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

BREVET PROFESSIONNEL

CHARCUTIER-TRAITEUR

SESSION 2026

ÉPREUVE OBLIGATOIRE DE LANGUE VIVANTE : ANGLAIS

Coefficient : 1 Durée : 3 heures

Aucun document ou matériel autorisé en dehors de ceux fournis avec le sujet.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : EXPRESSION ORALE EN CONTINU (8 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : INTERACTION ORALE (5,34 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : COMPRÉHENSION DE L'ÉCRIT (6,66 points)	Dossier Questionnement
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES (DT 1, DT 2)	Fourni avec le sujet

L'usage de la calculatrice n'est pas autorisé.

Ce sujet comporte 4 pages numérotées de 1/4 à 4/4.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

DOSSIER SUJET

CONSIGNES GÉNÉRALES DE L'ÉPREUVE : ÉPREUVE NATIONALE DE LANGUE VIVANTE : SECTEUR DE LA CHARCUTERIE-TRAITEUR

L'épreuve évalue la capacité du candidat à s'exprimer oralement en continu, à interagir en anglais et à comprendre un document écrit en anglais. Le niveau attendu est B1+ du CECRL. Elle comporte trois parties : une prise de parole en continu à partir d'un document principalement iconographique lié au secteur professionnel, un échange avec l'examinateur, puis un échange en français portant sur un document écrit en anglais de 15 lignes maximum.

Le candidat dispose de 5 minutes pour prendre connaissance du document iconographique et préparer sa prise de parole. La durée totale de l'interrogation est de 15 minutes au maximum : 5 minutes pour la prise de parole, 5 minutes pour l'interaction et 5 minutes pour la compréhension de l'écrit. Les parties 1 et 2 sont évaluées conjointement sur 20 points et la partie 3 sur 10 points. Le barème présenté ci-dessous est ramené à 20 points pour l'affichage.

Le document écrit DT 2 est remis au candidat pour la troisième partie. Le document iconographique de la première partie est présenté par l'examinateur. La description de ce document figure dans DT 1 pour permettre sa préparation.

PARTIE 1 : EXPRESSION ORALE EN CONTINU (8 points)

Présenter et commenter un document iconographique en anglais

Temps de préparation : 5 minutes. Temps de parole : 5 minutes au maximum. L'examinateur présente au candidat une photographie correspondant au descriptif de DT 1. Le candidat s'exprime en anglais. Il peut prendre appui sur les éléments visibles et organiser librement son propos.

1.1 (3 points) Présentez la scène et les personnes visibles. Décrivez le lieu, les produits et les principales actions observables.

1.2 (3 points) 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.

1.3 (2 points) 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.

PARTIE 2 : INTERACTION ORALE (5,34 points)

Interagir avec l'examinateur en anglais

Durée maximale : 5 minutes. L'échange prend appui sur la présentation du candidat, puis peut s'élargir à sa formation, à ses expériences professionnelles ou à des situations courantes de vente et de service dans une charcuterie-traiteur.

2.1 (2,67 points) 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.

2.2 (2,67 points) Participez à un échange de rôle : un client anglophone 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.

PARTIE 3 : COMPRÉHENSION DE L'ÉCRIT (6,66 points)

Comprendre un document professionnel en anglais et en rendre compte en français

Durée maximale : 5 minutes. Prenez connaissance du document DT 2. L'examinateur vous interroge en français sur son contenu. Vous pouvez vous appuyer sur des éléments précis du texte et citer brièvement les mots anglais utiles.

3.1 (2 points) Indiquez en français le sujet principal du document et le type d'établissement qui y est décrit.

3.2 (2,33 points) Relevez en français deux actions concrètes mises en place par l'établissement pour limiter le gaspillage alimentaire.

3.3 (2,33 points) Expliquez en français ce que le texte indique sur les invendus en fin de journée et sur l'information donnée aux clients.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : DESCRIPTIF DU DOCUMENT ICONOGRAPHIQUE PRÉSENTÉ PAR L'EXAMINATEUR

Photographie en couleur prise dans une petite charcuterie-traiteur de quartier, pendant une matinée de vente. Au premier plan, une vendeuse portant une tenue de travail propre présente à un client un plateau de charcuteries 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. Des étiquettes indiquant le nom et le prix des produits sont visibles. L'image montre un espace de vente rangé et une relation de conseil entre le personnel et le client. Aucun texte lisible ne donne d'informations sur les ingrédients ou les allergènes.

Ce descriptif sert à préparer le document iconographique présenté au candidat. Il ne constitue pas un texte à lire à voix haute pendant l'épreuve.

DT 2 : A NEIGHBOURHOOD DELI TRIES NEW WAYS TO CUT FOOD WASTE

Document rédigé pour le sujet. Le texte comporte 12 lignes et constitue le support de la troisième partie.

At Green Lane Deli, the team is changing the way it plans each day.
Every morning, the manager checks the previous day's sales before preparing the food counter.
This helps the kitchen make quantities that are closer to what customers usually buy.
Staff also record which products remain unsold at closing time.
They use these notes to adjust recipes and portion sizes for the next day.
Fresh sandwiches are prepared in small batches, rather than all at once.
Products that are still safe and suitable for sale may be offered at a reduced price near closing time.
The team checks dates and storage conditions before making that decision.
Some suitable surplus food is given to a local community kitchen.
Customers can ask staff how the deli handles surplus food and how products are stored.
The manager says that clear information matters as much as reducing waste.
The deli reviews its results every month and shares practical ideas with its staff.

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.