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 E1 : PRODUCTION - PRÉSENTATION - SERVICE, UNITÉ U10, PARTIE ÉCRITE

Coefficient : 2 Durée : 2 heures

Aucun document ou matériel autorisé en dehors de ceux fournis avec le sujet. Calculatrice conforme à la consigne de l'épreuve.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Analyse fonctionnelle et réglementaire (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Étude technologique et calculs professionnels (6 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Préparation de fabrication et organisation du travail (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 4 : Prévention, sécurité et maîtrise de l'hygiène (4 points)	Dossier Questionnement
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES (DT 1, DT 2, DT 3)	Fourni avec le sujet
DOCUMENTS RÉPONSES (DR 1, DR 2) : À RENDRE AVEC LA COPIE	Fin de sujet

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé. L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collège », est autorisé.

Ce sujet comporte 11 pages numérotées de 1/11 à 11/11.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

LES DOCUMENTS RÉPONSES SITUÉS EN FIN DE DOSSIER SONT À COMPLÉTER ET À RENDRE OBLIGATOIREMENT AVEC LA COPIE.

DOSSIER SUJET

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE ET CAHIER DES CHARGES : MAISON LENOIR CHARCUTERIE-TRAITEUR, 18 RUE DES TANNEURS, ANGERS (MAINE-ET-LOIRE)

La Maison Lenoir prépare une réception pour 48 convives prévue le samedi. Vous participez à la préparation des viandes, volailles et poissons sous la responsabilité du chef de laboratoire. Le cahier des charges prévoit une pièce de porc cuite et tranchée, ainsi qu'un poisson portionné pour le service. Les matières premières et les caractéristiques de production figurent dans les documents techniques DT 1 à DT 3.

Vous devez analyser les produits et leur traçabilité, effectuer les calculs demandés, proposer les phases techniques et organiser le travail sur les deux jours de production. Le croquis demandé est à réaliser en noir et blanc sur le document réponse. Les températures mentionnées dans le sujet sont les consignes internes de l'établissement pour cette production.

Répondez sur les documents réponse DR 1 et DR 2 ou sur votre copie en indiquant clairement le numéro de chaque question. Les résultats numériques seront accompagnés de leur unité et, lorsque cela est demandé, d'un arrondi adapté à l'usage professionnel.

PARTIE 1 : Analyse fonctionnelle et réglementaire (5 points)

Identification, traçabilité et adéquation des matières premières

À l'aide des documents DT 1 et DT 2, analysez les matières premières réceptionnées et leur affectation à la production prévue. La réglementation européenne citée dans le dossier encadre l'hygiène des denrées et l'information sur les produits. Les limites de température indiquées dans les fiches sont des spécifications internes de la Maison Lenoir.

Lots réceptionnés et besoins de production

Produit	Identification et lot	Masse réceptionnée	Spécification interne à réception	Destination prévue
Longe de porc désossée, fraîche	FR 49.123.456 CE, lot P260612	6,40 kg	0 à +4 °C	Pièce cuite, tranchée et présentée
Truite arc-en-ciel entière, fraîche	Lot T260612, origine France, élevage	4,80 kg	0 à +2 °C	Portions de 120 g, 24 convives

Données de réception fournies par l'établissement.

1.1 (1,5 point) Relevez, pour chacun des deux produits, les éléments d'identification et de traçabilité disponibles dans le tableau. Indiquez un enregistrement à effectuer à la réception pour assurer le lien entre chaque produit et sa production.

1.2 (2 points) Pour chaque matière première, justifiez son adéquation avec la destination prévue et indiquez les opérations de préparation initiales à prévoir avant fabrication. Distinguez les opérations applicables à la longe de porc et celles applicables à la truite entière.

1.3 (1,5 point) La sonde indique +3 °C pour la longe et +1 °C pour la truite. La longe présente une surface propre, une couleur normale et aucune odeur anormale. La truite présente des yeux brillants, des branchies rouges et une odeur fraîche. Comparez ces constats aux spécifications internes et aux critères sensoriels fournis au DT 2. Concluez sur l'acceptation des produits et indiquez une mesure de maîtrise à consigner.

PARTIE 2 : Étude technologique et calculs professionnels (6 points)

Rendements, besoin d'approvisionnement, dosage et coût matière

Utilisez les données chiffrées du DT 2 et du DT 3. Présentez les calculs, les formules utilisées et les unités. Pour les rendements, appliquez la masse obtenue divisée par la masse de référence indiquée, multipliée par 100.

Données de fabrication pour les calculs

Opération	Masse d'entrée	Masse obtenue ou donnée de recette
Parage et désossage de la longe	6,40 kg de longe réceptionnée	0,52 kg de parures et 0,88 kg d'os
Cuisson de la longe parée	Masse nette parée à déterminer	4,25 kg après cuisson
Filetage de la truite	4,80 kg de truites entières	2,76 kg de filets nets
Assaisonnement de la longe	Masse nette parée à déterminer	Sel : 2,2 % ; eau : 5 % ; mélange d'épices : 0,4 % de la masse de viande

Les masses sont mesurées sur la production du jour.

2.1 (2 points) 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. Utilisez les expressions $m_{nette} = m_{entrée} - m_{parures} - m_{os}$ et $R = \frac{m_{obtenue}}{m_{référence}} \times 100$.

2.2 (1,5 point) Les 24 portions de truite doivent peser chacune 120 g. À partir du rendement de filetage mesuré, calculez la masse totale de filets nécessaire, la masse minimale de truites entières correspondante et la masse supplémentaire à commander par rapport aux 4,80 kg déjà réceptionnés. Donnez la masse de commande au centième de kilogramme supérieur. Utilisez $R_{filetage} = \frac{m_{filets}}{m_{poissonentier}} \times 100$.

2.3 (1,5 point) À partir de la masse nette de longe calculée à la question 2.1, calculez les masses de sel, d'eau et de mélange d'épices nécessaires. Les pourcentages de recette s'appliquent à la masse de viande nette, et non à la masse réceptionnée. Donnez les résultats en grammes.

2.4 (1 point) Calculez le coût matière de la longe réceptionnée et des ingrédients de l'assaisonnement, puis le coût matière correspondant à 20 portions de 200 g de longe cuite. Les prix unitaires figurent au DT 3. La masse cuite disponible est de 4,25 kg. Arrondissez le coût par portion au centime d'euro.

PARTIE 3 : Préparation de fabrication et organisation du travail (5 points)

Phases techniques, planification sur deux jours et présentation

La réception a lieu le jeudi à 15 h. La mise en place et les fabrications commencent le vendredi à 7 h. Le service est prévu le samedi à 12 h 30. Les équipements disponibles et les conditions de travail sont précisés au DT 1 et au DT 3. Votre proposition doit préserver la séparation des opérations et la maîtrise du froid.

Créneaux disponibles pour la préparation

Jour	Créneau	Opérations ou contraintes prévues
Jeudi	15 h à 16 h	Réception, contrôle, identification et rangement au froid
Vendredi	7 h à 12 h	Préparations primaires, fabrication, cuisson et refroidissement maîtrisé
Vendredi	13 h à 16 h	Préparations froides, conditionnement, étiquetage et rangement
Samedi	10 h à 12 h 30	Contrôle, tranchage ou portionnage final, dressage et mise en place du service

Organisation prévisionnelle de l'atelier.

3.1 (2 points) Établissez les phases techniques, dans l'ordre, pour la longe de porc et pour la truite. Pour chaque produit, indiquez au moins cinq opérations pertinentes, depuis la préparation primaire jusqu'au conditionnement ou à la présentation. Précisez à quel moment les sous-produits et déchets sont triés.

3.2 (1,5 point) Complétez le tableau du DR 2 en répartissant les opérations sur les deux jours. Votre organisation doit tenir 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. Toute durée non fournie peut être estimée, à condition de justifier l'ordre retenu.

3.3 (1,5 point) Réalisez en noir et blanc, dans le cadre du DR 2, un croquis de présentation pour un plateau de service associant la longe tranchée et les portions de truite préparées. Le croquis doit montrer une organisation lisible, une séparation identifiable des deux produits et un décor simple réalisable en atelier. Ajoutez une légende des éléments représentés.

PARTIE 4 : Prévention, sécurité et maîtrise de l'hygiène (4 points)

Analyse des risques et mesures de prévention au poste

Les mesures d'hygiène et de prévention proposées doivent être adaptées aux opérations du sujet. Le règlement (CE) n° 852/2004 concerne l'hygiène des denrées alimentaires. Le règlement (CE) n°

853/2004 fixe des règles spécifiques d'hygiène pour les denrées d'origine animale. Le règlement (UE) n° 1169/2011 encadre l'information des consommateurs, notamment sur les allergènes. Les procédures détaillées au DT 2 sont les consignes internes de l'établissement.

Situations de travail à analyser

Situation	Risque principal à considérer
Désossage et parage de la longe au couteau	Coupure et posture contraignante
Filetage de la truite après manipulation de la viande crue	Contamination croisée
Maintien temporaire des produits pendant la préparation	Rupture de la chaîne du froid
Utilisation d'un mélange d'épices contenant du céleri	Information relative à un allergène

Analyse à conduire à partir des données du DT 1 et du DT 2.

4.1 (2 points) Pour les trois premières situations du tableau, indiquez un danger ou risque précis et une mesure de prévention adaptée à l'opération. Pour le risque de contamination croisée, précisez une mesure portant sur l'organisation du poste et une mesure portant sur le matériel ou son nettoyage.

4.2 (1 point) Indiquez la conduite à tenir pour maintenir les produits aux températures internes prévues pendant les interruptions de travail. Précisez les deux températures cibles applicables à la longe et à la truite selon le DT 2.

4.3 (1 point) 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.

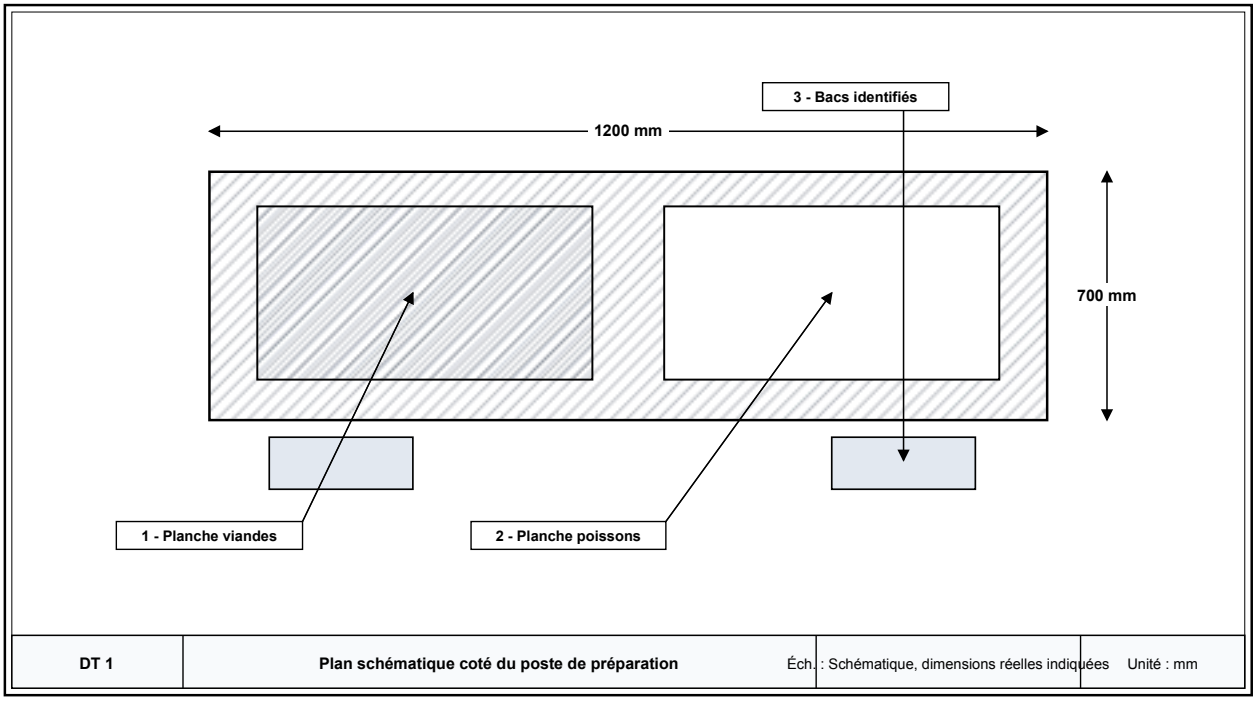
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : POSTE DE PRÉPARATION ET ÉQUIPEMENTS DISPONIBLES

Le poste comporte une table de préparation en acier inoxydable, une planche alimentaire dédiée aux viandes, une planche dédiée aux poissons, des couteaux adaptés, un fusil, une balance, une sonde de contrôle, des bacs identifiés et une cellule de refroidissement. Le plan ci-dessous est une représentation de principe du poste. Les dimensions indiquées sont réelles, le dessin est schématique et non à l'échelle.

Les couteaux doivent être propres, en bon état et adaptés à l'opération. Les produits crus restent identifiés et protégés lorsqu'ils ne sont pas travaillés. Les déchets et sous-produits sont évacués dans des contenants prévus à cet effet.



DT 1	Plan schématique coté du poste de préparation	Éch. : Schématique, dimensions réelles indiquées	Unité : mm

Équipements et affectation

Équipement	Affectation	Consigne d'utilisation
Planche dédiée viandes	Longe de porc	Nettoyer et désinfecter selon le plan de nettoyage après usage
Planche dédiée poissons	Truite	Ne pas utiliser pour la viande sans nettoyage et désinfection préalable
Couteau à désosser	Désossage et parage	Lame affûtée, tenue et manipulation sécurisées
Couteau à filet	Filetage et portionnage du poisson	Matériel propre, dédié à l'opération
Sonde de contrôle	Contrôle des températures de produits	Nettoyer et désinfecter la sonde entre deux contrôles

DT 2 : FICHES MATIÈRES PREMIÈRES, SPÉCIFICATIONS ET REPÈRES RÉGLEMENTAIRES

La longe est livrée fraîche, désossée, avec une estampille sanitaire lisible sur l'emballage de l'unité de vente. La truite est livrée entière, fraîche, avec indication de l'espèce, de l'origine et du lot. À réception, l'établissement contrôle l'état des emballages, l'identification, la température, l'aspect et l'odeur, puis enregistre les résultats et la décision d'acceptation ou de refus.

Spécifications internes de la Maison Lenoir : longe entre 0 et +4 °C ; truite entre 0 et +2 °C. Les produits sont protégés et rangés sans délai dans l'enceinte froide adaptée. Les poissons et les viandes sont travaillés sur des planches distinctes. Le respect de ces valeurs est une procédure interne de l'entreprise et non une valeur réglementaire générale attribuée ici aux textes cités.

Repères réglementaires : règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ; règlement (CE) n° 853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ; règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires. Les critères sensoriels d'un poisson frais sont appréciés selon l'espèce et l'état du produit ; des yeux brillants, des branchies rouges et une odeur fraîche sont les constats prévus pour le cas étudié.

Critères de contrôle et traçabilité

Contrôle	Longe de porc	Truite entière	Action à tracer
Identification	Désignation, lot et estampille sanitaire sur l'emballage	Espèce, origine et lot	Enregistrer le fournisseur, la désignation, le lot et la date de réception
Température interne de l'entreprise	0 à +4 °C	0 à +2 °C	Enregistrer la mesure et l'appareil utilisé
Aspect sensoriel	Couleur normale, surface propre, absence d'odeur anormale	Yeux brillants, branchies rouges, odeur fraîche pour le cas étudié	Noter les anomalies et la décision prise
Rangement	Produit protégé, identifié, enceinte froide adaptée	Produit protégé, identifié, enceinte froide adaptée	Maintenir le lien entre le lot reçu et le lot fabriqué

DT 3 : DONNÉES DE FABRICATION, RECETTE ET PRIX UNITAIRES

Pour les calculs de rendement, utilisez les masses relevées ci-dessous. La longe est assaisonnée à partir de sa masse nette après parage et désossage. Les taux de recette sont massiques. Le mélange d'épices contient du céleri.

Pour l'estimation de coût, les prix d'achat sont : longe de porc, 11,80 €/kg ; sel, 0,65 €/kg ; eau, 0,002 €/kg ; mélange d'épices, 8,00 €/kg. Pour cette question, le coût matière du lot de longe comprend la longe réceptionnée et les trois composants de l'assaisonnement. Aucun autre coût n'est à intégrer.

Recette, relevés de masse et tarifs

Donnée	Valeur	Base de calcul ou précision
Longe réceptionnée	6,40 kg	Masse d'entrée pour le rendement de préparation
Parures de longe	0,52 kg	Masse écartée au parage
Os retirés	0,88 kg	Masse retirée au désossage
Longe cuite	4,25 kg	Masse obtenue après cuisson
Truite entière réceptionnée	4,80 kg	Masse d'entrée pour le rendement de filetage
Filets nets obtenus	2,76 kg	Masse obtenue après filetage
Sel	2,2 %	Pourcentage de la masse nette de longe
Eau	5 %	Pourcentage de la masse nette de longe
Mélange d'épices	0,4 %	Pourcentage de la masse nette de longe
Prix longe / sel / eau / épices	11,80 / 0,65 / 0,002 / 8,00 €/kg	Prix unitaires pour le calcul du coût matière
Portion de longe cuite	200 g	20 portions demandées pour le calcul du coût par portion
Portion de truite	120 g	24 portions demandées

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Tableau de calcul des rendements, du dosage et du coût matière

À RENDRE AVEC LA COPIE

Complétez les cases marquées « ... ». Faites apparaître les opérations de calcul et les unités. Vous pouvez joindre une feuille de calcul manuscrite si nécessaire.

Calculs professionnels

Question	Opération ou résultat demandé	Calcul à présenter	Résultat avec unité
2.1	Masse nette de longe après parage et désossage	.....	.....
2.1	Rendement de préparation	.....	.....
2.1	Rendement de cuisson	.....	.....
2.2	Masse de filets nécessaire pour 24 portions	.....	.....
2.2	Masse de truites entières à prévoir et complément à commander	.....	.....
2.3	Masse de sel, d'eau et de mélange d'épices	.....	.....
2.4	Coût matière total et coût par portion	.....	.....

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

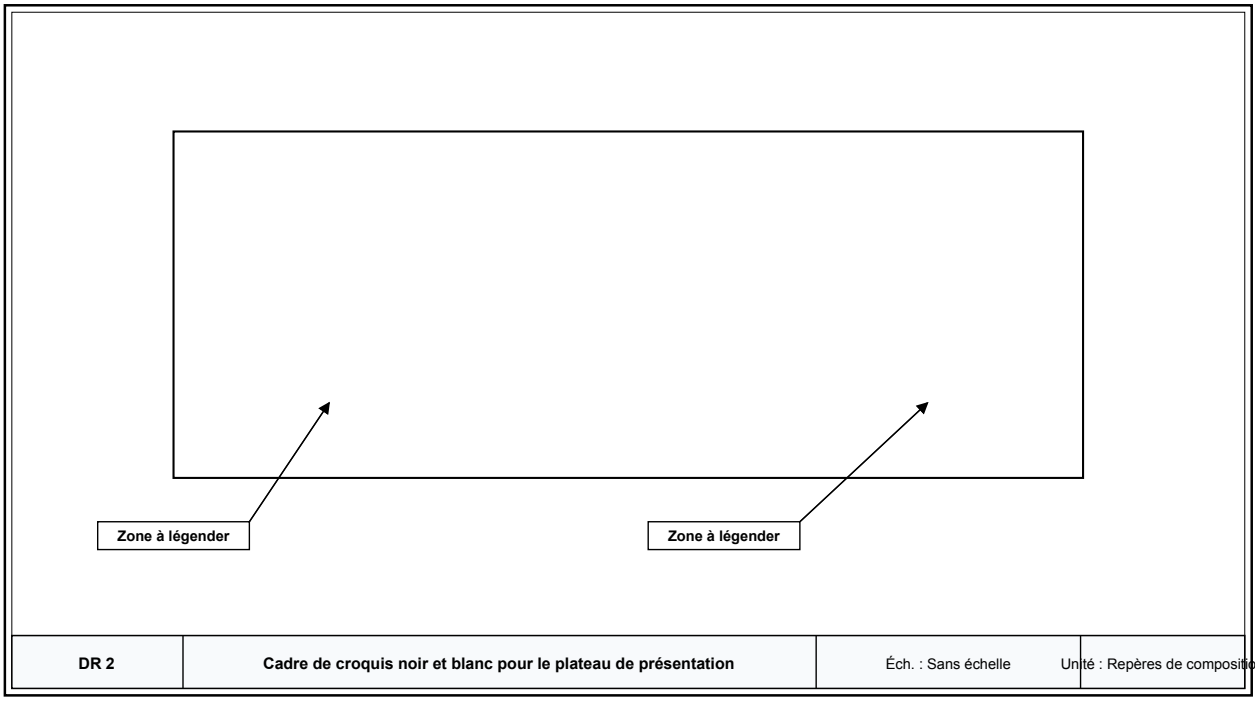
DR 2 : Phases techniques, organisation des deux jours et croquis de présentation

À RENDRE AVEC LA COPIE

Complétez les tableaux pour les questions 3.1 et 3.2. Réalisez le croquis de présentation en noir et blanc dans le cadre prévu et ajoutez une légende pour la question 3.3.

Phases techniques et organisation

Produit ou créneau	Opérations dans l'ordre	Jour et horaire proposés	Contrôle ou précaution à prévoir
Longe de porc	.....	.....	.....
Truite	.....	.....	.....
Jeudi : réception et rangement	.....	.....	.....
Vendredi : fabrication et refroidissement	.....	.....	.....
Vendredi : conditionnement et rangement	.....	.....	.....
Samedi : opérations finales et service	.....	.....	.....



Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

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.