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

Anglais

Session 2026 • Code sujet : **26-BP-CHAR-EP1** • Durée : **3 heures** • Coefficient : **1**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Expression orale en continu : présenter et commenter une scène de vente en charcuterie-traiteur (3 questions) **Page 3**

2. Interaction orale : échange professionnel et conseil à un client anglophone (2 questions) **Page 5**

3. Compréhension de l’écrit : réduction du gaspillage alimentaire dans un deli de quartier (3 questions) **Page 7**

4. Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 9**

Sujet officiel (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/Langue vivante (Anglais)/2026/BP Charcutier - Langue vivante (Anglais) - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Expression orale en continu : présenter et commenter une scène de vente en charcuterie-traiteur

À partir d'une photographie présentée par l'examinateur et décrite dans le dossier technique, le candidat s'exprime en anglais sur une scène de vente dans une charcuterie-traiteur de quartier. Il décrit les personnes, le lieu, les produits et les actions, puis analyse le travail professionnel, les attentes des clients et l'importance de la présentation et du conseil.

Présentation et description

Question 1.1. En anglais, présentez la scène et les personnes visibles. Décrivez le lieu, les produits et les principales actions observables.

Model answer in English: This photo shows a small neighbourhood deli during a morning of sales. A shop assistant in clean work clothes is showing a platter of cold cuts to a customer behind a refrigerated display. The customer points to a product and asks a question. In the background, a colleague prepares portions on a clean work surface. Product names and prices are visible on the labels.

Traduction : Cette photo montre une petite charcuterie de quartier pendant une matinée de vente. Une vendeuse en tenue de travail propre présente un plateau de charcuteries à un client, derrière une vitrine réfrigérée. Le client désigne un produit et pose une question. À l'arrière-plan, un collègue prépare des portions sur un plan de travail propre. Les noms et les prix figurent sur les étiquettes.

Vocabulaire et grammaire : *cold cuts* signifie « charcuteries » et *refrigerated display*, « vitrine réfrigérée ». Le présent en *-ing* décrit des actions en cours.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> A neighbourhood deli: an assistant advises a customer choosing cold cuts while a colleague prepares portions.

Analyse de la scène

Question 1.2. Expliquez ce que cette scène montre du travail d'un charcutier-traiteur et des attentes des clients. Justifiez votre réponse à partir des éléments visibles.

Model answer in English: The scene shows that a charcutier-traiteur prepares food and serves customers. The clean work surface and refrigerated display suggest attention to hygiene and food storage. The colleague is preparing portions while the assistant presents a platter. The customer points to a product and asks a question, which suggests that they expect useful advice. The labels help customers identify the products and see the prices.

Traduction : La scène montre qu'un charcutier-traiteur prépare les aliments et sert les clients. Le plan de travail propre et la vitrine réfrigérée suggèrent une attention à l'hygiène et à la conservation. Le collègue prépare des portions tandis que la vendeuse présente un plateau. Le client désigne un produit et pose une question, ce qui suggère qu'il attend un conseil utile. Les étiquettes aident à identifier les produits et à voir les prix.

Vocabulaire et grammaire : *Suggest* signifie « suggérer ». *Expect useful advice* signifie « attendre un conseil utile ».

✓ RÉPONSE À RETENIR

The scene highlights food preparation, hygiene, clear product labels and helpful customer advice.

Point de vue personnel

Question 1.3. Exprimez votre point de vue sur l'importance de la présentation et du conseil au client dans un commerce alimentaire. Donnez au moins une raison ou un exemple.

Model answer in English: In my opinion, presentation and customer advice are very important in a food shop. A clean, attractive display makes products easier to choose and gives customers confidence. Good advice can also help them find the right products for a meal or a buffet. For example, the assistant can explain the different cold cuts and help the customer choose.

Traduction : À mon avis, la présentation et le conseil au client sont très importants dans un commerce alimentaire. Une vitrine propre et attrayante facilite le choix et rassure les clients. Un bon conseil peut aussi les aider à trouver les produits adaptés à un repas ou à un buffet. Par exemple, la vendeuse peut expliquer les différentes charcuteries et aider le client à choisir.

Vocabulaire et grammaire : *In my opinion* introduit un avis. *Makes products easier to choose* signifie « rend les produits plus faciles à choisir ».

✓ RÉPONSE À RETENIR

Good presentation reassures customers, and helpful advice enables them to choose suitable products.

2. Interaction orale : échange professionnel et conseil à un client anglophone

Le candidat interagit en anglais avec l'examinateur, à partir de sa présentation et éventuellement de sa formation, de ses expériences ou de situations courantes de vente et de service. Un jeu de rôle porte sur un client préparant un buffet et signalant une allergie aux noix chez un convive.

Échange avec l'examinateur

Question 2.1. Répondez aux questions de l'examinateur et apportez des précisions sur les idées présentées dans la première partie. Vous pouvez être invité à expliquer une préférence, une expérience ou un choix professionnel.

Adaptable model answer in English: I am training to become a charcutier-traiteur because I enjoy preparing food and serving customers. I like the contact with people and the creative side of the job. In the picture, the shop is clean and organised. The assistant presents a platter and answers a customer's question, while a colleague prepares portions. I think good presentation attracts customers, and good advice helps them choose.

Traduction pédagogique : Je me forme au métier de charcutier-traiteur parce que j'aime préparer des aliments et servir les clients. J'apprécie le contact avec les gens et le côté créatif du métier. Sur l'image, le magasin est propre et bien organisé. La vendeuse présente un plateau et répond à une question, tandis qu'un collègue prépare des portions. Une bonne présentation attire les clients et un bon conseil les aide à choisir.

Vocabulaire et grammaire : *to train to become* : se former pour devenir ; *to answer a question* : répondre à une question. *I think* sert à introduire une opinion. Adaptez les détails personnels à votre situation.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Mettre en avant son intérêt pour le métier, la qualité de l'accueil, la présentation des produits et le conseil personnalisé.

Échange de rôle : demande liée à une allergie

Question 2.2. En anglais, participez à un échange de rôle où un client demande un produit pour un buffet et signale qu'un convive est allergique aux noix. Demandez les précisions utiles, indiquez que vous vérifierez les informations sur les ingrédients et proposez une solution adaptée sans garantir l'absence de traces si cette information n'est pas établie.

Role-play in English:
Customer: I need food for a buffet. One guest is allergic to nuts.
Shop assistant: How many people is the buffet for? Do you know which nuts the guest is allergic to? Is the allergy severe?
Customer: It is a serious allergy, but I am not sure which nuts.
Shop assistant: Thank you for telling me. I will check the ingredients and ask about possible traces and cross-contamination. I cannot guarantee that a product is free from traces until I have confirmed this. I can suggest suitable options after checking the information.

Traduction pédagogique : Le client demande des produits pour un buffet et signale une allergie aux noix. La vendeuse demande le nombre de convives, le type de noix et la gravité de l'allergie. Elle vérifie les ingrédients et les risques de traces ou de contamination croisée avant de proposer des options, sans garantir l'absence de traces.

Vocabulaire et grammaire : *Which nuts?* : quelles noix ? ; *traces* : traces ; *cross-contamination* : contamination croisée. *I will check* exprime une vérification à venir.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Demander les précisions utiles, vérifier ingrédients et risques de traces, puis proposer uniquement une option adaptée après vérification.

3. Compréhension de l’écrit : réduction du gaspillage alimentaire dans un deli de quartier

Le candidat prend connaissance d’un document en anglais consacré aux mesures prises par Green Lane Deli pour réduire le gaspillage alimentaire. Il en rend compte en français en précisant le sujet et le type d’établissement, des actions contre le gaspillage, le traitement des invendus et l’information donnée aux clients.

Sujet et établissement

Question 3.1. Indiquez en français le sujet principal du document et le type d’établissement qui y est décrit.

Le document porte sur les moyens mis en œuvre par Green Lane Deli pour réduire le gaspillage alimentaire. Il décrit un commerce alimentaire de quartier de type *deli*, proposant notamment des plats préparés et des sandwichs. Le titre, *“A neighbourhood deli tries new ways to cut food waste”*, signifie « Un traiteur de quartier essaie de nouvelles façons de réduire le gaspillage alimentaire ». Dans ce titre, *to cut* signifie « réduire ».

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le document présente les mesures contre le gaspillage alimentaire d’un commerce traiteur de quartier, Green Lane Deli.

Actions contre le gaspillage

Question 3.2. Relevez en français deux actions concrètes mises en place par l’établissement pour limiter le gaspillage alimentaire.

Deux actions concrètes sont demandées. Le texte présente notamment ces mesures :

1. Le responsable consulte les ventes de la veille afin de préparer des quantités plus proches des achats habituels des clients.
2. Les sandwichs frais sont préparés en petites fournées plutôt qu’en une seule fois.

On peut aussi citer le relevé des invendus, utilisé pour ajuster les recettes et les portions du lendemain. *“Small batches”* signifie « petites fournées ».

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Adapter les quantités préparées aux ventes de la veille et préparer les sandwichs en petites fournées.

Invendus et information des clients

Question 3.3. Expliquez en français ce que le texte indique sur les invendus en fin de journée et sur l'information donnée aux clients.

Le texte distingue plusieurs cas. Les produits encore propres à la vente peuvent être proposés à prix réduit près de la fermeture, après vérification des dates et des conditions de conservation. Certains surplus adaptés sont donnés à une cuisine communautaire locale.

- Les clients peuvent demander au personnel comment les surplus sont gérés et comment les produits sont conservés.
- Le responsable souligne l'importance d'une information claire.

"May be offered" indique une possibilité, pas une garantie.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les produits encore vendables peuvent être réduits après contrôle, certains surplus sont donnés et les clients peuvent demander des informations sur leur gestion et leur conservation.

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

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve obligatoire d'anglais du BP Charcutier-traiteur, session 2026, porte le code 26-BP-CHAR-EP1. D'une durée officielle de 3 heures et de coefficient 1, elle évalue au niveau B1+ l'expression orale, l'interaction professionnelle et la compréhension écrite. Les supports traitent de la vente et du conseil en boutique, des allergies et de la réduction du gaspillage alimentaire.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Décrire une image en anglais en organisant les observations sur le lieu, les personnes, les produits et les actions.
- Relier les éléments visibles aux tâches professionnelles et aux attentes des clients pour justifier son analyse.
- Face à une allergie, demander des précisions, vérifier les ingrédients et ne pas garantir l'absence de traces non vérifiée.
- Limiter le gaspillage en ajustant quantités et portions selon les ventes, en préparant par petits lots et en gérant les surplus.

Points de vigilance & attentes du jury

- Prévoir 5 minutes de préparation et structurer une prise de parole claire en anglais, dans la limite de 5 minutes.
- Étayer l'analyse de la photographie avec les éléments visibles et ceux du descriptif, sans inventer d'informations.
- Dans le jeu de rôle, vérifier les ingrédients et ne pas promettre l'absence de traces d'allergènes si elle n'est pas établie.
- Répondre en français aux questions de compréhension et distinguer les invendus à prix réduit, les dons et les contrôles de sécurité.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser la présentation orale de la photographie ?

Commencez par situer la scène, puis décrivez les personnes, les produits et leurs actions. Reliez les détails visibles au travail en boutique et aux attentes des clients. Terminez par un avis argumenté sur la présentation et le conseil.

Q : Que faut-il dire lorsqu'un client signale une allergie aux noix ?

Demandez les précisions utiles sur l'allergie et le produit recherché. Indiquez que vous vérifierez les informations sur les ingrédients, puis proposez une solution adaptée. Ne garantissez pas l'absence de noix ou de traces si elle n'est pas établie.

Q : Combien de temps dure l'interrogation et comment les points sont-ils répartis ?

L'interrogation dure 15 minutes au maximum, avec jusqu'à 5 minutes pour chacune des trois parties. Le sujet affiche 8 points en expression orale, 5,34 en interaction et 6,66 en compréhension écrite, soit 20 points au total.

Q : Quelle langue faut-il utiliser et quel niveau est attendu ?

Les parties 1 et 2 se déroulent en anglais. Pour la partie 3, le candidat répond en français à partir d'un document écrit en anglais. Le niveau attendu est B1+ du CECRL, et les réponses doivent suivre les consignes.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/Langue vivante (Anglais)/2026/BP Charcutier - Langue vivante (Anglais) - 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.