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

Sept documents composent ce dossier :

- Production demandée
- Fiche technique « dessert »
- Matière d'œuvre disponible
- Phases techniques (2 pages)
- Fiches d'organisation (2 pages)
- Bon d'économat général
- Feuille de croquis de décor

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

- **Énumérez les phases techniques** par produit.
- **Établir 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 « **l'automne** ».

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

À partir d'une poitrine, désosser et découper.
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.

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

Les fabrications seront présentées sous forme de buffet froid. Les plats et nappage seront mis à votre disposition par le centre.

1	**GALANTINES DE PINTADE AUX FIGUES (Pièce principale)**	Environ 1,5 kg Pièce principale présentée sur le thème de l'automne Galantine montée en barde de forme cylindrique.
2	**TERRINE DE LAPIN AUX NOISETTES**	Environ 2 kg Terrine de lapin dont le centre est garni de râbles. Cette terrine sera accompagnée d'une confiture d'oignons.
3	**MÉDAILLON DE SAUMON FARCI (6 personnes)**	Saumon coupé en fines tranches, masqué d'une farce mousseline et de feuilles d'épinard, présenté en rouleau. Couper 3 à 4 tranches. Présentation sur plat inox de 60.
4	**NAVARIN PRINTANIER**	Pour 6 personnes. Parer et détailler l'agneau. Réaliser un ragoût à brun. Réaliser des légumes tournés, glacés en garniture. 1 assiette servie chaude ; 1 plat sur le buffet.
5	**TARTE AUX FRUITS**	Pour 8 personnes. Réaliser une pâte feuilletée. Abaisser en forme de rosaces (8 alvéoles). Dresser sur plat rond. (Voir fiche technique).

FICHE TECHNIQUE « DESSERT »

TARTE AUX FRUITS

DENRÉES POUR 8 COUVERTS	Unités	Quantités
Crémerie		
• Lait ½ écrémé	l	0,350
• Margarine	kg	0,225
• Feuilletage		
• Œufs (dorure)	Pièce	1
• Œufs (jaunes)	Pièce	3
Économat		
• Ananas au sirop (toutes entières)	kg	0,200
• Bigarreaux au sirop	kg	0,200
• Farine t-45	kg	0,350
• Nappage blond	kg	0,140
• Pêches au sirop	kg	0,200
• Poires au sirop	kg	0,200
• Sucre semoule	kg	0,100
• Vanille liquide	l	0,010
Divers		
• Eau	kg	0,150
Assaisonnement		
• Sel fin	kg	0,140

TECHNIQUE DE RÉALISATION

1 – BASE
- Réaliser un feuilletage à 6 tours.
- Abaisser et façonner la tarte en forme de marguerite.
- Cuire à blanc.

2 – PÂTISSERIE
- Réaliser une crème pâtissière.
- Refroidir et parfumer.

3 – GARNITURE
- Égoutter les fruits au sirop.

4 – FINITION
- Garnir le fond de tarte de crème pâtissière et de fruits au sirop.
- Napper et dresser sur plat ovale avec papier dentelle.

Source : Cuisine de référence
M. MAINCENT – Édition BP I

MATIÈRE D'ŒUVRE PAR CANDIDAT

LÉGUMES :

Ail
Gros oignons
Échalotes
Aubergine
Carottes
Cerfeuil ; Estragon
Fenouil
Champignons de Paris
Citron jaune, citron vert
Concombre
Courgettes
Haricots verts congelés
Navets
Persil en branche
Petits oignons garniture
Petits pois congelés
Poireaux
Poivrons rouges, poivrons verts
Pommes de terre Bintje
Radis
Épinards feuille

FRUITS :

Kiwis
Oranges
Tomates cerisette
Tomates (garniture)
Figues fraîches

ASSAISONNEMENT :

Épices
Gros sel
Noix de muscade
Poivre
Poivre du moulin
Sel fin
Sel nitrité

VIANDE :

Barde
Crépine
Épaule d'agneau désossée
Foies de volaille frais
Gorge de porc
Hachage sans jarret
Lapin
Pintadeau effilé (1,5 kg pièce)
Poitrine fraîche
Palette

POISSONNERIE :

Filets de merlan
Saumon frais

CRÉMERIE :

Beurre
Crème liquide UHT
Lait ½ écrémé
Margarine feuilletage
Œufs

CAVE :

Cognac
Noilly
Vin blanc

DIVERS :

Bouquet garni
Gelée claire
Dentelle

ÉCONOMAT :

Ananas au sirop (tranches entières)
Bigarreaux au sirop
Concentré de tomates
Cure dent
Farine t-55
Feuille à jambon
Figues séchées
Huile de tournesol
Nappage blond
Noisettes
Pêches au sirop
Polyphosphate
Pique brochette
Poires au sirop
Sucre semoule
Vanille liquide
Vinaigre Xérès

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	Fabrication traiteur n° 3	PHASES	Fabrication n° 4 Plat cuisiné .....
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					Modifications éventuelles
		1	2	3	4	5	
10 h 30	Travail de la viande de porc						
11 h 00							

CANDIDAT N° : .....

FICHE D'ORGANISATION : 2ème jour

Heures	Progression	Fabrications					Modifications éventuelles
		1	2	3	4	5	

BON D'ÉCONOMAT GÉNÉRAL

FABRICATION N° 1			FABRICATION N° 2			FABRICATION N° 3			FABRICATION N° 4			ÉLÉMENTS DE DÉCOR		
Éléments	U	Q	Éléments	U	Q	Éléments	U	Q	Éléments	U	Q	Éléments	U	Q

CANDIDAT N° : .....

CROQUIS DU JOUR

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.