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 traiteur

Session 2003 • Code sujet : **Sujet n° 4** • 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** (2 questions) — **Page 8**
3. **Production, présentation et service** (4 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/2003/BP Charcutier - U10 - Production - présentation - service - Session 2003 - 1-Sujet.pdf

1. Conception et organisation de la production

À partir de la production demandée, des matières disponibles et de la fiche technique du dessert, le candidat prépare les phases de fabrication et les besoins en denrées. Il planifie le travail sur deux jours et conçoit en noir et blanc le décor des pièces principales du buffet sur le thème de l'automne.

Question 1. Énumérer les phases techniques de fabrication prévues pour chacun des produits demandés, en utilisant le vocabulaire professionnel. Pour la tarte aux fruits, s'appuyer sur la fiche technique fournie.

Les étapes ci-dessous suivent les produits et les présentations demandés. Adapter les cuissons aux règles de l'atelier. Pour la tarte, reprendre la fiche technique fournie.

Fabrication	Phases techniques
1. Galantine de pintade aux figues	Habiller et désosser la pintade ; préparer, assaisonner et garnir la farce de figues ; rouler en cylindre, barder et ficeler ; pocher, refroidir, masquer de gelée et décorer.
2. Terrine de lapin aux noisettes	Désosser le lapin et lever les râbles ; hacher les parures ; assaisonner la farce et incorporer les noisettes ; chemiser, garnir avec les râbles et cuire ; refroidir et presser ; préparer la confiture d'oignons.
3. Médaillon de saumon farci	Parer et trancher le saumon ; réaliser la mousseline de merlan ; blanchir les épinards ; garnir, rouler et ficeler ; cuire, refroidir, trancher et dresser.
4. Navarin printanier	Parer et détailler l'agneau ; rissoler, singer, mouiller et cuire en ragoût à brun ; tourner et glacer les légumes ; terminer et dresser.
5. Tarte aux fruits	Réaliser un feuilletage à 6 tours ; abaisser et façonner 8 alvéoles ; cuire à blanc ; préparer et refroidir la crème pâtissière ; égoutter les fruits ; garnir, napper et dresser.

La galantine est la pièce principale décorée sur le thème de l'automne. Présenter le saumon en rouleau, avec 3 à 4 tranches sur plat inox de 60.

Phases techniques des fabrications 1 et 2

PHASES	Fabrication charcutière n° 1	PHASES	Fabrication charcutière n° 2
1	1. Habiller, désosser	1	1. Désosser, lever les râbles
2	2. Préparer la farce	2	2. Hacher les parures
3	3. Assaisonner	3	3. Assaisonner la farce
4	4. Incorporer les figues	4	4. Ajouter les noisettes
5	5. Garnir et rouler	5	5. Chemiser la terrine
6	6. Barder, ficeler	6	6. Garnir avec les râbles
7	7. Pocher	7	7. Recouvrir, cuire
8	8. Refroidir	8	8. Refroidir, presser
9	9. Masquer de gelée	9	9. Préparer la confiture
10	10. Décorer, dresser	10	10. Trancher, dresser
11		11	
12		12	
13		13	

Phases techniques des fabrications 3 et 4



PHASES	Fabrication traiteur n° 3	PHASES	Fabrication n° 4 Plat cuisiné
1	1. Parer, trancher le saumon	1	1. Parer, détailler l'agneau
2	2. Réaliser la mousseline	2	2. Rissoler
3	3. Blanchir les épinards	3	3. Singer, mouiller
4	4. Garnir et rouler	4	4. Cuire à brun
5	5. Ficeler, cuire	5	5. Tourner les légumes
6	6. Refroidir	6	6. Glacer la garniture
7	7. Trancher, dresser	7	7. Terminer et dresser
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 fou

Fabrication 5 : phases détaillées sur la fiche dessert, page 4.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Phases des cinq fabrications : préparation, cuisson, refroidissement et finition selon la présentation demandée.

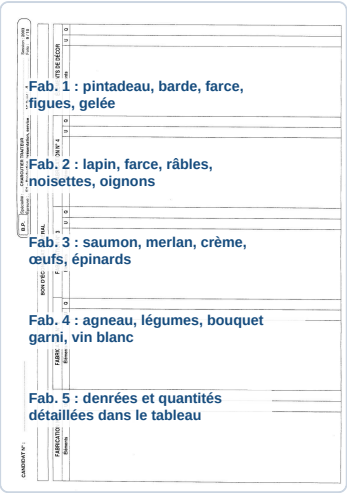
Question 2. Établir le bon d'économat général en récapitulant les quantités de produits nécessaires aux fabrications, à partir de la production demandée et de la matière d'œuvre disponible.

Le bon récapitule les denrées nécessaires à chacune des cinq fabrications. Les quantités ci-dessous sont celles explicitement données pour la tarte et la pintade. Pour les autres préparations, inscrire les quantités prévues par la recette et le rendement retenus à l'atelier.

Fabrication	Denrées à prévoir	Quantités indiquées
1. Galantine de pintade aux figues	Pintadeau, barde, hachage, gorge de porc, foies, figues fraîches et séchées, épices, sel nitrité, gelée claire	1 pintadeau de 1,5 kg ; rendement demandé : environ 1,5 kg
2. Terrine de lapin aux noisettes	Lapin, gorge de porc, foies, crépine, noisettes, gros oignons	Environ 2 kg
3. Médaillon de saumon farci	Saumon frais, filets de merlan, crème, œufs, épinards feuille	6 personnes
4. Navarin printanier	Épaule d'agneau désossée, carottes, navets, petits oignons, pommes de terre, bouquet garni, vin blanc	6 personnes : une assiette chaude et un plat buffet
5. Tarte aux fruits	Lait, margarine, œufs, ananas, bigarreaux, farine T-45, nappage blond, pêches, poires, sucre semoule, vanille liquide, eau, sel fin	Lait 0,350 l ; margarine 0,225 kg ; 1 œuf de dorure ; 3 jaunes ; ananas, bigarreaux, pêches et poires 0,200 kg chacun ; farine 0,350 kg ; nappage 0,140 kg ; sucre 0,100 kg ; vanille 0,010 l ; eau 0,150 kg ; sel fin 0,140 kg

La matière d'œuvre disponible comprend également les autres denrées listées page 5. Leur quantité se reporte au bon selon les besoins de chaque recette.

Repères pour compléter le bon d’économat général



✓ RÉPONSE À RETENIR

Quantités exactes de la tarte : celles du tableau. Pintadeau : 1 pièce de 1,5 kg. Autres fabrications : quantités selon les recettes retenues.

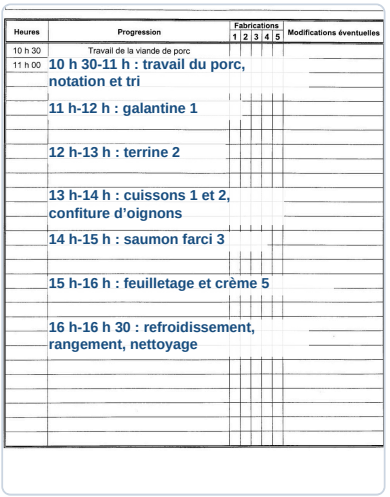
Question 3. Rédiger les fiches d’organisation chronologique des deux jours en énumérant, pour chaque produit, les phases de travail prévues. Utiliser le vocabulaire technique professionnel et matérialiser par des croix le déroulement du travail au moins par quart d’heure.

Voici une proposition de répartition des 11 h 30 de production sur deux jours. Les horaires sont indicatifs : les cuissons et refroidissements se poursuivent selon les besoins. Sur la fiche, inscrire les phases dans l’ordre et cocher les colonnes des fabrications concernées à chaque quart d’heure.

Jour et créneau	Progression et fabrication(s)
Jour 1, 10 h 30-11 h 00	Désosser, parer, ficeler la palette ; désosser et découper la poitrine ; noter et trier les viandes.
11 h 00-12 h 00	Préparer et garnir la galantine ; rouler, barder et ficeler (1).
12 h 00-13 h 00	Désosser le lapin, lever les râbles, préparer la farce et garnir la terrine (2).
13 h 00-14 h 00	Mettre en cuisson la galantine et la terrine ; préparer la confiture d’oignons (1, 2).
14 h 00-15 h 00	Préparer la mousseline, garnir et rouler le saumon ; lancer la cuisson (3).
15 h 00-16 h 00	Réaliser le feuilletage et la crème pâtissière ; protéger et réserver au froid (5).
16 h 00-16 h 30	Refroidir les préparations, ranger au froid et nettoyer le poste (1, 2, 3, 5).
Jour 2, 8 h 00-9 h 30	Parer et détailler l’agneau ; rissoler, singer et mouiller le navarin (4).
9 h 30-10 h 30	Cuire le navarin ; tourner et glacer les légumes (4).
10 h 30-11 h 30	Façonner les 8 alvéoles, cuire à blanc et égoutter les fruits (5).
11 h 30-12 h 30	Trancher et dresser le saumon ; garnir, napper et dresser la tarte (3, 5).
12 h 30-13 h 30	Finition de la galantine et de la terrine ; dressage du navarin et du buffet (1, 2, 4).
13 h 30-14 h 00	Contrôler les présentations, préparer les assiettes de dégustation et remettre le poste en état (1 à 5).

La tarte est la fabrication 5 et sa fiche de phases techniques est déjà fournie. Adapter les heures à l’heure de dégustation fixée par le jury.

Fiche d’organisation du premier jour



Fiche d’organisation du deuxième jour

Heures	Progression	Fabrications 1	2	3	4	5	Modifications éventuelles
	8 h-9 h 30 : préparation et cuisson du navarin 4						
	9 h 30-10 h 30 : légumes tournés et glacés 4						
	10 h 30-11 h 30 : tarte, cuisson à blanc 5						
	11 h 30-12 h 30 : finitions saumon 3 et tarte 5						
	12 h 30-13 h 30 : finitions 1, 2 et 4, dressage						
	13 h 30-14 h : contrôle, dégustation, nettoyage						

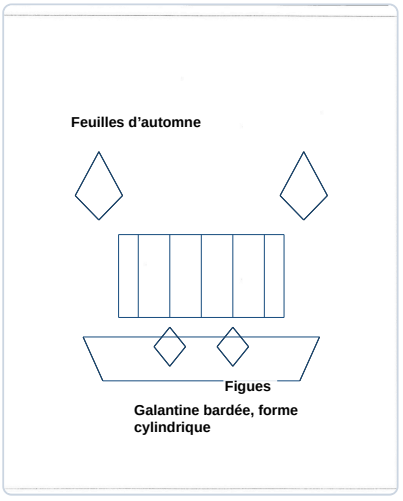
✓ RÉPONSE À RETENIR

Planification indicative sur deux jours : 30 min de travail du porc, puis 11 h 30 consacrées aux cinq fabrications, finitions et présentations.

Question 4. Présenter en noir et blanc un croquis du décor des pièces principales du buffet sur le thème de l’automne.

Le croquis représente la galantine de pintade, pièce principale montée en barde et de forme cylindrique. Le décor noir et blanc associe des feuilles d’automne et des figues, en rappel de la farce. Les éléments de garniture restent autour du plat afin de laisser la pièce visible et de faciliter le service.

Croquis noir et blanc du décor automnal



✓ RÉPONSE À RETENIR

Décor automnal de la galantine cylindrique : feuilles et figues disposées autour du plat, pièce laissée bien visible.

2. Travail de la viande de porc

Cette partie pratique, prévue pour 30 minutes, porte sur une poitrine et une palette de porc. Les viandes préparées et triées doivent permettre de réaliser les productions demandées.

Question 1. À partir d'une poitrine, effectuer le désossage et la découpe.

Poser la poitrine face intérieure vers le haut. Dégager les côtes en suivant leur courbure avec la lame au contact des os, puis retirer le sternum et les cartilages. Éliminer les esquilles, parer les bords et portionner selon l'utilisation prévue, sans entailler inutilement la chair.

- Planche stable, couteau à désosser affûté et doigts hors du tranchant.
- Maintenir la viande au froid et nettoyer le poste après l'opération.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Poitrine désossée, débarrassée des os et cartilages, parée et découpée selon son utilisation.

Question 2. À partir d'une palette, effectuer le désossage, le parage et le ficelage en rôti ficelle arrêtée. Après notation, trier les viandes afin de réaliser les productions demandées.

1. Inciser autour de l'omoplate, dégager l'os en suivant ses contours, puis séparer les articulations et retirer les autres os sans entailler les muscles.
2. Ôter les esquilles, parer les nerfs et excès de gras, puis reformer la pièce en rôti régulier.
3. Ficeler par liens arrêtés, régulièrement espacés et de tension égale, pour maintenir une forme compacte.
4. Après notation, trier et réserver séparément les morceaux entiers, la chair maigre et les parures grasses, selon les préparations prévues.

Travailler au couteau affûté, sur planche stable, en gardant la viande au froid.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Palette désossée et parée, ficelée en rôti ficelle arrêtée, puis viandes triées selon leur destination.

3. Production, présentation et service

Sur deux jours, le candidat réalise cinq fabrications destinées à un buffet froid : galantine de pintade aux figues, terrine de lapin aux noisettes, médaillon de saumon farci, navarin printanier et tarte aux fruits. Il présente les produits, décore la pièce principale, sert un produit et répond aux demandes du client.

Question 1. Réaliser les cinq productions demandées : une galantine de pintade aux figues d'environ 1,5 kg, montée en barde et de forme cylindrique; une terrine de lapin aux noisettes d'environ 2 kg, garnie de râbles et accompagnée d'une confiture d'oignons; un médaillon de saumon farci pour six personnes; un navarin printanier pour six personnes; et une tarte aux fruits pour huit personnes. Respecter les caractéristiques de préparation, de cuisson, de garniture et de présentation précisées pour chaque produit.

Réaliser les cinq fabrications en respectant leurs calibres, portions et présentations. Maintenir les produits dans des conditions adaptées à leur conservation.

1. **Galantine :** préparer la pintade et la farce aux figues, façonner en cylindre, barder et ficeler. Prévoir environ 1,5 kg.
2. **Terrine :** préparer la terrine de lapin aux noisettes, placer les râbles au centre et accompagner de confiture d'oignons. Prévoir environ 2 kg.
3. **Saumon :** garnir les fines tranches de farce mousseline et d'épinards, rouler et couper 3 à 4 tranches pour le plat inox de 60.
4. **Navarin :** détailler l'agneau, cuire le ragoût à brun et garnir de légumes tournés et glacés.
5. **Tarte :** faire le feuilletage à 6 tours, façonner 8 alvéoles, cuire à blanc, garnir et napper.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Cinq fabrications réalisées aux formats demandés, avec les garnitures, cuissons et présentations prévues.

Question 2. 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.

Réserver une assiette de dégustation pour chacune des cinq fabrications. La dresser à l'heure fixée par le président du jury et servir le produit désigné par le tirage au sort. Prélever une portion nette et représentative, avec l'accompagnement prévu.

Présenter le saumon en médaillons et envoyer le navarin chaud pour son assiette de dégustation. Garder le buffet ordonné et préserver les conditions de conservation adaptées aux préparations.

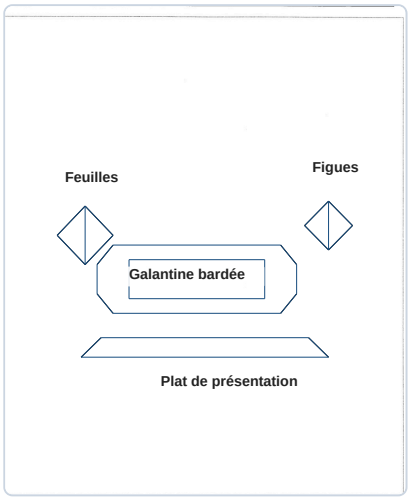
> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Une assiette représentative pour chacun des cinq produits, servie à l'heure fixée selon le tirage au sort.

Question 3. Décorer la pièce principale d'après le croquis réalisé et justifier par écrit sur ce croquis les éventuelles modifications apportées.

Décorer la galantine cylindrique selon le thème de l'automne, en laissant la pièce principale visible. Un décor sobre de feuilles stylisées et de figues rappelle le thème et la recette.

Le croquis annoté propose une présentation sur plat. Si le décor doit être modifié pendant la réalisation, noter la modification sur le croquis et en donner brièvement la raison, par exemple la tenue ou la lisibilité du décor.

Proposition de décor automnal pour la galantine



✓ RÉPONSE À RETENIR

Galantine cylindrique mise en valeur par un décor automnal sobre, avec toute modification justifiée sur le croquis.

Question 4. Présenter un buffet composé de l'ensemble des produits réalisés, puis servir un produit à partir du buffet et répondre aux demandes de renseignements et de conseils du client.

Présenter sur le buffet les cinq fabrications, sur les plats et avec le nappage mis à disposition. Organiser les plats de façon nette et stable, identifier les produits et prévoir des ustensiles de service propres. Respecter les conditions de conservation, et servir le navarin chaud.

Accueillir le client, présenter le produit choisi et servir une portion soignée. Répondre clairement sur sa composition et ses conseils de dégustation. Signaler les ingrédients pertinents, notamment les noisettes de la terrine et le saumon du médaillon.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Buffet complet et soigné, service adapté au produit choisi et renseignements précis sur sa composition et sa dégustation.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2003)

Bilan de l'épreuve : Épreuve E1 du BP Charcutier traiteur, session 2003, sujet n° 4, coefficient 14, durée totale 14 heures. Le candidat organise puis réalise sur deux jours cinq fabrications pour un buffet froid : galantine de pintade aux figues, terrine de lapin, médaillon de saumon, navarin printanier et tarte aux fruits. Les compétences évaluées couvrent la préparation, la production, la présentation, le service et le conseil au client.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le bon d'économat général récapitule les quantités nécessaires aux productions, en s'appuyant sur les besoins et la matière d'œuvre disponible.
- La fiche d'organisation ordonne les phases de travail et matérialise leur déroulement par des croix au moins par quart d'heure.
- La fiche de la tarte prévoit un feuilletage à six tours, une cuisson à blanc, une crème pâtissière, des fruits au sirop et une finition nappée.
- Le navarin est un ragoût à brun avec légumes tournés et glacés; une assiette est servie chaude et un plat est présenté au buffet.

Points de vigilance & attentes du jury

- Employer le vocabulaire professionnel pour décrire les phases techniques de chaque fabrication.
- Vérifier les quantités globales du bon d'économat au regard des produits demandés et des denrées disponibles.
- Planifier les fabrications sur les deux jours et justifier dans la colonne prévue les modifications de l'organisation.
- Noter l'écart de présentation de la tarte : la production demande un plat rond, tandis que la fiche technique indique un plat ovale avec papier dentelle.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment construire le bon d'économat général ?

Relevez les besoins de chaque fabrication à partir des produits demandés et de la fiche technique du dessert, puis regroupez les denrées identiques pour établir les quantités totales. Comparez ces besoins à la matière d'œuvre disponible.

Q : Que signifie matérialiser la progression par quart d'heure ?

La fiche d'organisation doit indiquer les fabrications réalisées au fil du temps, avec des croix dans les colonnes correspondantes. Prévoyez une progression par intervalles d'au plus quinze minutes et respectez l'ordre logique des tâches.

Q : Comment sont répartis les temps de cette épreuve ?

La durée totale est de 14 heures : 2 heures pour la conception et l'organisation, 30 minutes pour le travail de la viande de porc, puis 11 heures 30 pour la production, la présentation et le service.

Q : Le sujet donne-t-il un barème détaillé par fabrication ?

Le document ne présente pas de barème détaillé ni de points par tâche. Il indique un coefficient 14 et précise les attentes concernant les productions, l'organisation, la présentation du buffet, le service et le conseil au client.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U10 - Production - présentation - service/2003/BP Charcutier - U10 - Production - présentation - service - Session 2003 - 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.