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

1ère partie : Conception et organisation de la production — 2 heures

Cinq documents composent ce dossier :

- Production demandée
- Matières d'œuvre disponibles
- Phases techniques
- Bon d'économat général
- Fiche d'organisation
- Feuille de croquis de décor

D'après les pages « Production demandée » et « Matières d'œuvre disponibles », vous devez :

- **Enumérer les phases techniques** par produit
- **Etablir le bon d'économat général** en récapitulant les quantités de produits.
- **Rédiger la fiche d'organisation** chronologique en énumérant les phases techniques de travail prévues par produit.
  - Utiliser le vocabulaire technique professionnel,
  - Matérialiser par des croix le déroulement, au moins par quart d'heure, du travail de chaque fabrication.
- **Présenter le croquis** en noir et blanc du **décor des pièces principales** du buffet sur le thème de la **campagne.**

2ème partie : Travail de la viande de porc — 30 minutes

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

3ème partie : Production, présentation, service — 11 heures 30

- **Réaliser les productions** sur deux jours.
  - Votre organisation sera évaluée d'après votre « fiche d'organisation » et votre « bon d'économat ». **Vous pouvez les modifier**. **Dans ce cas, justifiez** vos choix dans la colonne « Modifications éventuelles » de la fiche d'organisation.
  - Pour chaque produit, une assiette sera destinée à la dégustation à partir de l'heure fixée par le président du jury et selon le tirage au sort.
- **Décorer** la pièce principale d'après votre croquis. **Justifier** par écrit sur votre croquis les modifications éventuelles
- **Présenter** un buffet composé de l'ensemble des produits que vous avez réalisés.
- **Servir** un produit à partir du buffet et répondre aux demandes de renseignements et de conseils du client.

Production demandée

1	POULARDE FARCIE PÉRIGOURDINE	2 kg ***Pièce principale n°1*** présentée sur le thème de ***la campagne*** Volaille désossée, farcie et reconstituée avec marquants (foie gras, langue de porc écarlate) cuite poché dans un jus de volaille
2	RILLONS	poitrine marinée au vin blanc ou dans du lait, cuit dans le saindoux
3	ENTREMET D'AVOCATS AUX CREVETTES	Pour 6 personnes ***Pièce principale n° 2*** Purée d'avocats citronnée collée avec gélatine additionnée de crème fouettée avec marquants de crevettes et d'avocats sur pain brioché fourni, monté en cercle à entremet
4	PAUPIETTES DE SAUMON SAUCE DIEPPOISE RIZ PILAF	Pour 6 personnes escalopes de saumon farcies à la mousseline de merlan aux fines herbes servies avec une sauce en velouté de poisson crémé, garni de moules, crevettes et champignons, accompagné de riz pilaf
5	TARTE FEUILLETÉE AUX FRUITS	Pour 6 personnes Pâte feuilletée en forme de marguerite garnie de crème pâtissière et de fruits variés, lustrés au nappage Voir fiche technique

Fiche technique « Dessert »

FEUILLETE AUX FRUITS

6 personnes

Phases essentielles	Denrées	Unité	Quantité		
Confectionner la détrempe			Pâte	Garniture	Finition
Laisser reposer	Lait	cl		25	
Faire la crème pâtissière, tourner	Œufs (jaunes)	u	1	2	
Tourer le feuilletage	Beurre	g		20	
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		
	Poires 4/4	u		¼	
	Ananas 4/4	u		¼	
	Abricots 4/4	u		¼	
	Cerises 4/4	u		¼	

Matières d'œuvre disponibles

Viandes et poissons

- Poitrine fraîche
- palette
- Langue de porc écarlate
- Pied de veau
- Poularde de 1,5 kg
- Moules
- Filets de merlan
- Escalopes de saumon
- Crevettes ou bouquets
- Crevettes décortiquées

Légumes et fruits

- Persil
- Oignons
- Menthe
- Kiwi
- Fraise
- Echalotes
- Citron
- Champignons de Paris
- Céleri
- Carottes
- Bouquet garni
- Avocats
- Ail

DECOR

- Aneth
- Aubergine
- Betterave
- Carotte
- Cerfeuil
- Champignons de Paris
- Concombre
- Courgette
- Fenouil
- Navet
- Poireau
- Poivron rouge
- Poivron vert
- Radis
- Radis noir
- Tomate cerise
- Pomme rouge
- Citron
- Orange
- Camerops
- Kumquats
- Feuillages
- Fougère américaine
- Mousse florale ou support polyester
- Pics et brochettes

Epicerie

- Vin blanc
- Sucre
- Sel nitrité
- Sel
- Saindoux
- Riz long
- Poivre
- Poires 4/4
- Pain brioché
- Noilly Prat
- Nappage
- Mignonnettes
- Margarine feuilletage
- Jus de truffe (facultatif)
- Gelée claire
- Fumet de poisson
- Foie gras d'oie
- Feuille de gélatine
- Fécule
- Farine
- Clou de girofle
- Apéritif anisé
- Ananas 4/4

Crémerie

- Œufs
- Lait
- Crème
- Beurre

Candidat n°

PHASES TECHNIQUES (page 1)

PHASES	Fabrication charcutière n° 1	PHASES	Fabrication charcutière n° 2 .....
1		1	
2		2	
3		3	
4		4	
5		5	
6		6	
7		7	
8		8	
9		9	
10		10	
11		11	
12		12	
13		13	

Candidat n°

PHASES TECHNIQUES (page 2)

PHASES	Produit traiteur n° 1	PHASES	Produit traiteur n° 2 .....
1		1	
2		2	
3		3	
4		4	
5		5	
6		6	
7		7	
8		8	
9		9	
10		10	
11		11	
12		12	
13		13	

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

Candidat n°

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							

Candidat n°

Fiche d'organisation : 2ème jour

Heures	Progression	Fabrications					Modifications éventuelles
		1	2	3	4	5	

Candidat n°

BON D'ECONOMAT GENERAL

Fabrication n° 1			Fabrication n° 2			Fabrication n° 3			Fabrication n° 4			Fabrication n° 5			Eléments de décor		
éléments	U	Q	éléments	U	Q	éléments	U	Q	éléments	U	Q	éléments	U	Q	éléments	U	Q

Candidat n°

CROQUIS DU DECOR

SUJET NATIONAL	**Brevet Professionnel**	SESSION 2002	SUJET
Spécialité : **CHARCUTIER TRAITEUR**		Epreuve : E1	**Production, présentation, service**
Temps alloué : 14 heures	Coefficient : 14		Document 10 / 10

MATIERE D'OEUVRE PAR CANDIDAT

Viandes et poissons		
1,200	kg	Poitrine fraîche
1	u	palette
100	g	Langue de porc écarlate
1	u	Pied de veau
1	u	Poularde de 1,5 kg
400	g	Moules
300	u	Filets de merlan
4	u	Escalopes de saumon
36	u	Crevettes ou bouquets
80	g	Crevettes décortiquées

Légumes et fruits		
10	g	Persil
225	g	Oignons
		Menthe
1	u	Kiwi
125	g	Fraise
20	g	Echalotes
2 1/2	u	Citron
80	g	Champignons de Paris
30	g	Céleri
150	g	Carottes
2	u	Bouquet garni
4	u	Avocats
1/4	tête	Ail

DECOR		
1/3	bouquet	Aneth
1	u	Aubergine
1	u	Betterave
1	u	Carotte
1/3	bouquet	Cerfeuil
6	u	Champignons de Paris
½	u	Concombre
1	u	Courgette
1	bulbe	Fenouil
1	u	Navet
1	u	Poireau
1	u	Poivron rouge
1	u	Poivron vert
¼	u	Radis
1/3	u	Radis noir
1/6	barquette	Tomate cerise
1	u	Pomme rouge
1	u	Citron
1	u	Orange
1	u	Camerops
50	g	Kumquats
PM		Feuillages
1/10	bouquet	Fougère américaine
1	u	Mousse florale ou support polyester
PM	u	Pics et brochettes

Epicerie		
55	cl	Vin blanc
62	g	Sucre
22	g	Sel nitrité
		Sel
1	kg	Saindoux
200	g	Riz long
		Poivre
¼	u	Poires 4/4
6	tranche	Pain brioché
2	cl	Noilly Prat
100	g	Nappage
½	cuill.	Mignonnettes
150	g	Margarine feuilletage
3	cl	Jus de truffe (facultatif)
1	L	Gelée claire
90	cl	Fumet de poisson
150	g	Foie gras d'oie
2	u	Feuille de gélatine
20	g	Fécule
225	g	Farine
1	u	Clou de girofle
¼	u	Cerises 4/4
2	cl	Apéritif anisé
¼	u	Ananas 4/4
¼	u	Abricots 4/4

Crémerie		
5	u	Œufs
30	cl	Lait
60	cl	Crème
150	g	Beurre

MATIERE D'OEUVRE PAR CANDIDAT

Liste des produits complémentaires

Mis à disposition des candidats pour le buffet : minimum 1 m linéaire, 1 face
Nappage
12 serviettes papier
1 couteau à trancher, 1 pince
1 bannette à pain, 1 baguette à trancher
Eléments de décor, feuillage, laurier
1 bouquet de fleurs, 1 vase

MACHINES ET OUTILLAGE A FOURNIR PAR LE CENTRE D'EXAMEN

légumiers	2
Daubière pour cuisson poularde	1
Papier sulfurisé	
Plat inox 60	2
Plat inox 40	1
Plat rond	4
Socle (polystyrène ...) pour la pièce principale	1
Assiettes	4
Assiettes à dessert	2
Saucière	2
Papier dentelle rond	2
Cercle à entremet individuel (ou 1 pour 6 parts)	6

DISPOSITIONS SPECIALES A PREVOIR PAR LE CENTRE D'EXAMEN

Salle pour la partie écrite
Espace pour dresser un buffet
Nécessaire pour buffet
Espace pour dégustation et épreuve orale

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

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.