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

Session 2026 • Code sujet : **26-BP-CT-E2-U21** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **4**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Analyse de la commande et exigences réglementaires** (3 questions) — **Page 3**
2. **Étude technologique et calculs professionnels** (4 questions) — **Page 5**
3. **Préparation de fabrication et protocole opératoire** (4 questions) — **Page 8**
4. **Prévention et sécurité au laboratoire** (2 questions) — **Page 12**
5. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 14**

Sujet officiel (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/Préparations traiteur (chaudes et froides)/2026/BP Charcutier - Préparations traiteur (chaudes et froides) - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Analyse de la commande et exigences réglementaires

La Maison Larralde prépare une réception de 48 convives comprenant une terrine de campagne servie froide et un suprême de volaille accompagné d'une sauce chaude. Il faut analyser les dangers biologiques, les allergènes à déclarer et les informations nécessaires à la traçabilité des matières premières.

Question 1.1. Pour chacune des deux préparations, indiquez une étape à laquelle un danger biologique peut être maîtrisé et précisez le moyen de maîtrise correspondant, en vous appuyant sur DT 2 et DT 3.

Terrine : la cuisson maîtrise le danger biologique. Utiliser un four préchauffé à 160 °C et contrôler à la sonde propre et désinfectée une température à cœur d'au moins 72 °C. **Volaille :** contrôler la cuisson à cœur à la sonde et atteindre au moins 75 °C. Pour la sauce, le maintien chaud à au moins +63 °C contribue aussi à la maîtrise. Enregistrer les températures et signaler tout écart au responsable, conformément au plan de maîtrise sanitaire.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Terrine : cuisson à cœur ≥ 72 °C. Volaille : cuisson à cœur ≥ 75 °C. Sauce : maintien chaud ≥ +63 °C.

Question 1.2. Citez les deux allergènes à déclaration obligatoire présents dans les ingrédients de la terrine et de la sauce, puis indiquez une mesure permettant d'éviter une information erronée du client.

Pour la **terrine**, les allergènes présents sont les œufs et le lait, apporté par la crème. Pour la **sauce**, il s'agit du céleri, présent dans le fond de veau, et du lait, apporté par la crème. Il y a donc trois allergènes distincts pour l'ensemble de la commande : œufs, lait et céleri. Afin d'éviter une information erronée, vérifier les fiches fournisseurs et les étiquettes, puis tenir à jour la fiche allergènes et transmettre l'information exacte au client.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Terrine : œufs et lait. Sauce : céleri et lait. Vérifier les fiches fournisseurs et communiquer les allergènes exacts au client.

Question 1.3. Indiquez quatre informations à enregistrer ou à conserver pour assurer la traçabilité des matières premières utilisées dans cette commande. Pour chacune, donnez un exemple adapté à la situation.

Pour assurer la traçabilité, enregistrer ou conserver quatre informations permettant de relier chaque matière première à son origine et à sa réception :

- **Désignation :** épaule de porc ou crème.
- **Fournisseur :** nom indiqué sur le bon de livraison.
- **Numéro de lot :** référence inscrite sur l'étiquette du lot de volaille.
- **Date de réception :** date figurant sur le document de livraison.

Conserver les étiquettes et les documents associés ; joindre les relevés de contrôle de réception, notamment la température de la volaille.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Tracer la désignation, le fournisseur, le numéro de lot et la date de réception, avec les documents et contrôles associés.

2. Étude technologique et calculs professionnels

La commande prévoit 48 portions de terrine de 120 g, de volaille cuite de 150 g et de sauce de 50 ml. À partir des rendements, de la recette de référence et des prix unitaires, il faut déterminer les quantités nécessaires et calculer le coût matière de la terrine.

Question 2.1. Calculez la masse finie de terrine à produire et la masse crue totale nécessaire pour obtenir cette quantité avec le rendement indiqué. Présentez les étapes et les unités. Utilisez, si nécessaire, la relation R = (masse finie / masse crue) × 100.

Masse finie : 48 × 120 g = 5 760 g, soit 5,76 kg. Avec un rendement de 90 %, la masse crue nécessaire est : 5,76 ÷ 0,90 = 6,40 kg.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Terrine : 5,76 kg après cuisson, obtenus avec 6,40 kg de préparation crue.

Question 2.2. À partir de la recette de référence de DT 1, calculez les quantités de chaque ingrédient nécessaires pour 48 portions. Reportez-les dans DR 1. Vérifiez que la masse totale des ingrédients correspond à la masse crue nécessaire calculée à la question 2.1.

La recette de référence donne 12 portions. Pour 48 portions, le facteur de mise à l'échelle est 48 ÷ 12 = 4. Chaque quantité de référence est multipliée par 4.

Ingrédient	Quantité pour 48 portions
Épaule de porc	3,20 kg
Foie de porc	1,20 kg
Gras dorsal	1,00 kg
Œufs entiers sans coquille	0,40 kg
Crème	0,40 kg
Mélange d'assaisonnement	0,20 kg
Total cru	**6,40 kg**

La masse totale correspond aux 6,40 kg requis en 2.1. La masse finie attendue à inscrire dans DR 1 est 5,76 kg.

DR 1 complété : quantités pour 48 portions

Ingrédient	Quantité de référence pour 12 portions	Quantité pour 48 portions	Prix unitaire	Coût de l'ingrédient
Épaule de porc	0,80 kg	3,20 kg	8,50 €/kg	
Foie de porc	0,30 kg	1,20 kg	5,20 €/kg	
Gras dorsal	0,25 kg	1,00 kg	4,00 €/kg	
Œufs entiers sans coquille	0,10 kg	0,40 kg	4,80 €/kg	
Crème	0,10 kg	0,40 kg	3,20 €/kg	
Mélange d'assaisonnement	0,05 kg	0,20 kg	12,00 €/kg	
Total	1,60 kg	6,40 kg		
Masse finie attendue		5,76 kg		
Coût matière par portion				

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Pour 48 portions : 6,40 kg d'ingrédients au total et 5,76 kg de terrine finie.

Question 2.3. Calculez la masse de volaille cuite attendue, puis la masse crue à commander en tenant compte du rendement de 80 %. Calculez également le volume total de sauce nécessaire pour 48 portions.

Masse cuite de volaille demandée : 48 × 150 g = 7 200 g, soit 7,20 kg. À 80 % de rendement, il faut commander 7,20 ÷ 0,80 = 9,00 kg de volaille crue. Pour la sauce : 48 × 50 ml = 2 400 ml, soit 2,40 l.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Volaille : 7,20 kg cuits et 9,00 kg crus à commander. Sauce : 2,40 l.

Question 2.4. À partir des prix unitaires de DT 1, calculez le coût matière de la recette de terrine mise à l'échelle pour 48 portions, puis le coût matière par portion. Présentez les calculs en euros, arrondis au centime.

Pour chaque ingrédient, le coût est la quantité mise à l'échelle multipliée par son prix unitaire.

Ingrédient	Calcul	Coût
Épaule	3,20 × 8,50	27,20 €
Foie	1,20 × 5,20	6,24 €
Gras dorsal	1,00 × 4,00	4,00 €
Œufs	0,40 × 4,80	1,92 €
Crème	0,40 × 3,20	1,28 €
Assaisonnement	0,20 × 12,00	2,40 €
Total		**43,04 €**

Le coût matière par portion est le coût total divisé par 48, arrondi au centime.

DR 1 complété : coûts matière



Prix unitaire	Coût de l'ingrédient
8,50 €/kg	27,20 €
5,20 €/kg	6,24 €
4,00 €/kg	4,00 €
4,80 €/kg	1,92 €
3,20 €/kg	1,28 €
12,00 €/kg	2,40 €
	43,04 €
0,90 €/portion	

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coût matière des 48 portions : 43,04 €, soit 0,90 € par portion.

3. Préparation de fabrication et protocole opératoire

La production commence à 7 h 00 et le service chaud est prévu à 12 h 30. Il faut ordonner les fabrications de terrine, de volaille et de sauce, prévoir les contrôles de température et les enregistrements, puis organiser les opérations pour limiter les contaminations croisées.

Question 3.1. Établissez, dans DR 2, un ordre logique des opérations pour les préparations froide et chaude, depuis la réception ou la sortie du stockage jusqu'au service. Indiquez au moins six étapes et distinguez clairement les opérations concernant la terrine de celles concernant la volaille et la sauce.

En partant de 7 h, contrôler les lots à réception et conserver les matières premières aux températures prévues. Réaliser la terrine en premier permet de réserver ensuite les postes chauds à la volaille et à la sauce. La terrine refroidie est stockée au froid jusqu'au service. Cuire volaille et sauce assez près de 12 h 30 pour les maintenir chaudes jusqu'à l'envoi.

Ordre	Fabrication	Opération
1	Réception	Contrôler les produits et identifier les lots.
2	Terrine	Sortir les ingrédients et préparer en zone froide.
3	Terrine	Cuire au four préchauffé à 160 °C, jusqu'à 72 °C à cœur.
4	Terrine	Refroidir de 63 °C à 10 °C en moins de 2 h.
5	Terrine	Stocker entre 0 °C et +3 °C.
6	Volaille et sauce	Préparer et cuire sur les postes chauds.
7	Volaille et sauce	Maintenir au chaud jusqu'au service.
8	Service	Contrôler les températures, puis servir à 12 h 30.

Ordre des opérations à reporter dans le DR 2

Ordre	Fabrication concernée	Opération	Contrôle ou limite interne	Enregistrement ou action en cas d'écart
1	Réception, lots	.....	.....	.....
2	Terrine : préparer	.....	.....	.....
3	Cuire à 160 °C	.....	.....	.....
4	Refroidir < 2 h	.....	.....	.....
5	Stocker au froid	.....	.....	.....
6	Volaille/sauce : préparer, cuire	.....	.....	.....
7	Maintenir chaud	.....	.....	.....
8	Contrôler, servir à 12 h 30	.....	.....	.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Réception et contrôle des lots, terrine préparée, cuite, refroidie et stockée au froid, puis volaille et sauce préparées, cuites, maintenues chaudes et servies à 12 h 30.

Question 3.2. Proposez les contrôles à effectuer pour la cuisson de la terrine, son refroidissement et le maintien chaud de la volaille et de la sauce. Indiquez, pour chaque contrôle, la limite interne correspondante donnée dans DT 2 et l'enregistrement à réaliser.

Utiliser une sonde propre et désinfectée. Inscrire les mesures et heures sur la fiche de production, en identifiant le produit et son lot. Les températures de cuisson et de maintien sont mesurées au cœur ou dans le produit, selon l'étape.

- **Terrine :** vérifier au moins 72 °C à cœur et enregistrer la mesure.
- **Refroidissement :** relever températures et heures ; passer de 63 °C à 10 °C en moins de 2 h. Contrôler ensuite le stockage de 0 °C à +3 °C.
- **Volaille :** vérifier au moins 75 °C à cœur et enregistrer la mesure.
- **Volaille et sauce :** maintenir à au moins 63 °C ; mesurer et noter au début du maintien puis avant le service.

Limites et enregistrements à reporter dans le DR 2

Ordre	Fabrication concernée	Opération	Contrôle ou limite interne	Enregistrement ou action en cas d'écart
.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	Cœur ≥ 72 °C	T° cœur, heure
.....	.....	.....	63 à 10 °C < 2 h	T° et heures
.....	.....	.....	Stockage : 0 à +3 °C	Relevé stockage
.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	Volaille : cœur ≥ 75 °C	T° cœur, heure
.....	.....	.....	Volaille et sauce ≥ 63 °C	Début et avant service

✓ RÉPONSE À RETENIR

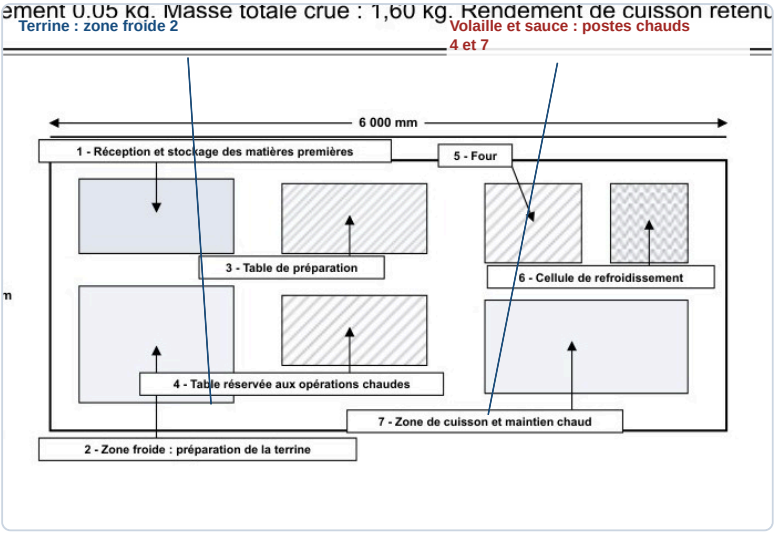
Terrine : cœur ≥ 72 °C, refroidissement de 63 °C à 10 °C en moins de 2 h, stockage de 0 °C à +3 °C. Volaille : cœur ≥ 75 °C. Maintien chaud : ≥ 63 °C.

Question 3.3. Expliquez deux dispositions d'organisation permettant de limiter les contaminations croisées entre la fabrication froide et la fabrication chaude, en vous référant au plan DT 1.

Le plan DT 1 distingue une zone froide (zone 2) et des postes réservés aux opérations chaudes (table 4 et zone 7). Pour limiter les contaminations croisées :

- Préparer la terrine en zone 2, avec du matériel propre, sans utiliser les postes réservés au chaud.
- Réaliser la volaille et la sauce sur la table 4 et dans la zone 7, à un autre moment si nécessaire. Avant tout changement de fabrication, nettoyer et désinfecter les outils et surfaces, puis se laver les mains.

Séparation des zones froide et chaudes sur le plan DT 1



✓ RÉPONSE À RETENIR

Terrine en zone froide 2 ; volaille et sauce sur les postes chauds 4 et 7. Séparer les opérations et nettoyer-désinfecter avant tout changement de fabrication.

Question 3.4. La fiche de réception indique un lot de volaille dont la température mesurée est supérieure à la limite interne de réception de l'entreprise. Décrivez la conduite à tenir avant d'utiliser ce produit et précisez les informations à consigner.

La limite interne de réception est de +4 °C au maximum. Mettre le lot à l'écart, l'identifier et suspendre son utilisation. Alerter le responsable : il évalue l'écart et décide de la suite, notamment du refus ou de la mise au rebut selon le plan de maîtrise sanitaire. Consigner la date et l'heure, la température mesurée, le produit, le lot, le fournisseur, l'écart, la décision et l'action réalisée.

Repérage de la limite de réception de la volaille dans le DT 2

Limites et contrôles internes de la production

Étape ou produit	Limite interne	Contrôle attendu
Réception de la volaille réfrigérée	Température ne dépassant pas +4 °C	Volaille réfrigérée : ≤ +4 °C — Mesure à réception et enregistrement du lot
Cuisson de la terrine	Température à cœur d'au moins 72 °C	Mesure à la sonde et enregistrement
Refroidissement de la terrine	De +63 °C à +10 °C en moins de 2 heures	Relevés de température et d'heure
Stockage de la terrine refroidie	De 0 °C à +3 °C	Contrôle de la température de stockage
Cuisson de la volaille	Température à cœur d'au moins 75 °C	Mesure à la sonde et enregistrement
Maintien chaud de la volaille et de la sauce	Au moins +63 °C	Mesure au début du maintien et avant le service

✓ RÉPONSE À RETENIR

Isoler le lot et ne pas l’utiliser avant décision du responsable. Tracer la mesure, la date et l’heure, le produit et son lot, l’écart, la décision et l’action retenue.

4. Prévention et sécurité au laboratoire

Les opérations comprennent le désossage et le parage, la cuisson et la manutention de bacs chauds, ainsi que le nettoyage du hachoir. Il faut identifier les risques professionnels associés et proposer des mesures de prévention adaptées aux consignes de l'entreprise.

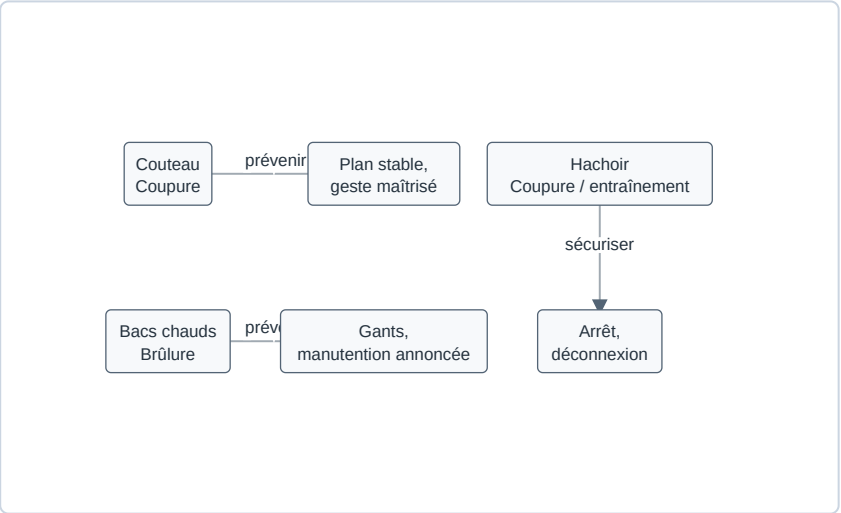
Question 4.1. Pour chacune des trois opérations du tableau, indiquez un risque professionnel et une mesure de prévention adaptée, en privilégiant la suppression ou la réduction du risque à la source lorsque cela est possible.

Les trois situations exposent à des blessures ou à des brûlures. Les mesures de prévention doivent agir sur l'organisation du poste et sur la mise en sécurité du matériel, conformément aux consignes du laboratoire.

Opération	Risque	Prévention adaptée
Désossage et parage	Coupure	Plan stable, geste maîtrisé, couteau entretenu et rangé en sécurité
Cuisson et manutention des bacs	Brûlure par contact ou vapeur	Gants thermiques adaptés, déplacement maîtrisé et annoncé
Nettoyage du hachoir	Coupure ou entraînement	Arrêt, déconnexion et mise en sécurité avant nettoyage

Stabiliser le plan et sécuriser le couteau réduisent le risque de coupure. Pour le hachoir, l'arrêt et la déconnexion empêchent l'entraînement par les organes mobiles pendant le démontage et le nettoyage.

Risques et mesures de prévention



Prévention adaptée à chaque opération

✓ RÉPONSE À RETENIR

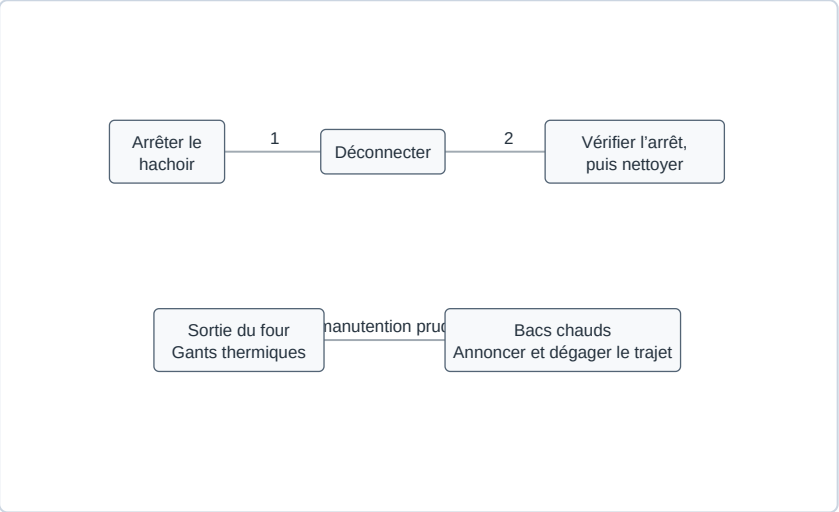
Couteau : plan stable, geste maîtrisé et rangement sécurisé. Bacs chauds : gants thermiques et manutention annoncée. Hachoir : arrêt, déconnexion et mise en sécurité.

Question 4.2. Indiquez les précautions à prendre avant le nettoyage du hachoir et deux mesures de prévention des brûlures lors de la sortie de la terrine du four et de la manutention des bacs chauds.

1. Avant le nettoyage du hachoir, l'arrêter, le déconnecter et le mettre en sécurité. Vérifier l'immobilité des organes, puis démonter selon la procédure interne.
2. Pour sortir la terrine du four, porter des gants thermiques adaptés et se tenir à l'écart de la vapeur à l'ouverture.
3. Pour déplacer les bacs chauds, annoncer la manutention, garder une prise stable et dégager le trajet.

Ces précautions préviennent les coupures, l'entraînement par les pièces mobiles et les brûlures par contact ou vapeur.

Sécuriser le hachoir et manipuler les charges chaudes



Mise en sécurité et prévention des brûlures

✓ RÉPONSE À RETENIR

Hachoir : arrêt, déconnexion et mise en sécurité avant démontage. Four et bacs : gants thermiques, précaution contre la vapeur et manutention annoncée et maîtrisée.

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, porte le code 26-BP-CT-E2-U21. D'une durée de 2 heures et de coefficient 4, elle porte sur la production d'une terrine de campagne et d'un repas chaud pour 48 convives. Elle évalue les calculs de quantités et de coûts, la maîtrise sanitaire, la traçabilité, l'organisation des fabrications et la prévention des risques.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Rendement de cuisson en pourcentage : masse finie divisée par la masse crue, puis multipliée par 100.
- Masse crue nécessaire : masse finie attendue divisée par le rendement exprimé en valeur décimale.
- Mise à l'échelle d'une recette : multiplier chaque quantité de référence par le rapport entre le nombre de portions visé et celui de référence.
- Limites internes : terrine à cœur au moins 72 °C, volaille au moins 75 °C à cœur et maintien chaud au moins +63 °C.

Points de vigilance & attentes du jury

- Détailler les calculs avec les unités et vérifier que la somme des ingrédients correspond à la masse crue attendue.
- Appliquer les limites internes du sujet et enregistrer les températures ainsi que les durées de contrôle demandées.
- En cas d'écart, prévenir le responsable, faire évaluer la situation et consigner les informations avant toute décision.
- Rendre les documents DR 1 et DR 2 avec la copie et distinguer les opérations froides et chaudes dans l'ordonnancement.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment utiliser le rendement pour déterminer la masse crue à prévoir ?

Exprimez d'abord le rendement en valeur décimale, puis divisez la masse finie attendue par ce rendement. Pour la terrine, le rendement indiqué est de 90 %, soit 0,90.

Q : Quelles limites de refroidissement et de conservation s'appliquent à la terrine ?

Selon le plan interne fourni, la terrine doit passer de +63 °C à +10 °C en moins de 2 heures, puis être conservée entre 0 °C et +3 °C. Les heures et températures sont relevées.

Q : Comment organiser l'épreuve et répartir son temps ?

L'épreuve dure 2 heures et comporte quatre parties notées sur 4, 7, 6 et 3 points. Répartissez le temps selon le barème et gardez un moment pour vérifier les calculs, les unités et les documents réponses.

Q : Quels éléments doivent apparaître dans les réponses sur les contrôles ?

Indiquez l'étape contrôlée, la limite interne applicable, le moyen de mesure et l'enregistrement attendu. Les seuils proviennent du plan de maîtrise sanitaire de l'entreprise et ne sont pas présentés comme des valeurs universelles.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/Préparations traiteur (chaudes et froides)/2026/BP Charcutier - Préparations traiteur (chaudes et froides) - 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.