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

BP Charcutier-traiteur, épreuve E1

Session 2026 • Code sujet : **26-BP-CT-E1-U10** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **2**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Analyse fonctionnelle et réglementaire : identification, traçabilité et adéquation des matières premières (3 questions) **Page 3**

2. Étude technologique et calculs professionnels : rendements, approvisionnement, dosage et coût matière (4 questions) **Page 5**

3. Préparation de fabrication et organisation du travail : phases techniques, planification et présentation (3 questions) **Page 7**

4. Prévention, sécurité et maîtrise de l'hygiène : analyse des risques au poste (3 questions) **Page 10**

5. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 12**

Sujet officiel (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/Préparation des viandes, volailles et poissons/2026/BP Charcutier - Préparation des viandes, volailles et poissons - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Analyse fonctionnelle et réglementaire : identification, traçabilité et adéquation des matières premières

La Maison Lenoir prépare une réception pour 48 convives avec une longe de porc cuite et tranchée ainsi que des portions de truite. Les données de réception et les spécifications internes servent à examiner l'identification, la traçabilité, l'acceptation et les préparations initiales.

Question 1.1. Pour chacun des deux produits, relevez les éléments d'identification et de traçabilité disponibles dans le tableau, puis indiquez un enregistrement à effectuer à la réception pour assurer le lien entre le produit et sa production.

Produit	Identification et traçabilité disponibles	Enregistrement à la réception
Longe de porc désossée, fraîche	Estampille sanitaire FR 49.123.456 CE, lot P260612, masse 6,40 kg	Fournisseur, désignation, lot et date de réception
Truite arc-en-ciel entière, fraîche	Espèce, origine France, élevage, lot T260612, masse 4,80 kg	Fournisseur, désignation, lot et date de réception

La masse et la désignation complètent l'identification des produits reçus. À la réception, consigner également la température mesurée et l'appareil utilisé, les constats de contrôle et la décision d'acceptation ou de refus. Identifier et protéger les produits au rangement, puis reporter le lot reçu sur le lot de fabrication correspondant pour maintenir la traçabilité jusqu'à la production.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Longe : estampille FR 49.123.456 CE, lot P260612. Truite : espèce, origine France, élevage, lot T260612. Enregistrer fournisseur, désignation, lot et date, puis relier chaque lot reçu au lot fabriqué.

Question 1.2. Pour chaque matière première, justifiez son adéquation avec la destination prévue et indiquez les opérations de préparation initiales à réaliser avant fabrication. Distinguez les opérations applicables à la longe de porc et à la truite entière.

La longe fraîche désossée convient à une cuisson suivie d'un tranchage. La truite entière fraîche convient à la préparation de filets puis de portions de 120 g. Travailler les deux produits séparément, sur les planches dédiées.

1. **Longe :** contrôler l'état et l'identification, peser, parer et vérifier l'absence de fragments d'os, puis façonner et assaisonner. Trier parures et os dans les contenants prévus.
2. **Truite :** contrôler l'état et l'identification, écailler et vider si nécessaire, fileter avec le couteau dédié, retirer les arêtes et portionner. Trier les déchets de poisson pendant la préparation.

Protéger et remettre au froid les produits dès qu'ils ne sont pas travaillés.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Longe : contrôler, parer, vérifier l'absence d'os, façonner et assaisonner. Truite : contrôler, écailler et vider si nécessaire, fileter, désarêter et portionner à 120 g. Trier les sous-produits séparément.

Question 1.3. Comparez les températures mesurées, +3 °C pour la longe et +1 °C pour la truite, avec les spécifications internes. Comparez aussi les constats sensoriels aux critères fournis, concluez sur l'acceptation des produits et indiquez une mesure de maîtrise à consigner.

La longe à +3 °C respecte la spécification interne de 0 à +4 °C ; la truite à +1 °C respecte celle de 0 à +2 °C. Les critères sensoriels sont conformes : surface propre, couleur normale et absence d'odeur anormale pour la longe ; yeux brillants, branchies rouges et odeur fraîche pour la truite.

- Accepter les deux produits au vu des constats fournis.
- Consigner les températures, l'appareil utilisé, les observations sensorielles et la décision d'acceptation.
- Identifier, protéger et ranger sans délai chaque produit dans l'enceinte froide adaptée.

Ces températures sont des spécifications internes de la Maison Lenoir.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les deux produits respectent les spécifications internes et les critères sensoriels : les accepter, consigner les contrôles et les ranger immédiatement au froid.

2. Étude technologique et calculs professionnels : rendements, approvisionnement, dosage et coût matière

Les calculs s'appuient sur les masses relevées lors du parage et du désossage de la longe, de sa cuisson et du filetage des truites. Les taux d'assaisonnement et les prix unitaires permettent de déterminer les dosages, le besoin complémentaire en poisson et le coût matière des portions.

Question 2.1. Calculez la masse nette de longe après parage et désossage, puis le rendement de préparation par rapport à la longe réceptionnée. Calculez ensuite le rendement de cuisson par rapport à la masse nette parée. Présentez les formules, les calculs et les unités.

Masse nette après parage et désossage : 6,40 - 0,52 - 0,88 = 5,00 kg. Rendement de préparation : 5,00 / 6,40 × 100 = 78,125 %. Rendement de cuisson, calculé par rapport aux 5,00 kg nets : 4,25 / 5,00 × 100 = 85 %. Les rendements sont arrondis au centième si nécessaire.

DR 1 complété, rendements de longe

Question	Opération ou résultat demandé	présenter	unité
2.1	Masse nette de longe après parage et désossage	.....	5,00 kg .....
2.1	Rendement de préparation	.....	78,13 % .....
2.1	Rendement de cuisson	.....	85,00 % .....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Masse nette : 5,00 kg ; rendement de préparation : 78,13 % ; rendement de cuisson : 85,00 %.

Question 2.2. Pour 24 portions de truite de 120 g, calculez la masse totale de filets nécessaire. À partir du rendement de filetage mesuré, déterminez la masse minimale de truites entières correspondante, puis la masse supplémentaire à commander par rapport aux 4,80 kg déjà réceptionnés. Donnez la masse de commande au centième de kilogramme supérieur.

Les 24 portions nécessitent 24 × 120 = 2 880 g, soit 2,88 kg de filets. Le rendement de filetage est 2,76 / 4,80 × 100 = 57,5 %. Il faut donc 2,88 / 0,575 = 5,0087 kg de truites entières, arrondis au centième supérieur : 5,01 kg. Par rapport aux 4,80 kg reçus, le complément est de 0,2087 kg, soit 0,21 kg à commander au centième supérieur.

DR 1 complété, besoin en truite

2.2	Masse de filets nécessaire pour 24 portions	.....	2,88 kg .....
2.2	Masse de truites entières à prévoir et complément à commander	.....	5,01 kg total ; +0,21 kg .....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Filets nécessaires : 2,88 kg ; truites entières nécessaires : 5,01 kg ; complément à commander : 0,21 kg.

Question 2.3. **À partir de la masse nette de longe calculée à la question 2.1, calculez en grammes les masses de sel, d'eau et de mélange d'épices nécessaires. Appliquez les pourcentages à la masse nette de viande, et non à la masse réceptionnée.**

La masse nette de longe est de 5,00 kg, soit 5 000 g. Le dosage du sel est 5 000 × 2,2 / 100 = 110 g ; celui de l'eau est 5 000 × 5 / 100 = 250 g ; celui du mélange d'épices est 5 000 × 0,4 / 100 = 20 g. Les taux s'appliquent à la viande nette parée.

DR 1 complété, dosage de l'assaisonnement

2.3	Masse de sel, d'eau et de mélange d'épices	.....	Sel 110 g ; eau 250 g ; épices 20 g

✓ RÉPONSE À RETENIR

Sel : 110 g ; eau : 250 g ; mélange d'épices : 20 g.

Question 2.4. **Calculez le coût matière de la longe réceptionnée et des trois ingrédients de l'assaisonnement, puis le coût matière correspondant à 20 portions de 200 g de longe cuite. Utilisez les prix unitaires fournis et arrondissez le coût par portion au centime d'euro.**

La longe réceptionnée coûte 6,40 × 11,80 = 75,52 €. Les assaisonnements coûtent 0,11 × 0,65 = 0,0715 € pour le sel, 0,25 × 0,002 = 0,0005 € pour l'eau et 0,02 × 8,00 = 0,16 € pour les épices. Le lot coûte 75,752 €. Les 20 portions représentent 4,00 kg sur les 4,25 kg cuits : 75,752 / 4,25 × 4 = 71,2965 €, soit 71,30 €, ou 3,56 € par portion.

DR 1 complété, coût matière

2.4	Coût matière total et coût par portion	.....	Lot : 75,75 € ; 20 portions : 3,56 € / portion

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coût matière du lot : 75,75 € ; coût des 20 portions : 71,30 €, soit 3,56 € par portion.

3. Préparation de fabrication et organisation du travail : phases techniques, planification et présentation

La réception est prévue le jeudi à 15 h, les fabrications commencent le vendredi matin et le service a lieu le samedi à 12 h 30. Il faut ordonner les opérations de la longe et de la truite, planifier leur réalisation en maîtrisant le froid et proposer un plateau de présentation.

Question 3.1. Établissez, dans l'ordre, au moins cinq opérations techniques pour la longe de porc et au moins cinq pour la truite, de la préparation primaire au conditionnement ou à la présentation. Précisez à quel moment les sous-produits et déchets sont triés.

Respecter l'ordre des opérations et utiliser la planche et le couteau dédiés à chaque produit. Trier et évacuer les sous-produits dans les bacs prévus pendant la préparation, puis nettoyer et désinfecter le poste avant de changer de tâche.

1. **Longe :** parer, trier les parures, assaisonner, cuire, refroidir en cellule, conditionner et identifier, puis trancher et dresser avant le service.
2. **Truite :** écailler et vider, trier les déchets, lever les filets, désarêter, portionner, conditionner et ranger au froid, puis dresser pour le service.

Phases techniques complétées dans le DR 2

Produit ou créneau	Opérations dans l'ordre	Jour et horaire proposés	Contrôle ou précaution à prévoir
Longe de porc	Parer, assaisonner, cuire, refroidir, conditionner		Trier parures au parage
Truite	Écailler, vider, fileter, désarêter, portionner		Trier déchets à la préparation
Jeudi : réception et rangement			
Vendredi : fabrication et refroidissement			
Vendredi : conditionnement et rangement			
Samedi : opérations finales et service			

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Longe : parer, assaisonner, cuire, refroidir, conditionner et trancher. Truite : préparer, fileter, désarêter, portionner et conditionner. Trier les sous-produits au fur et à mesure.

Question 3.2. Complétez le tableau du document réponse en répartissant les opérations sur les deux jours. Tenez compte de la réception du jeudi, de la cuisson et du refroidissement de la longe, de la séparation des tâches sur le poisson et des opérations finales avant le service. Les durées non fournies peuvent être estimées, à condition de justifier l'ordre retenu.

Réaliser la cuisson et le refroidissement de la longe le vendredi matin. Préparer ensuite la truite sur son poste et avec son matériel dédiés, après nettoyage et désinfection du poste. Conditionner et ranger les produits au froid dès la fin des opérations. Le samedi, ne sortir les denrées que pour les contrôles, le tranchage, le dressage et la

mise en place du service.

Créneau	Opérations	Contrôle ou précaution
Jeudi, 15 h à 16 h	Réceptionner, contrôler, identifier et ranger.	Tracer lots, températures et décision de réception.
Vendredi, 7 h à 12 h	Parer et assaisonner la longe, la cuire puis la refroidir en cellule.	Contrôler le refroidissement et protéger la longe.
Vendredi, 13 h à 16 h	Préparer et portionner la truite, puis conditionner les produits.	Poste poisson dédié, nettoyage et désinfection avant changement de tâche, étiquetage et rangement au froid.
Samedi, 10 h à 12 h 30	Contrôler, trancher la longe, dresser et mettre en place.	Sortir les produits au fur et à mesure, servir à 12 h 30.

Planification complétée dans le DR 2

Produit ou créneau	Opérations dans l'ordre	Jour et horaire proposés	Contrôle ou précaution à prévoir
Longe de porc	.....	.....	.....
Truite	.....	.....	.....
Jeudi : réception et rangement	Réception, contrôle, identification, rangement	Jeudi 15 h à 16 h	Tracer lot, température
Vendredi : fabrication et refroidissement	Longe : parage, cuisson, cellule	Vendredi 7 h à 12 h	Contrôler le refroidissement
Vendredi : conditionnement et rangement	Truite : préparation, portionnage ; conditionn	Vendredi 13 h à 16 h	Poste dédié, froid, étiquetage
Samedi : opérations finales et service	Contrôler, trancher, dresser, mise en place	Samedi 10 h à 12 h 30	Sortir au fur et à mesure

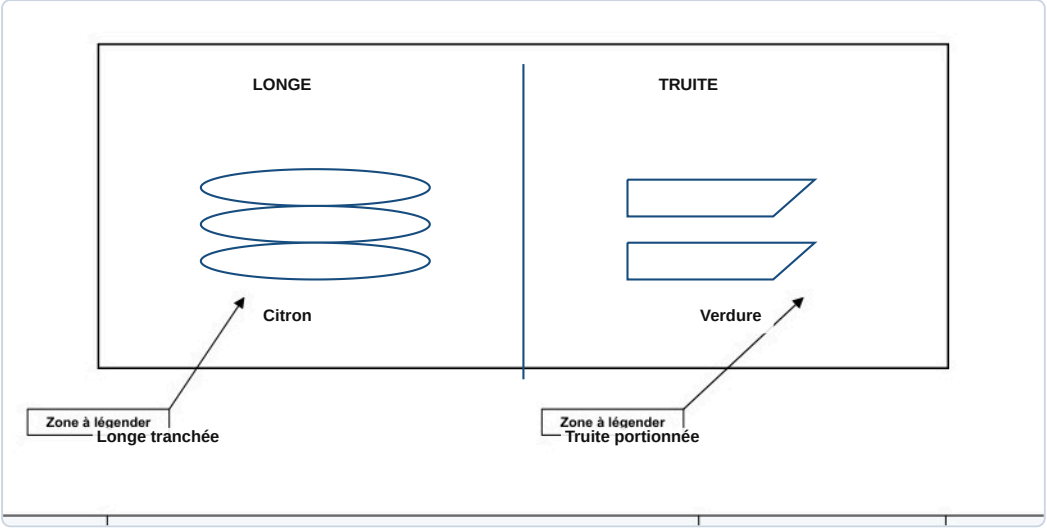
✓ RÉPONSE À RETENIR

Jeudi : réception et rangement. Vendredi : cuisson et refroidissement de la longe, préparation séparée de la truite, conditionnement et stockage au froid. Samedi : contrôle, tranchage, dressage et service à 12 h 30.

Question 3.3. Réalisez en noir et blanc, dans le cadre du document réponse, un croquis de plateau associant la longe tranchée et les portions de truite préparées. Montrez une organisation lisible, une séparation identifiable des deux produits et un décor simple réalisable en atelier, puis ajoutez une légende.

Dans le cadre du DR 2, représenter un plateau rectangulaire organisé en deux zones séparées. Disposer les tranches de longe en éventail dans une zone et les portions de truite alignées dans l'autre. Ajouter un décor sobre, par exemple quelques quartiers de citron et des feuilles de verdure, sans masquer les produits. Légender les deux zones et le décor. Le croquis reste lisible et réalisable en atelier.

Croquis du plateau et légende dans le DR 2



✓ RÉPONSE À RETENIR

Plateau en deux zones : longe tranchée en éventail, portions de truite séparées, décor simple au citron et à la verdure.

4. Prévention, sécurité et maîtrise de l’hygiène : analyse des risques au poste

Les situations portent sur le désossage et le parage au couteau, le filetage après manipulation de viande crue, le maintien temporaire des produits et l’usage d’épices contenant du céleri. Les réponses mobilisent les équipements disponibles, les températures internes et les repères réglementaires cités.

Question 4.1. Pour les trois premières situations du tableau, indiquez un danger ou un risque précis et une mesure de prévention adaptée à l’opération. Pour le risque de contamination croisée lors du filetage, précisez une mesure portant sur l’organisation du poste et une mesure portant sur le matériel ou son nettoyage.

Prévention adaptée aux trois situations :

- **Désossage et parage :** risque de coupure par la lame et de fatigue musculaire liée à une posture contraignante. Utiliser le couteau à désosser adapté, propre et affûté, le manipuler avec maîtrise et adopter une posture stable.
- **Filetage après la viande crue :** risque de contamination croisée par des micro-organismes. Organiser les tâches pour séparer viande et poisson, et utiliser la planche dédiée au poisson. Nettoyer et désinfecter la table et tout matériel réutilisé avant le filetage ; employer un couteau à filet propre et dédié.
- **Interruption :** risque de multiplication microbienne si les produits se réchauffent. Les protéger et les remettre sans délai dans l’enceinte froide adaptée.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Prévenir les coupures et les postures contraignantes ; séparer et nettoyer-désinfecter le poste avant le poisson ; protéger et remettre les produits au froid.

Question 4.2. Indiquez la conduite à tenir pour maintenir les produits aux températures internes prévues pendant les interruptions de travail. Précisez les températures cibles applicables à la longe et à la truite selon le DT 2.

Pendant une interruption, ne pas laisser les produits à température ambiante : les protéger, les identifier et les replacer sans délai dans l’enceinte froide adaptée. Limiter le temps hors froid et contrôler la température à la reprise avec la sonde, nettoyée et désinfectée entre deux contrôles. Consigner la mesure et l’appareil utilisé pour vérifier le respect des consignes internes de l’établissement. Les températures indiquées sont des spécifications internes, et non des limites réglementaires générales.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Longe : 0 à +4 °C. Truite : 0 à +2 °C. Protéger et remettre rapidement chaque produit au froid adapté.

Question 4.3. Le mélange d’épices contient du céleri. Indiquez les actions à réaliser concernant l’identification du lot fabriqué, l’information sur l’allergène et la prévention d’une présence involontaire dans une autre préparation.

À la fabrication, attribuer un identifiant au lot produit et consigner la date ainsi que le lien avec le lot de longe et le lot du mélange d’épices utilisés. Sur l’étiquetage ou le support d’information remis au consommateur, signaler clairement la présence de **céleri**, allergène à déclarer conformément au règlement (UE) n° 1169/2011. Pour éviter un transfert involontaire, séparer les ingrédients et les préparations, utiliser du matériel propre et dédié, puis nettoyer et désinfecter le poste et les ustensiles avant toute autre fabrication.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Tracer les lots et la fabrication, déclarer le céleri au consommateur et prévenir les transferts par séparation et nettoyage-désinfection.

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

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve écrite du BP Charcutier-traiteur, session 2026, porte le code 26-BP-CT-E1-U10 et dure 2 heures, coefficient 2. Elle étudie la préparation d'une longe de porc cuite et de truites portionnées pour une réception. Les compétences évaluées couvrent la traçabilité, les calculs professionnels, l'organisation des fabrications, la présentation, l'hygiène et la prévention des risques.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Un rendement se calcule en divisant la masse obtenue par la masse de référence, puis en multipliant le résultat par 100.
- La masse nette de longe après parage et désossage est la masse d'entrée moins les parures et les os retirés.
- Les dosages de la recette s'appliquent à la masse nette de viande, et non à la masse réceptionnée.
- Les températures de 0 à +4 °C pour la longe et de 0 à +2 °C pour la truite sont des spécifications internes.

Points de vigilance & attentes du jury

- Présenter les formules, les opérations de calcul et les unités pour chaque résultat numérique.
- Calculer le besoin total en filets, le besoin de truites entières, puis le complément à commander.
- Planifier les opérations dans les créneaux imposés, en prévoyant cuisson, refroidissement maîtrisé et rangement au froid.
- Distinguer les spécifications internes de température des obligations réglementaires citées dans le dossier.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer un rendement de préparation ou de cuisson dans ce sujet ?

Divisez la masse obtenue par la masse de référence précisée pour l'opération, puis multipliez par 100. Indiquez les masses utilisées, la formule et le résultat en pourcentage.

Q : Sur quelle masse faut-il calculer le sel, l'eau et les épices ?

Les pourcentages s'appliquent à la masse nette de longe après parage et désossage. Convertissez cette masse dans une unité adaptée, puis exprimez les quantités d'ingrédients demandées en grammes.

Q : Comment organiser le temps de l'épreuve de deux heures ?

Répartissez votre temps entre les quatre parties en tenant compte de leurs points. Réservez du temps pour le croquis et les documents réponse à rendre, puis vérifiez les calculs, les unités et la lisibilité.

Q : Comment traiter les températures et les références réglementaires dans les réponses ?

Présentez les températures de la Maison Lenoir comme des consignes internes, et non comme des limites réglementaires générales. Reliez les résultats des contrôles à la décision d'acceptation ou de refus et à leur enregistrement.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/Préparation des viandes, volailles et poissons/2026/BP Charcutier - Préparation des viandes, volailles et poissons - 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.