui le distinguent d'un produit cuit.

Le produit est un **saucisson sec cru**, préparé à partir d'une mêlée de porc et de gras hachés, assaisonnés et embossés. Il se distingue d'un produit cuit par deux points : il ne subit pas de cuisson et sa transformation repose sur la fermentation puis la déshydratation au séchage. Ces étapes produisent un aliment cru, dont la conservation et les caractéristiques résultent de sa conduite technologique.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Saucisson sec cru, non cuit, élaboré par fermentation et déshydratation.

Contrôle à réception

Question 1.2. Analyser les résultats de réception de l'épaule et du gras au regard des critères fournis dans le DT 2. Conclure sur leur aptitude à entrer en fabrication et signaler toute réserve nécessaire.

Matière	Température	pH	Aspect et odeur	Conclusion
Épaule	3 °C, conforme à 0-4 °C	5,7, conforme à 5,4-6,0	Rosée, surface sèche, odeur normale	Conforme
Gras dur	2 °C, conforme à 0-4 °C	5,8, conforme à 5,4-6,0	Blanc, ferme, sans odeur anormale	Conforme

Les températures et pH mesurés respectent les critères internes du DT 2. Les observations d'aspect et d'odeur sont normales. Les deux matières sont donc aptes à entrer en fabrication. Au moment de leur utilisation, vérifier de nouveau l'absence de souillure ou d'altération visible et les maintenir au froid. Toute anomalie impose leur mise à l'écart et l'avis du responsable avant utilisation.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Épaule et gras conformes aux critères de réception, aptes à la fabrication sous réserve d'absence de souillure ou d'altération.

Rôle des matières et des étapes

Question 1.3. Expliquer l'intérêt technologique de l'association viande maigre et gras dur dans cette recette. Indiquer le rôle de la fermentation et celui du séchage dans l'élaboration du produit.

La viande maigre apporte la structure et les protéines de la mêlée. Le gras dur équilibre la composition et contribue à la texture, au moelleux et à la saveur du saucisson. La **fermentation** participe au développement des arômes et à la stabilisation du produit. Le **séchage** provoque une déshydratation progressive, concentre les saveurs et donne au saucisson sa texture sèche. Ces transformations caractérisent le produit sans cuisson.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Viande maigre : structure. Gras dur : texture et saveur. Fermentation : arômes et stabilisation. Séchage : déshydratation et texture sèche.

2. Étude technologique et calculs de fabrication

La recette de référence est donnée pour 10 kg de mêlée, avec les quantités et prix unitaires HT des ingrédients. Il faut préparer 48 saucissons de 400 g à l'embossage, puis estimer la masse après séchage à partir du rendement indiqué.

Masse de mêlée

Question 2.1. Calculer la masse totale de mêlée nécessaire pour embosser les 48 pièces prévues.

La masse totale à embosser correspond au nombre de saucissons multiplié par la masse unitaire. On convertit d'abord 400 g en 0,400 kg, puis on calcule : 48 × 0,400 = 19,2 kg. Cette masse est la référence annoncée pour le lot avant séchage.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Masse totale à embosser : **19,2 kg**.

Proportionnement de la recette

Question 2.2. Proportionner la recette du DT 2 à la masse calculée en 2.1 et donner en kilogrammes les quantités de viande maigre, de gras dur, de sel nitrité préparé, d'épices et de sucre. Compléter le DR 1 et indiquer les calculs sur la copie.

La recette étant annoncée pour 10 kg, le facteur est 19,2 ÷ 10 = 1,92. Chaque quantité indiquée au DT 2 est multipliée par 1,92. Les valeurs ci-dessous sont arrondies au gramme pour le DR 1. Attention : les ingrédients de la recette de référence totalisent 10,370 kg, et non 10 kg. Leur proportionnement donne 19,9104 kg, ce qui dépasse la masse cible de 19,2 kg.

Ingrédient	Quantité calculée pour le lot
Viande maigre de porc	13,440 kg
Gras dur dorsal	5,760 kg
Sel nitrité préparé	0,499 kg
Poivre et épices	0,154 kg
Sucre	0,058 kg
Total des ingrédients proportionnés	19,910 kg

DR 1 complété, quantités proportionnées

Ingrédient	Quantité calculée pour le lot (kg)
Viande maigre de porc	13,440 kg
Gras dur dorsal	5,760 kg
Sel nitrité préparé	0,499 kg
Poivre et épices	0,154 kg
Sucre	0,058 kg
Masse totale de mêlée	19,910 kg

✓ RÉPONSE À RETENIR

Facteur : **1,92**. Quantités : **13,440 kg** de viande, **5,760 kg** de gras, **0,499 kg** de sel, **0,154 kg** d'épices et **0,058 kg** de sucre. Leur total calculé est **19,910 kg**, écart avec les 19,2 kg visés.

Rendement après séchage

Question 2.3. À partir du rendement indiqué, calculer la masse totale estimée après séchage et la masse moyenne d'un saucisson sec obtenu si les 48 pièces sont conservées.

Le rendement de 70 % s'applique à la masse initiale de 19,2 kg indiquée pour les pièces à embosser : 19,2 × 70 ÷ 100 = 13,44 kg après séchage. Si les 48 saucissons sont conservés, la masse moyenne est 13,44 ÷ 48 = 0,28 kg, soit 280 g par pièce. Cette estimation suit la masse totale demandée en 2.1.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Après séchage : **13,44 kg** au total, soit **280 g par saucisson**.

Coût matière

Question 2.4. Calculer le coût total HT des ingrédients de la fabrication, puis le coût matière HT par pièce embosée. Présenter les opérations et arrondir les résultats au centime d'euro.

Le coût de la recette de référence est : (7 × 8,40) + (3 × 5,20) + (0,260 × 2,80) + (0,080 × 18,00) + (0,030 × 2,20) = 76,634 €. On applique le facteur 1,92, soit 76,634 × 1,92 = 147,13728 € pour le lot. Le coût par pièce embosée est 147,13728 ÷ 48 = 3,06536 €. Les résultats sont arrondis au centime. Le calcul utilise les quantités et tarifs indiqués au DT 2.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coût total : **147,14 € HT**. Coût matière par pièce embosée : **3,07 € HT**.

3. Préparation de fabrication et protocole opératoire

Le dossier technique présente la séquence de fabrication du saucisson sec et les consignes internes de conduite de l'atelier. Le candidat doit ordonner les opérations jusqu'à l'entrée en séchoir et expliquer les maîtrises nécessaires, notamment le maintien au froid, la fermentation et le séchage.

Ordonnancement et contrôles

Question 3.1. Rédiger, dans l'ordre, les opérations à réaliser depuis la préparation de la mêlée jusqu'à l'entrée en séchoir. Pour chaque opération, indiquer un point de maîtrise technologique ou un contrôle à effectuer.

1. Hacher la viande et le gras, puis les mélanger avec les ingrédients de la recette. Utiliser du matériel propre et désinfecté, maintenir la mêlée au froid et limiter son exposition à l'ambiance de l'atelier.
2. Embosser dans les boyaux, puis ficeler. Contrôler le remplissage et la régularité des saucissons.
3. Fermenter à 22 °C pendant 24 heures. Suivre et enregistrer la température et la durée.
4. Transférer les saucissons au séchoir réglé à 12 °C et relever la température de l'enceinte.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Hachage et mélange au froid, embossage et ficelage, fermentation à 22 °C pendant 24 heures, puis séchage à 12 °C.

Maîtrise de la température

Question 3.2. Expliquer pourquoi les matières doivent être maintenues froides pendant le hachage et le mélange. Donner une conséquence possible d'une élévation excessive de leur température sur la fabrication.

Le froid limite l'échauffement produit par le hachage et le mélange, aide à conserver le gras ferme et permet de maîtriser l'état de la mêlée. Il faut aussi réduire le temps d'exposition à l'ambiance de l'atelier, comme le demande le DT 3.

Si la température augmente trop, le gras peut ramollir et s'étaler dans la mêlée. La texture et l'homogénéité du produit s'en trouvent dégradées. Il faut donc maintenir les matières au froid et surveiller leur état pendant les opérations.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le froid maintient le gras ferme ; un échauffement excessif peut dégrader la texture et l'homogénéité de la mêlée.

Fermentation et séchage

Question 3.3. Les consignes du DT 3 indiquent une fermentation à 22 °C pendant 24 heures, puis un séchage à 12 °C. Expliquer la fonction de chacune de ces phases et préciser pourquoi leur conduite doit être suivie et enregistrée.

La fermentation à 22 °C pendant 24 heures favorise l'acidification de la mêlée et le développement des caractéristiques du saucisson. Le séchage à 12 °C réduit progressivement son humidité, contribue à sa texture et améliore sa conservation.

- Enregistrer la température et la durée de fermentation, puis la température du séchoir, selon le plan de maîtrise sanitaire.
- Associer les relevés au lot pour assurer sa traçabilité et vérifier le respect des consignes.

Un suivi enregistré permet de détecter un écart et d'en informer le responsable afin qu'il décide de la conduite à tenir.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Fermentation : acidification et développement des caractéristiques du produit. Séchage : déshydratation progressive et meilleure conservation.

4. Hygiène, prévention et sécurité au poste

Le candidat étudie des situations à risque observées avant le démarrage d'une fabrication, notamment autour du hachoir, de l'embosseuse et de la séparation des produits crus et prêts à consommer. Les consignes internes précisent la sécurisation des machines, les exigences d'hygiène et le suivi des paramètres du procédé.

Prévention des risques

Question 4.1. Pour chacune des quatre situations du tableau, proposer une mesure de prévention adaptée, en distinguant lorsque nécessaire la mesure d'hygiène de la mesure de sécurité.

Les deux situations impliquant une machine nécessitent une prévention de sécurité avant toute intervention. Pour les deux autres, il faut maîtriser la séparation sanitaire des produits et le maintien au froid des matières premières.

Situation	Mesure de prévention
Lame du hachoir accessible au nettoyage	Arrêter et isoler la machine, puis vérifier l'absence de mouvement avant le nettoyage.
Mêlée crue près d'un produit prêt à consommer	Éloigner la mêlée et séparer zones et ustensiles.
Débourrage de l'embosseuse sans arrêt	Arrêter, isoler l'énergie et vérifier l'absence de mouvement avant d'intervenir.
Bac de viande hors enceinte froide	Remettre le bac au froid et limiter le temps d'exposition à l'ambiance.

La séparation et le froid relèvent de l'hygiène et de la maîtrise du procédé. L'arrêt, l'isolement et la vérification de l'immobilité préviennent les coupures, écrasements et entraînements.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Sécuriser les machines avant intervention, séparer les matières crues des produits prêts à consommer et maintenir la viande au froid.

Intervention sur les machines

Question 4.2. Décrire la conduite à tenir avant le nettoyage ou le débourrage du hachoir ou de l'embosseuse. Préciser les conditions de remise en service.

Avant tout nettoyage ou débourrage, la machine doit être sécurisée conformément aux consignes internes du DT 3 :

1. Arrêter l'équipement et isoler son alimentation en énergie selon la procédure de l'entreprise.
2. Vérifier l'absence de mouvement avant tout accès aux organes de la machine. Porter les EPI prévus par l'évaluation des risques.
3. Après intervention, remonter correctement les protections et contrôler que la zone est dégagée.
4. Faire vérifier l'installation et attendre l'autorisation de redémarrage avant la remise en service.

Aucun nettoyage, débourrage ou démontage ne doit être effectué lorsque la machine est alimentée ou en mouvement.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Arrêter et isoler l'énergie, vérifier l'immobilité, intervenir avec les EPI, remonter les protections et redémarrer seulement après contrôle et autorisation.

Prévention des contaminations

Question 4.3. Indiquer deux mesures limitant la contamination croisée entre matières premières crues et produits prêts à consommer pendant cette fabrication.

La prévention repose sur la séparation effective des circuits et sur un matériel propre. Ces mesures évitent le transfert de germes des matières premières crues vers les produits prêts à consommer.

- Réserver des zones et des ustensiles distincts aux matières crues et aux produits prêts à consommer.
- Nettoyer et désinfecter le matériel selon le plan de l'entreprise avant tout changement d'usage.

La mêlée crue ne doit pas être déposée à proximité des produits prêts à consommer. Maintenir cette séparation pendant toute la fabrication.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Utiliser des zones et des ustensiles distincts, puis nettoyer et désinfecter le matériel selon le plan de l'entreprise avant tout changement d'usage.

Traçabilité et suivi du procédé

Question 4.4. Indiquer les enregistrements de fabrication à renseigner pour assurer la traçabilité et le suivi des paramètres de fermentation et de séchage. Donner un exemple de conduite à tenir si une valeur relevée est hors consigne.

Sur la fiche de fabrication et de traçabilité, consigner l'identification du lot, les matières premières et leurs lots fournisseurs, ainsi que la date et l'opérateur. Le suivi du procédé doit également être daté et attribuable.

- Fermentation : relever la température et la durée, avec la consigne de 22 °C pendant 24 heures.
- Séchage : relever la température de l'enceinte, avec la consigne de 12 °C.

En cas de valeur hors consigne, prévenir le responsable, consigner l'écart et les actions prises, puis maintenir le lot à l'écart en attendant sa décision.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Tracer le lot et les lots fournisseurs, enregistrer les paramètres de fermentation et de séchage, puis alerter le responsable et isoler le lot en cas d'écart.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2026)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve E2 de technologie professionnelle du BP Charcutier-Traiteur, session 2026, code 26-BP-CT-U21, dure deux heures et est affectée du coefficient 4. Elle étudie la fabrication d'un saucisson sec de porc et évalue l'analyse des matières, le proportionnement et le coût, l'organisation des opérations, ainsi que l'hygiène, la sécurité et la traçabilité.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La recette se proportionne avec un même coefficient appliqué à chaque ingrédient, sans modifier les proportions prévues.
- Rendement (%) = masse obtenue après séchage / masse initiale × 100.
- Le saucisson sec est un produit cru élaboré par fermentation et déshydratation, et non par cuisson.
- Les matières et la mêlée restent au froid; le lot prévoit une fermentation à 22 °C pendant 24 heures, puis un séchage à 12 °C.

Points de vigilance & attentes du jury

- À la réception, comparer température, pH, aspect et odeur aux critères du DT 2; écarter toute anomalie et prévenir le responsable.
- Conserver les valeurs non arrondies pendant les calculs et respecter l'unité et l'arrondi demandés pour le résultat final.
- Respecter l'ordre des étapes et associer à chacune un contrôle pertinent, notamment le froid et les paramètres de fermentation et de séchage.
- Avant toute intervention sur une machine, arrêter et isoler l'énergie, vérifier l'absence de mouvement, puis contrôler les protections avant redémarrage.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment proportionner la recette à une nouvelle masse de mêlée ?

Divisez la masse de mêlée demandée par la masse de référence de la recette pour obtenir le coefficient de proportionnement. Multipliez ensuite chaque quantité d'ingrédient par ce coefficient, sans arrondir les valeurs intermédiaires.

Q : Comment calculer la masse obtenue après séchage avec le rendement fourni ?

Multipliez la masse initiale par le rendement exprimé sous forme décimale. Pour obtenir la masse moyenne par pièce, divisez ensuite la masse totale après séchage par le nombre de pièces conservées.

Q : Comment organiser son temps pour cette épreuve ?

L'épreuve dure deux heures et comporte quatre parties de cinq points chacune. Répartissez le temps entre les parties, réservez un temps suffisant aux calculs et gardez quelques minutes pour vérifier les unités, les arrondis et les réponses.

Q : Quels critères de notation faut-il particulièrement respecter ?

Le sujet demande de justifier les analyses à partir des documents, de présenter les opérations de calcul et d'appliquer les consignes internes. Les réponses doivent respecter les critères de réception, les paramètres du lot et les règles d'hygiène et de sécurité.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/Fabrication de produits de charcuterie/2026/BP Charcutier - Fabrication de produits de charcuterie - Session 2026 - 1-Sujet.pdf
Ressources BP Charcutier : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

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.