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

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

BON D'ECONOMAT GENERAL

POULARDE FARCIE PÉRIGOURDINE		
1	u	Poularde de 2 kg
100	g	Maigre de porc
100	g	Gras dur
150	g	Foie gras d'oie
100	g	Langue de porc écarlate
3	cl	Jus de truffe (facultatif)
5	cl	Crème UHT
1	u	Œuf
20	g	Fécule
1	u	Citron
5	cl	Lait
1	L	Gelée claire
22	g	Sel nitrité
2	g	Sucre
2	g	Poivre
1	u	Pied de veau
1	u	Bouquet garni
150	g	Carottes
150	g	Oignons
30	g	Céleri
1/4	tête	Ail
1/2	cuill.	Mignonettes
1	u	Clou de girofle

RILLONS		
1,200	kg	Poitrine fraîche
Q.S.P		Sel
Q.S.P		Poivre
1/2	L	Vin blanc
1,000	kg	Saindoux

ENTREMET D'AVOCATS AUX CREVETTES		
4	u	Avocats
15	cl	Crème liquide
2	u	Feuille de gélatine
1	u	Citron
36	u	Crevettes et bouquets
6	tranche	Pain brioché
PM		Gelée claire
PM		Sel fin
PM		Poivre

PAUPIETTES DE SAUMON SAUCE DIEPPOISE RIZ PILAF		
4	u	Escalopes de saumon
300	u	Filets de merlan
PM		Sel
PM		Poivre
1	u	Œufs
20	cl	Crème liquide
2	cl	Apéritif anisé
2	cl	Noilly Prat
50	cl	Fumet de saumon
80	g	Crevettes décortiquées
400	g	Moules
10	g	Beurre
20	g	Echalotes
5	cl	Vin blanc
10	g	Persil
80	g	Champignons de Paris
60	g	Beurre
½	u	Citron
20	cl	Crème
60	g	Beurre
75	g	Oignon
200	g	Riz long
40	cl	Fumet de poisson
PM		Sel
PM		Poivre
1	u	Bouquet garni

FEUILLETÉ AUX FRUITS		
25	cl	Lait
3	u	Œufs (jaunes)
20	g	Beurre
150	g	Margarine feuilletage
1	u	Kiwi
125	g	Fraise
	PM	Menthe
225	g	Farine
100	g	Nappage
60	g	Sucre
¼	u	Poires 4/4
¼	u	Ananas 4/4

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

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.