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 : **E1** • Durée : **14 heures** • Coefficient : **14**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Productions de charcuterie-traiteur, préparations de la mer, pâtisserie et décor** (3 questions) **Page 3**

2. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) **Page 6**

Sujet officiel (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U10 - Production - présentation - service/2002/BP Charcutier - U10 - Production - présentation - service - Session 2002 - 2-Sujet.pdf

FormaV - document d'entraînement non officiel

1. Productions de charcuterie-traiteur, préparations de la mer, pâtisserie et décor

Les pages 3 et 4 constituent un bon d'économat général qui répertorie les ingrédients et leurs quantités pour plusieurs productions de charcuterie-traiteur. Elles couvrent aussi des préparations de poisson, un entremets, un feuilleté aux fruits et des éléments de décor, sans présenter de consignes opératoires détaillées ni de barème.

Charcuterie

Question 1. Le bon d'économat recense les ingrédients destinés à une poularde farcie périgourdine et aux rillons, avec les quantités indiquées. Les pages fournies ne détaillent pas les étapes de réalisation.

Le bon distingue la poularde farcie périgourdine des rillons. Voici les ingrédients et les quantités inscrits, en conservant les indications « PM » et « Q.S.P. ». Pour les rillons, le vin blanc est prévu à raison d'un demi-litre. Le document donne une liste d'approvisionnement, sans détailler les opérations de préparation ou de cuisson.

Production	Ingrédients	Quantités
Poularde	Poularde, maigre de porc, gras dur, foie gras d'oie, langue de porc écarlate	1 pièce de 2 kg ; 100 g ; 100 g ; 150 g ; 100 g
Poularde	Jus de truffe facultatif, crème UHT, œuf, fécule, citron, lait	3 cl ; 5 cl ; 1 ; 20 g ; 1 ; 5 cl
Poularde	Gelée claire, sel nitrité, sucre, poivre, pied de veau, bouquet garni	1 L ; 22 g ; 2 g ; 2 g ; 1 ; 1
Poularde	Carottes, oignons, céleri, ail, mignonettes, clou de girofle	150 g ; 150 g ; 30 g ; 1/4 tête ; 1/2 cuillère ; 1
Rillons	Poitrine fraîche, sel, poivre, vin blanc, saindoux	1,200 kg ; Q.S.P. ; Q.S.P. ; 1/2 L ; 1,000 kg

✓ RÉPONSE À RETENIR

Poularde : ingrédients et quantités du bon. Rillons : 1,200 kg de poitrine, vin blanc 1/2 L, saindoux 1,000 kg, sel et poivre Q.S.P.

Entremets et préparations de la mer

Question 2. Le bon d'économat présente les ingrédients pour un entremets d'avocats aux crevettes, des paupiettes de saumon, une sauce dieppoise et un riz pilaf. Il indique les produits et quantités prévus, sans fournir de consignes de réalisation détaillées.

Le document rassemble l'entremets d'avocats, les paupiettes de saumon, la sauce dieppoise et le riz pilaf. Les préparations sont distinguées ci-dessous pour ne pas confondre leurs ingrédients. Les mentions « PM » indiquent des quantités à prévoir selon le besoin. Le bon ne décrit pas les étapes de réalisation.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Préparation	Ingrédients et quantités
Entremets d'avocats aux crevettes	4 avocats ; 15 cl de crème liquide ; 2 feuilles de gélatine ; 1 citron ; 36 crevettes et bouquets ; 6 tranches de pain brioché ; gelée claire, sel fin et poivre PM
Paupiettes de saumon	4 escalopes de saumon ; 300 g de filets de merlan ; sel et poivre PM ; 1 œuf ; 20 cl de crème liquide ; 2 cl d'apéritif anisé ; 2 cl de Noilly Prat
Sauce dieppoise	50 cl de fumet de saumon ; 80 g de crevettes décortiquées ; 400 g de moules ; 10 g et 60 g de beurre ; 20 g d'échalotes ; 5 cl de vin blanc ; 10 g de persil ; 80 g de champignons de Paris ; 1/2 citron ; 20 cl de crème
Riz pilaf	60 g de beurre ; 75 g d'oignon ; 200 g de riz long ; 40 cl de fumet de poisson ; sel et poivre PM ; 1 bouquet garni

✓ RÉPONSE À RETENIR

Les quatre préparations sont recensées : entremets d'avocats aux crevettes, paupiettes de saumon, sauce dieppoise et riz pilaf, avec leurs quantités.

Feuilleté et décor

Question 3. Le document recense les ingrédients d'un feuilleté aux fruits ainsi que les fruits, légumes, feuillages et supports prévus pour le décor. Aucune forme de décor à reproduire ni méthode détaillée n'est précisée sur la page.

Le bon d'économat prévoit les ingrédients du feuilleté aux fruits ainsi que les produits et supports du décor. Le tableau reprend les quantités indiquées, y compris les fractions et les quantités « PM ». Les éléments de décor sont une liste d'approvisionnement : aucune composition précise ni méthode de montage n'est donnée sur cette page.

Ensemble	Ingrédients ou éléments	Quantités
Feuilleté aux fruits	Lait, œufs (jaunes), beurre, margarine de feuilletage, kiwi, fraise, menthe	25 cl ; 3 ; 20 g ; 150 g ; 1 ; 125 g ; PM
Feuilleté aux fruits	Farine, nappage, sucre, poires 4/4, ananas 4/4	225 g ; 100 g ; 60 g ; 1/4 ; 1/4
Décor	Aneth, aubergine, betterave, carotte, cerfeuil, champignons de Paris, concombre, courgette, fenouil	1/3 bouquet ; 1 ; 1 ; 1 ; 1/3 bouquet ; 6 ; 1/2 ; 1 ; 1 bulbe
Décor	Navet, poireau, poivron rouge, poivron vert, radis, radis noir, tomate cerise	1 ; 1 ; 1 ; 1 ; 1/4 ; 1/3 ; 1/6 barquette
Décor	Pomme rouge, citron, orange, camerops, kumquats, feuillages, fougère américaine	1 ; 1 ; 1 ; 1 ; 50 g ; PM ; 1/10 bouquet
Décor	Mousse florale ou support polyester, pics et brochettes	1 ; PM

FormaV - document d'entraînement non officiel

✓ RÉPONSE À RETENIR

Feuilleté aux fruits et décor : ingrédients, fruits, légumes, feuillages et supports sont repris avec les quantités du bon d’économat.

FormaV - document d'entraînement non officiel

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

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve E1 du Brevet Professionnel, spécialité Charcutier traiteur, correspond à la session 2002 (code E1). Elle dure 14 heures et son coefficient est 14. Les pages fournies sont un bon d'économat général répertoriant poularde farcie périgourdine, rillons, préparations de poisson, entremets d'avocats, feuilleté aux fruits et éléments de décor. Elles documentent des productions et leur présentation, sans consignes détaillées ni barème.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le bon d'économat associe chaque production à ses ingrédients et aux quantités prévues.
- La poularde farcie périgourdine et les rillons sont les deux préparations de charcuterie listées.
- Les paupiettes de saumon sont associées à une sauce dieppoise et à un riz pilaf.
- Le document distingue les ingrédients du feuilleté aux fruits des produits et supports de décor.

Points de vigilance & attentes du jury

- Vérifier les quantités et les unités indiquées dans chaque rubrique du bon d'économat.
- Distinguer les ingrédients des préparations des éléments répertoriés pour le décor.
- Organiser les productions dans le temps imparti de 14 heures.
- Ne pas déduire de barème ou de méthode détaillée : ils ne figurent pas dans les pages fournies.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment utiliser le bon d'économat pendant l'épreuve ?

Repérez les rubriques correspondant aux productions, puis vérifiez les ingrédients, les quantités et les unités indiqués. Le document sert d'inventaire, mais les pages fournies ne donnent pas les étapes détaillées de réalisation.

Q : Quels éléments sont prévus pour le décor ?

La rubrique « Décor » liste des fruits, des légumes, des feuillages, de la mousse florale ou un support polyester, ainsi que des pics et brochettes. Aucun modèle de décor à reproduire n'est indiqué.

Q : Combien de temps dure l'épreuve et quel est son coefficient ?

L'épreuve E1 dure 14 heures et son coefficient est 14. Les pages fournies ne répartissent pas ce temps entre les productions et ne donnent pas de barème chiffré.

Q : Les pages fournies précisent-elles les critères de notation du jury ?

Non, elles présentent un bon d'économat et ne comportent pas de grille de notation. La page 2 précise que les éléments de correction sont indicatifs et que chaque jury est souverain.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U10 - Production - présentation - service/2002/BP Charcutier - U10 - Production - présentation - service - Session 2002 - 2-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.