BP Charcutier-Traiteur

CORRIGÉ NON OFFICIEL

Proposition de corrigé rédigée par FormaV avec l'aide d'outils d'intelligence artificielle. Elle peut contenir des erreurs et ne remplace ni le corrigé ni le barème officiels de l'examen.

Les sujets officiels des sessions passées et nos sujets d'entraînement sont classés sur https://bpcharcutier.fr/annales-sujets-et-corriges

Document mis en ligne par FormaV®. Reproduction ou diffusion sans autorisation interdite.

BP CHARCUTIER • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

Brevet professionnel, spécialité Charcutier traiteur, épreuve E1

Session 2002 • Code sujet : **SUJET 2** • Durée : **14 heures** • Coefficient : **14**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Conception et organisation de la production** (4 questions) — **Page 3**
2. **Travail de la viande de porc** (1 question) — **Page 8**
3. **Production, présentation et service** (3 questions) — **Page 9**
4. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 11**

Sujet officiel (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U10 - Production - présentation - service/2002/BP Charcutier - U10 - Production - présentation - service - Session 2002 - 1-Sujet.pdf

FormaV - document d'entraînement non officiel

1. Conception et organisation de la production

Le candidat prépare l'organisation de cinq fabrications : poularde farcie périgourdine, rillons, entremets d'avocats aux crevettes, paupiettes de saumon avec sauce dieppoise et riz pilaf, et tarte feuilletée aux fruits. Il exploite les documents de production, les matières d'œuvre disponibles et la fiche technique du dessert pour planifier les phases, les quantités et le décor des pièces principales sur le thème de la campagne.

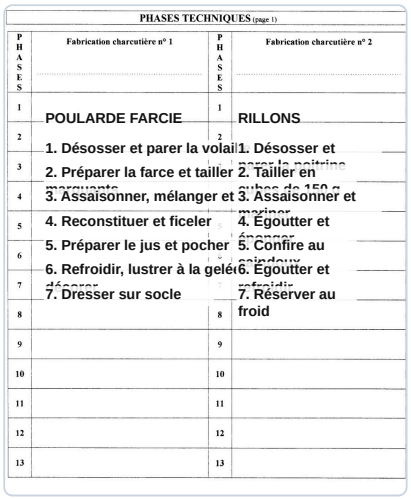
Phases techniques

Question 1. Énumérer, avec le vocabulaire technique professionnel, les phases techniques prévues pour chaque produit demandé en utilisant les feuilles « Phases techniques » et la fiche technique du dessert.

Les fabrications 1 et 2 sont la poularde farcie périgourdine et les rillons. Les produits traiteur 1 et 2 sont l'entremets avocat-crevettes et les paupiettes de saumon. La fabrication 5 est le feuilleté aux fruits.

Les phases sont indiquées dans l'ordre de fabrication, de la préparation au dressage. La fiche du dessert précise notamment le repos de la détrempe, le tourage et la cuisson du feuilletage.

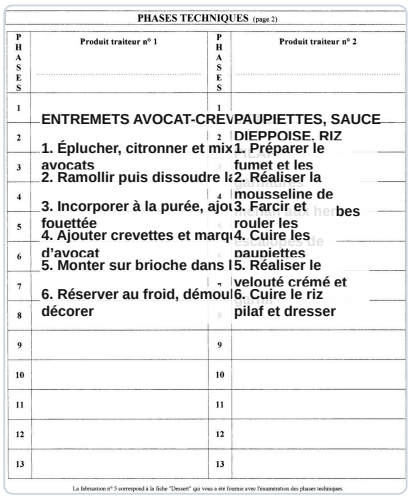
Phases techniques des fabrications 1 et 2



PHASES TECHNIQUES (page 1)

PHASES	Fabrication charcutière n° 1	PHASES	Fabrication charcutière n° 2
1	POULARDE FARCIE	1	RILLONS
2	1. Désosser et parer la volail	2	1. Désosser et
3	2. Préparer la farce et tailler	3	2. Tailler en
4	3. Assaisonner, mélanger et	4	3. Assaisonner et
5	4. Reconstituer et ficeler	5	4. Égoutter et
6	5. Préparer le jus et pocher	6	5. Confire au
7	6. Refroidir, lustrer à la gelé	8	6. Égoutter et
8	7. Dresser sur socle	9	7. Réserver au froid
9		10	
10		11	
11		12	
12		13	
13			

Phases des produits traiteur



PHASES TECHNIQUES (page 2)

PHASES	Produit traiteur n° 1	PHASES	Produit traiteur n° 2
1	ENTREMETS AVOCAT-CREV	1	PAUPIETTES, SAUCE
2	1. Éplucher, citronner et mix	2	DIEPPOISE, RIZ
3	avocats	3	1. Préparer le
4	2. Ramollir puis dissoudre l	4	fumet et les
5	3. Incorporer à la purée, ajo	5	2. Réaliser la
6	fouettée	6	mousseline de
7	4. Ajouter crevettes et marq	7	3. Farcir et bes
8	d'avocat	8	rouler les
9	5. Monter sur brioche dans l	9	4. Cuire les
10	6. Réserver au froid, démoul	10	paupiettes
11	décorer	11	5. Réaliser le
12		12	velouté crémé et
13		13	6. Cuire le riz
			pilaf et dresser

La fabrication n° 5 correspond à la fiche "Dessert" qui vous a été fournie avec l'énumération des phases techniques

FormaV - document d'entraînement non officiel

Phases du feuilleté aux fruits

6 personnes

Phases essentielles	Denrées	Unité	Quantité Pâte	Quantité Garniture	Quantité Finition
Détrempe, repos, crème pâtissière					
Laisser reposer	Lait	cl		25	
Tourer, abaisser, détailler en marguerite, cuire		u	1	2	
		g		20	
Garnir de crème et fruits, décorer, glacer, dresser					
Abaisser	Margarine	g	150		
Détailler en marguerite	feuilletage				
Cuire					
Garnir	Kiwi	u		1	
Décorer	Fraise	g		125	
Glacer	Menthe	PM			*
Dresser sur plat ou à l'assiette					
	Farine	g	200	25	
	Nappage	g			100
	Sucre	g	10	50	
	Sel	g	5		

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Phases des cinq produits inscrites sur les fiches techniques correspondantes.

Bon d'économat général

Question 2. Établir le bon d'économat général en récapitulant les quantités de produits nécessaires aux fabrications demandées.

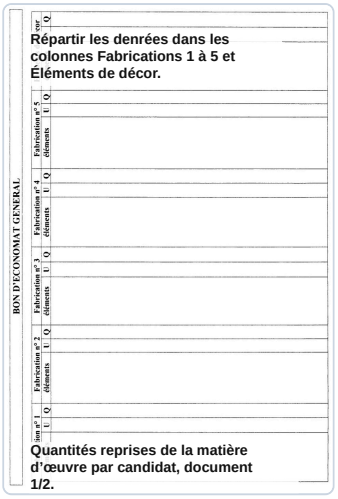
Bon d'économat général pour un candidat, d'après les quantités attribuées. Les quantités de la matière d'œuvre couvrent les fabrications et le décor ; les denrées indiquées PM sont à ajuster aux besoins.

Catégorie	Denrées et quantités
Viandes et poissons	Poitrine fraîche 1,200 kg ; palette 1 u ; langue de porc écarlate 100 g ; pied de veau 1 u ; poularde 1 u de 1,5 kg ; moules 400 g ; filets de merlan 300 g ; escalopes de saumon 4 u ; crevettes ou bouquets 36 u ; crevettes décortiquées 80 g.
Légumes et fruits	Persil 10 g ; oignons 225 g ; menthe PM ; kiwi 1 u ; fraises 125 g ; échalotes 20 g ; citron 2 1/2 u ; champignons 80 g ; céleri 30 g ; carottes 150 g ; bouquet garni 2 u ; avocats 4 u ; ail 1/4 tête.
Épicerie et crémerie	Vin blanc 55 cl ; sucre 62 g ; sel nitrité 22 g ; sel PM ; saindoux 1 kg ; riz long 200 g ; poivre PM ; poires, ananas, abricots et cerises 4/4 1/4 u chacun ; pain brioché 6 tranches ; Noilly Prat 2 cl ; nappage 100 g ; mignonnettes 1/2 cuill. ; margarine feuilletage 150 g ; jus de truffe 3 cl facultatif ; gelée claire 1 L ; fumet de poisson 90 cl ; foie gras d'oie 150 g ; gélatine 2 feuilles ; fécule 20 g ; farine 225 g ; clou de girofle 1 u ; apéritif anisé 2 cl ; œufs 5 u ; lait 30 cl ; crème 60 cl ; beurre 150 g.
Décor	Aneth 1/3 bouquet ; aubergine, betterave, carotte, courgette, navet, poireau, poivrons rouge et vert, pomme rouge, citron, orange et camérops 1 u chacun ; cerfeuil 1/3 bouquet ; champignons 6 u ; concombre 1/2 u ; fenouil 1 bulbe ; radis 1/4 u ; radis noir 1/3 u ; tomate cerise 1/6 barquette ; kumquats 50 g ; fougère américaine 1/10 bouquet ; support floral 1 u ; feuillages, pics et brochettes PM.

La production demande une poularde farcie de 2 kg. La fiche dessert détaille, pour 6 personnes, notamment 25 cl de lait, 3 jaunes d'œufs, 20 g de beurre et 60 g de sucre, inclus dans les quantités globales attribuées.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Bon d’économat général


BON D'ECONOMAT GENERAL

Répartir les denrées dans les colonnes Fabrications 1 à 5 et Éléments de décor.

Quantités reprises de la matière d’œuvre par candidat, document 1/2.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Bon d’économat : quantités par candidat pour les cinq fabrications et le décor, selon le tableau ci-dessus.

Fiche d’organisation

Question 3. Rédiger une fiche d’organisation chronologique en énumérant les phases de travail prévues par produit. Utiliser le vocabulaire technique professionnel et matérialiser par des croix le déroulement du travail de chaque fabrication, au moins par quart d’heure.

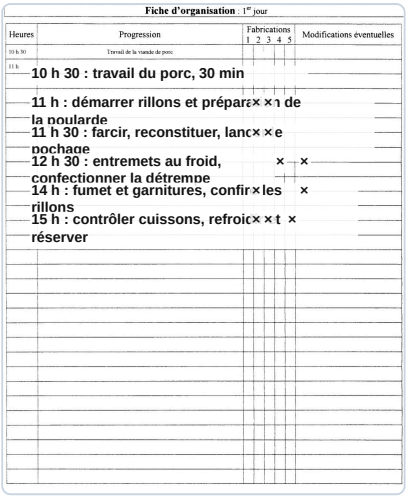
Planning proposé sur deux jours, avec une ligne par quart d’heure. Le travail de la viande de porc occupe 30 minutes à partir de 10 h 30, avant la production de 11 h 30. Les temps de cuisson, de repos et de refroidissement sont exploités pour avancer d’autres fabrications.

Jour et plage	Progression chronologique	Fabrications
J1, 10 h 30-11 h	Désosser, parer et trier les viandes ; tailler les cubes de poitrine ; ficeler la palette.	Travail préalable
J1, 11 h-12 h 30	Mariner les rillons ; préparer et farcir la poularde, la reconstituer et lancer le pochage.	1, 2
J1, 12 h 30-14 h	Préparer l’entremets et le réserver au froid ; confectionner la détrempe et la laisser reposer.	3, 5
J1, 14 h-16 h	Préparer fumet et garnitures ; confire les rillons ; contrôler les cuissons et refroidir les préparations.	1, 2, 4
J2, 8 h-9 h 30	Tourer, abaisser, détailler et cuire le feuilletage ; réaliser la crème pâtissière.	5
J2, 9 h 30-11 h 30	Monter et refroidir l’entremets ; farcir et cuire les paupiettes ; terminer le velouté.	3, 4
J2, 11 h 30-14 h 30	Cuire le riz pilaf ; terminer les produits, garnir et napper la tarte, dresser et contrôler le buffet.	1, 2, 4, 5

Les croix des fiches repèrent chaque fabrication pendant ses plages de travail. Adapter les horaires si le président du jury fixe une dégustation à un autre moment.

FormaV - document d'entraînement non officiel

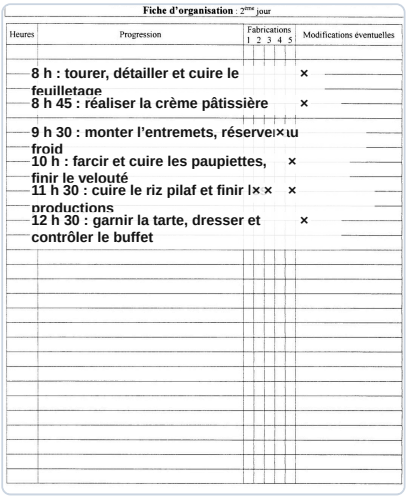
Fiche d’organisation, premier jour



Fiche d’organisation : 1er jour

Heures	Progression	Fabrications 1 2 3 4 5	Modifications éventuelles
10 h 30	Travail de la viande de porc		
11 h	10 h 30 : travail du porc, 30 min		
	11 h : démarrer rillons et préparation de la poularde	× ×	
	11 h 30 : farcir, reconstituer, lancer le pochage	× ×	
	12 h 30 : entremets au froid, confectionner la détrempe	×	×
	14 h : fumet et garnitures, confir les rillons	×	×
	15 h : contrôler cuissons, refroidir et réserver	× ×	×

Fiche d’organisation, deuxième jour



Fiche d’organisation : 2ème jour

Heures	Progression	Fabrications 1 2 3 4 5	Modifications éventuelles
	8 h : tourer, détailler et cuire le feuilletage		×
	8 h 45 : réaliser la crème pâtissière		×
	9 h 30 : monter l’entremets, réserver au froid		×
	10 h : farcir et cuire les paupiettes, finir le velouté		×
	11 h 30 : cuire le riz pilaf et finir les productions	× ×	×
	12 h 30 : garnir la tarte, dresser et contrôler le buffet		×

✓ RÉPONSE À RETENIR

Production : 5 h le premier jour et 6 h 30 le deuxième, soit 11 h 30. Travail préalable du porc : 10 h 30-11 h.

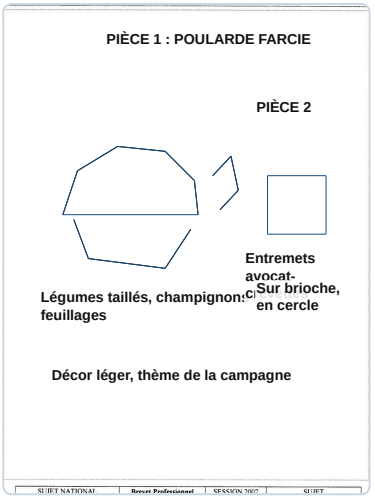
Croquis du décor

Question 4. Présenter en noir et blanc le croquis du décor des pièces principales du buffet sur le thème de la campagne.

Le croquis noir et blanc met en valeur les pièces principales : la poularde farcie périgourdine, présentée sur socle avec une garniture végétale discrète, et l’entremets avocat-crevettes dressé à part sur brioche. Les feuillages et légumes taillés évoquent la campagne sans masquer les préparations.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Croquis de décor champêtre en noir et blanc



✓ RÉPONSE À RETENIR

Décor champêtre : poularde farcie sur socle, garniture végétale légère et entremets avocat-crevettes présenté séparément.

FormaV - document d'entraînement non officiel

2. Travail de la viande de porc

Cette partie pratique porte sur la préparation d'une poitrine et d'une palette destinées aux productions demandées. Elle mobilise le désossage, la découpe en cubes calibrés, le parage, le ficelage et le tri des viandes.

Préparation des viandes

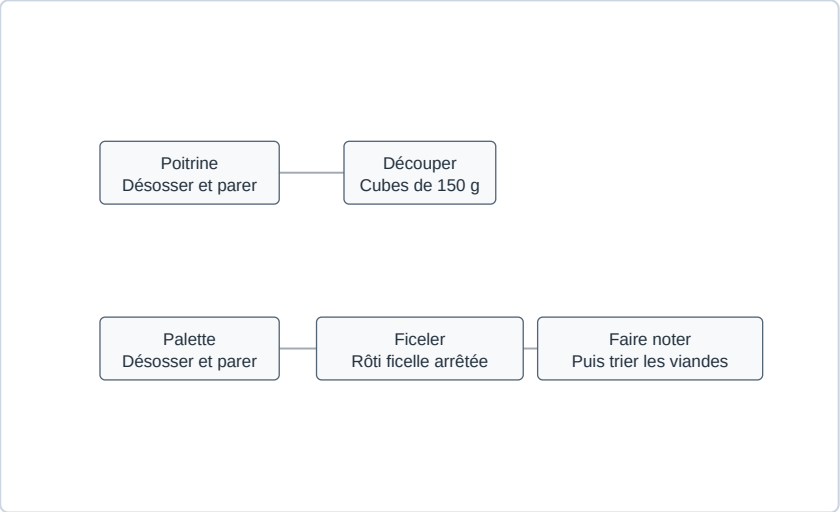
Question 1. À partir d'une poitrine, désosser et découper des cubes de 150 grammes pour les rillons. À partir d'une palette, désosser, parer et ficeler en rôti ficelle arrêtée, puis, après notation, trier les viandes afin de réaliser les productions demandées.

Travailler sur un poste propre, en maintenant les viandes au froid. Désosser la poitrine sans entamer inutilement la chair, puis la détailler en cubes réguliers de 150 g. Pour la palette, dégager l'os, parer proprement et reconstituer la pièce en rôti ficelle arrêtée.

1. Présenter la palette pour notation avant toute séparation des morceaux.
2. Après notation, trier les viandes selon leur nature et les réserver pour les productions demandées.

Utiliser un couteau adapté, travailler avec précision et nettoyer le poste et le matériel après usage.

Préparation des viandes de porc



Les cubes de poitrine sont destinés aux rillons. La palette est notée avant le tri.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Poitrine désossée et découpée en cubes de 150 g pour les rillons ; palette désossée, parée, ficelée en rôti ficelle arrêtée, notée puis triée.

FormaV - document d'entraînement non officiel

3. Production, présentation et service

Le candidat réalise les cinq productions sur deux jours et peut modifier son organisation ou son bon d'économat, en justifiant ses choix dans la colonne prévue de la fiche d'organisation. Il décore la pièce principale d'après son croquis, présente l'ensemble des produits en buffet, sert un produit et répond aux demandes du client.

Réalisation des productions

Question 1. Réaliser les productions demandées : poularde farcie périgourdine, rillons, entremets d'avocats aux crevettes, paupiettes de saumon avec sauce dieppoise et riz pilaf, et tarte feuilletée aux fruits. Prévoir pour chaque produit une assiette destinée à la dégustation à partir de l'heure fixée par le président du jury et selon le tirage au sort. Justifier les modifications éventuelles de l'organisation ou du bon d'économat dans le document prévu.

Réaliser les cinq fabrications selon les phases prévues et respecter les quantités du bon d'économat. Avec 1 200 g de poitrine découpés en cubes de 150 g, on obtient 8 cubes. Organiser les préparations sur les deux jours en intégrant les temps de cuisson, de refroidissement et de prise ; réserver une assiette de dégustation par produit à l'heure fixée par le président du jury.

Produit	Étapes essentielles
Poularde périgourdine	Désosser, farcir de foie gras et de langue écarlate, reconstituer, pocher au jus de volaille.
Rillons	Mariner la poitrine au vin blanc ou au lait, cuire au saindoux.
Entremets avocat-crevettes	Réaliser la purée citronnée, incorporer gélatine et crème fouettée, ajouter les marquants et monter sur pain brioché en cercle.
Paupiettes de saumon	Farcir à la mousseline de merlan, préparer la sauce dieppoise et le riz pilaf.
Tarte feuilletée	Suivre les phases de la fiche dessert : détrempe, repos, crème, tourage, façonnage, cuisson, garniture, décor et glaçage.

Noter et justifier chaque modification dans la colonne prévue.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Cinq productions réalisées et une assiette de dégustation réservée pour chacune.

Décor et présentation du buffet

Question 2. Décorer la pièce principale d'après le croquis réalisé et justifier par écrit sur le croquis les modifications éventuelles. Présenter un buffet composé de l'ensemble des produits réalisés.

Décorer la poularde sur le thème de la campagne, en suivant le croquis et en utilisant les éléments végétaux disponibles. La composition proposée place la pièce au centre, avec une garniture végétale équilibrée autour. Inscrire directement sur le croquis toute adaptation réalisée.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Présenter les cinq productions sur un buffet propre et lisible d'au moins 1 mètre linéaire, sur une face. Prévoir le nappage, les serviettes, les plats et le matériel de service indiqué. Disposer les produits de façon accessible, sans masquer les préparations par le décor.

Croquis de décor champêtre



✓ RÉPONSE À RETENIR

Poularde décorée dans le thème de la campagne ; buffet complet, propre et accessible, avec les cinq productions.

Service et relation client

Question 3. Servir un produit à partir du buffet et répondre aux demandes de renseignements et de conseils du client.

Accueillir le client, écouter sa demande et servir le produit demandé avec le matériel adapté : pince pour le service, couteau à trancher si nécessaire. Présenter brièvement sa composition, ses principales étapes de préparation et la façon de le déguster, en s'appuyant sur les recettes réalisées.

Répondre clairement aux questions et proposer un conseil adapté, par exemple sur l'accompagnement ou la portion. Pour une question sur un ingrédient ou un allergène, donner uniquement une information vérifiée. Maintenir le buffet propre et remercier le client.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Service soigné, renseignements vérifiés et conseil adapté à la demande du client.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2002)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve E1 du Brevet professionnel Charcutier traiteur, session 2002, sujet 2, dure 14 heures et est coefficientée 14. Elle comprend une préparation écrite, le travail de viande de porc, puis la réalisation sur deux jours de cinq productions : poularde, rillons, entremets d'avocats, paupiettes de saumon et tarte aux fruits. Elle évalue l'organisation, les techniques professionnelles, le décor, le buffet et le service au client.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La poularde périgourdine est désossée, farcie de foie gras et de langue de porc écarlate, reconstituée puis cuite pochée dans un jus de volaille.
- Pour les rillons, la poitrine est marinée au vin blanc ou dans du lait, puis cuite dans le saindoux.
- L'entremets associe une purée d'avocats citronnée collée à la gélatine, de la crème fouettée et des marquants de crevettes et d'avocats.
- La tarte feuilletée suit les étapes de détrempe, repos, crème pâtissière, tourage, abaisse, cuisson, garniture, décor, glaçage et dressage.

Points de vigilance & attentes du jury

- Récapituler au bon d'économat les quantités nécessaires à l'ensemble des fabrications.
- Planifier les phases dans l'ordre chronologique et indiquer leur déroulement par des croix au moins par quart d'heure.
- Prévoir une assiette de dégustation par produit à l'heure fixée par le président du jury et selon le tirage au sort.
- Justifier les modifications éventuelles de l'organisation et du décor sur les documents prévus.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser le travail lorsque plusieurs productions doivent avancer en parallèle ?

Énumérez les phases de chaque fabrication, puis placez-les chronologiquement sur les deux jours. Indiquez les périodes de travail par des croix au moins par quart d'heure et veillez à respecter les échéances de dégustation.

Q : Quelles sont les principales étapes de la tarte feuilletée aux fruits ?

La fiche prévoit de confectionner et laisser reposer la détrempe, réaliser la crème pâtissière, tourer et abaisser le feuilletage, puis le détailler en marguerite et le cuire. Garnissez, décorez, glacez et dressez ensuite.

Q : Quand faut-il préparer les assiettes destinées à la dégustation ?

Une assiette de chaque produit doit être destinée à la dégustation à partir de l'heure fixée par le président du jury et selon le tirage au sort. Intégrez cette échéance à votre organisation des fabrications.

Q : Le sujet indique-t-il un barème détaillé pour chaque tâche ?

Aucun barème détaillé par tâche n'est imprimé dans les pages du sujet. Celui-ci indique un coefficient 14 et précise les travaux attendus en organisation, fabrication, décor, présentation, dégustation et service.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U10 - Production - présentation - service/2002/BP Charcutier - U10 - Production - présentation - service - Session 2002 - 1-Sujet.pdf

Ressources BP Charcutier : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

FormaV - document d'entraînement non officiel

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.