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 • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

BP Charcutier traiteur

Session 2004 • Code sujet : **N° Sujet : 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** (6 questions) — **Page 9**
4. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 12**

Sujet officiel (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U10 - Production - présentation - service/2004/BP Charcutier - U10 - Production - présentation - service - Session 2004 - 1-Sujet.pdf

1. Conception et organisation de la production

Le candidat prépare la réalisation de cinq fabrications pour un buffet à partir des productions demandées, des denrées disponibles et de la fiche technique du dessert. Il énumère les phases techniques, établit le bon d'économat et le planning, puis conçoit en noir et blanc le décor de la pièce principale sur le thème de l'Europe.

Phases techniques

Question 1. Énumérer, dans l'ordre, les phases techniques prévues pour chaque fabrication demandée. Pour la tarte alsacienne aux pommes, reprendre les étapes de la fiche technique fournie.

Voici les phases dans l'ordre de fabrication, en tenant compte des quantités et finitions demandées. Les phases des fabrications 1 à 4 sont proposées dans le vocabulaire professionnel ; les huit phases de la tarte reprennent la fiche technique fournie. Le refroidissement et la conservation au froid précèdent les finitions des préparations froides.

Fabrication	Phases techniques
1. Terrine de canard, 1,5 kg	Préparer le poste ; parer les viandes ; hacher et assaisonner ; mélanger ; garnir la terrine ; cuire au gratin ; refroidir et réserver ; trancher deux parts pour la dégustation.
2. Cailles farcies, 6 pièces	Désosser ; préparer la farce de porc ; farcir et reconstituer ; cuire et gratiner ; refroidir ; dresser sur plat ovale ; décorer et glacer ; trancher une caille pour la dégustation.
3. Chaud-froid de volaille	Préparer et pocher la volaille ; refroidir ; découper ; réaliser la sauce chaud-froid ; napper ; décorer et glacer ; dresser une part pour la dégustation.
4. Truites farcies, 6 personnes	Désarêter par le dos ; préparer la sauce mousseline de poissons ; garnir ; cuire ; préparer deux garnitures et la sauce d'accompagnement ; dresser chaud ; réserver un filet pour la dégustation.
5. Tarte alsacienne, 8 personnes	Mettre en place ; confectionner la pâte brisée ; préparer les pommes ; foncer ; confectionner l'appareil à crème prise sucré ; garnir ; marquer en cuisson ; dresser.

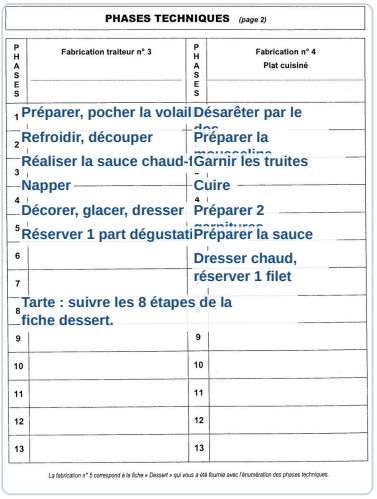
Phases techniques des fabrications 1 et 2



PHASES TECHNIQUES *(page 1)*

PHASES	Fabrication charcutière n° 1	PHASES	Fabrication charcutière n° 2
1	Préparer le poste	1	Désosser les cailles
2	Parer les viandes	2	Préparer la farce de porc
3	Hacher, assaisonner	3	Farcir, reconstituer
4	Mélanger	4	Cuire, gratiner
5	Garnir la terrine	5	Refroidir
6	Cuire au gratin	6	Dresser sur plat ovale
7	Refroidir, réserver	7	Décorer, glacer
8	Trancher 2 parts	8	Trancher 1 caille
9		9	
10		10	
11		11	
12		12	
13		13	

Phases techniques des fabrications 3 et 4



PHASES TECHNIQUES (page 2)

PHASES	Fabrication traiteur n° 3	PHASES	Fabrication n° 4 Plat cuisiné
1	Préparer, pocher la volail	1	Désarêter par le dos
2	Refroidir, découper	2	Préparer la mousseline
3	Réaliser la sauce chaud-f	3	Garnir les truites
4	Napper	4	Cuire
5	Décorer, glacer, dresser	5	Préparer 2 garnitures
6	Réserver 1 part dégustati	6	Préparer la sauce
7		7	Dresser chaud, réserver 1 filet
8	Tarte : suivre les 8 étapes de la fiche dessert.	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.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Phases techniques ordonnées pour les cinq fabrications, avec les huit étapes de la tarte conformes à la fiche.

Bon d’économat

Question 2. Établir le bon d’économat général en récapitulant les quantités de produits nécessaires aux fabrications, à partir des productions demandées et de la matière d’œuvre disponible.

Le bon d’économat regroupe les quantités explicitement fixées par le sujet et les ingrédients de la fiche dessert. Pour la terrine, la moitié de 1,5 kg est du canard et l’autre moitié du porc. Les autres recettes sont inscrites avec leur nombre de pièces ou de couverts ; les denrées disponibles sont choisies dans la liste de la page 5.

Fabrication	Quantités à prévoir
Terrine de canard	1,5 kg : canard 0,750 kg ; porc 0,750 kg ; terrine de 1,5 kg.
Cailles farcies	6 cailles ; porc pour la farce ; plats ovales, éléments de décor et nappage.
Chaud-froid de volaille	Volaille ; fond de volaille ; gélatine ; légumes et aromates de pochage ; éléments de décoration et nappage.
Truites farcies	Pour 6 personnes : truites, filets de merlan, œufs, crème, fumet de poisson, deux garnitures et sauce d’accompagnement.
Tarte alsacienne, 8 couverts	Farine 0,290 kg ; sucre semoule 0,075 kg ; sel 0,005 kg ; beurre 0,135 kg ; œuf 0,040 kg ; œufs entiers 0,110 kg ; eau 0,050 l ; pommes 0,600 kg ; citron 1/2 pièce ; lait 0,200 l ; crème double 0,100 l ; vanille PM ; sucre glace 0,020 kg.

Prévoir aussi les assiettes de dégustation, l’assiette de présentation, les plats, les barquettes de plat cuisiné et le film plastique nécessaires au dressage et au service.

Récapitulatif à reporter sur le bon d'économat



✓ RÉPONSE À RETENIR

Terrine : 0,750 kg de canard et 0,750 kg de porc. Cailles : 6. Tarte : quantités détaillées dans le tableau, pour 8 couverts.

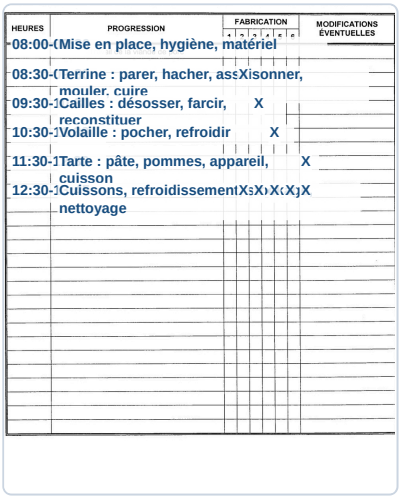
Organisation chronologique

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

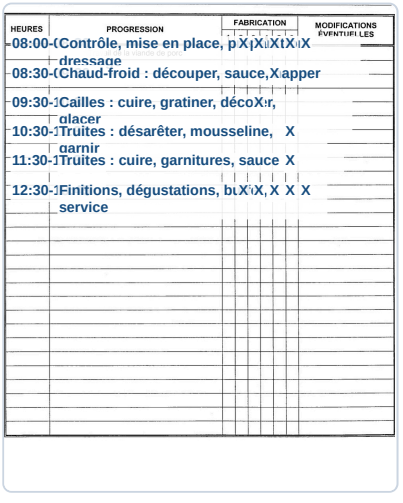
Proposition de planning : 5 h 45 de production par jour, soit 11 h 30 sur les deux jours. Le travail de la viande de porc, prévu dans une partie distincte de 30 minutes, précède ce planning. Les plages indiquées sont des quarts d'heure ou des multiples de quarts d'heure ; inscrire une croix dans chaque colonne de fabrication concernée durant la plage.

Jour, heures	Progression	Fabrications
J1, 08 h 00-08 h 30	Mise en place, hygiène, matériel et matières premières	1 à 5
J1, 08 h 30-09 h 30	Terrine : parer, hacher, assaisonner, mouler et lancer la cuisson	1
J1, 09 h 30-10 h 30	Cailles : désosser, préparer la farce, farcir et reconstituer	2
J1, 10 h 30-11 h 30	Pocher la volaille ; refroidir rapidement et réserver au froid	3
J1, 11 h 30-12 h 30	Tarte : pâte, pommes, fonçage, appareil, garniture et cuisson	5
J1, 12 h 30-13 h 45	Finir les cuissons, refroidir, protéger et stocker au froid ; nettoyer	1 à 5
J2, 08 h 00-08 h 30	Contrôler les productions, organiser le poste et préparer le dressage	1 à 5
J2, 08 h 30-09 h 30	Découper la volaille, réaliser la sauce chaud-froid et napper	3
J2, 09 h 30-10 h 30	Cuire et gratiner les cailles ; préparer leur décor et le glaçage	2
J2, 10 h 30-11 h 30	Désarêter les truites, préparer la mousseline et garnir	4
J2, 11 h 30-12 h 30	Cuire les truites et préparer les deux garnitures et la sauce	4
J2, 12 h 30-13 h 45	Finir la tarte, dresser et décorer, réserver les dégustations, installer le buffet	1 à 5

Fiche d’organisation complétée, premier jour



Fiche d’organisation complétée, deuxième jour



✓ RÉPONSE À RETENIR

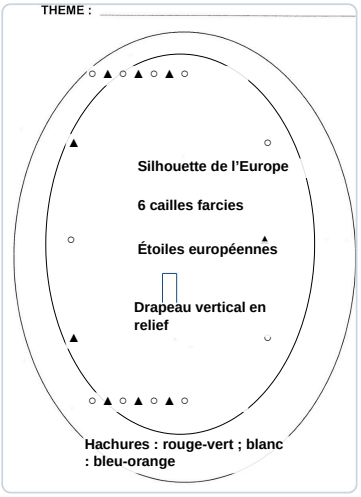
Planning proposé : 5 h 45 de production par jour, 11 h 30 au total ; les 30 minutes de travail du porc restent séparées.

Croquis de décor

Question 4. Présenter en noir et blanc le croquis du décor de la pièce principale du buffet sur le thème de l'Europe. Le décor des cailles farcies sur plat ovale doit comporter une bordure alternant formes et couleurs, un contraste de couleurs supplémentaires et un ou plusieurs éléments en relief ou en volume.

Sur le plat ovale, placer les six cailles en composition centrale et alterner tout autour des motifs ronds et triangulaires. En noir et blanc, distinguer les couleurs complémentaires par des zones alternativement hachurées et laissées blanches ; noter les associations prévues, par exemple rouge-vert et bleu-orange. Ajouter un motif européen lisible et un élément vertical en volume, sans gêner la prise des portions.

Croquis noir et blanc, cailles farcies sur plat ovale



✓ RÉPONSE À RETENIR

Plat ovale : six cailles, bordure alternée et contrastée, motif européen central et décor en relief.

2. Travail de la viande de porc

Cette épreuve pratique de 30 minutes porte sur le travail d'une poitrine et d'une palette de porc. Les viandes préparées et triées doivent permettre la réalisation des productions demandées.

Poitrine

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

1. Installer la poitrine sur une planche stable, côté os accessible, puis dégager les côtes et le sternum au couteau en suivant les os.
2. Retirer les os et cartilages résiduels, puis parer proprement la pièce sans enlever inutilement la chair.
3. Découper la poitrine en morceaux réguliers et séparer maigre et gras selon leur destination dans les fabrications.
4. Vérifier l'absence de fragments d'os, identifier les morceaux et les maintenir au froid. Nettoyer et désinfecter le poste et le matériel.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Poitrine désossée, parée et découpée en morceaux propres, sans os ni cartilages résiduels.

Palette

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

Dégager l'omoplate et les autres os au couteau, en préservant les muscles. Parer les nerfs et excès de gras, puis façonner la pièce en rôti et la ficeler avec des tours réguliers, terminés par une ficelle arrêtée.

Élément	Destination
Rôti ficelé	À réserver comme pièce distincte
Parures maigres et grasses	À trier pour les farces et la terrine
Porc pour la terrine	750 g, soit la moitié de 1,5 kg

Effectuer le tri après la notation demandée, identifier les lots et les maintenir au froid. Réserver le porc nécessaire aux cailles selon la recette de farce.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Palette désossée et parée, façonnée en rôti ficelé à ficelle arrêtée; viandes triées, dont 750 g de porc pour la terrine.

3. Production, présentation et service

Pendant 11 heures 30 réparties sur deux jours, le candidat réalise les fabrications prévues pour le buffet et prépare leur présentation. Il décore la pièce principale d'après son croquis, prévoit les dégustations, présente le buffet et sert un produit en conseillant le client.

Terrine de canard

Question 1. Réaliser une terrine de canard de 1,5 kg composée de 50 % de canard et de 50 % de porc, au gratin. Prévoir deux tranches pour la dégustation.

Pour une terrine de 1,5 kg composée à parts égales, peser 750 g de canard et 750 g de porc. Hacher et assaisonner les viandes, garnir la terrine, tasser puis cuire au gratin selon les règles professionnelles. Refroidir rapidement et conserver au froid. Pour le buffet, présenter proprement et réserver deux tranches régulières à la dégustation.

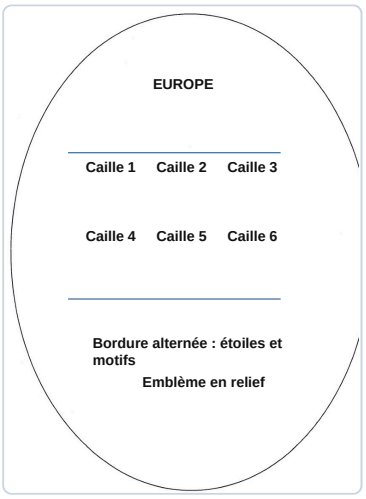
> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Terrine de 1,5 kg : 750 g de canard et 750 g de porc. Réserver 2 tranches pour la dégustation.

Cailles farcies

Question 2. Désosser et reconstituer six cailles avec une farce de porc, puis les gratiner. Les présenter décorées et glacées sur un plat ovale et prévoir une caille tranchée pour la dégustation.

Désosser les six cailles sans percer la peau. Préparer et assaisonner la farce de porc, garnir chaque caille puis la reconstituer. Cuire et gratiner. Après refroidissement, glacer et dresser sur plat ovale. Le croquis propose les six pièces au centre, avec une bordure alternant formes et motifs européens en noir et blanc; prévoir un élément en relief. Trancher une caille et la présenter sur un plat ovale pour la dégustation.

Croquis du décor européen des cailles



> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 6 cailles farcies, reconstituées et gratinées, glacées sur plat ovale; 1 caille tranchée pour la dégustation.

Chaud-froid de volaille

Question 3. Pocher et découper la volaille, puis la napper d'une sauce chaud-froid. La présenter décorée et glacée pour le buffet et prévoir une part pour la dégustation.

Assaisonner la volaille et la pocher dans un fond adapté. Contrôler la cuisson, puis refroidir et découper en morceaux réguliers. Réaliser une sauce chaud-froid nappante et en recouvrir uniformément les pièces. Laisser prendre au froid, décorer puis glacer pour obtenir une présentation nette au buffet. Réserver une part soignée pour la dégustation et maintenir les préparations à la température adaptée.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Volaille pochée et découpée, nappée de sauce chaud-froid, décorée et glacée; 1 part pour la dégustation.

Filets de truite farcis

Question 4. Pour six personnes, désarêter les truites par le dos et les garnir d'une sauce mousseline de poissons. Les présenter en plats cuisinés chauds avec deux garnitures et une sauce d'accompagnement au choix, et prévoir un filet sur assiette pour la dégustation.

Pour six personnes, désarêter les truites par le dos en conservant les filets attachés. Garnir de sauce mousseline de poissons, puis cuire et dresser en plats cuisinés chauds. Prévoir deux garnitures et une sauce d'accompagnement au choix; par exemple, riz et épinards avec une sauce au vin blanc et aux échalotes. Maintenir le plat chaud jusqu'au service et réserver un filet présenté sur assiette pour la dégustation.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Production pour 6 personnes : truites farcies, 2 garnitures et une sauce d'accompagnement; 1 filet sur assiette pour la dégustation.

Tarte alsacienne aux pommes

Question 5. Réaliser une tarte alsacienne aux pommes pour huit personnes en suivant la fiche technique : mettre en place le poste, confectionner la pâte brisée, préparer les pommes, foncer la tarte, confectionner l'appareil à crème prise sucré, garnir, cuire et dresser la tarte.

Mettre en place le poste et peser les denrées de la fiche pour huit couverts. Confectionner la pâte brisée, préparer les pommes et foncer le moule de 24 cm. Réaliser l'appareil à crème prise sucré, garnir puis cuire jusqu'à prise et coloration régulière. Laisser refroidir, démouler et finir au sucre glace.

Préparation	Denrées pour 8 couverts
Pâte brisée	Farine 250 g; sucre semoule 25 g; sel 5 g; beurre 125 g; jaune d'œuf 20 g; eau 0,050 l; farine pour abaisser 40 g; beurre pour le cercle 10 g
Garniture	Pommes 600 g; citron 1/2 pièce
Appareil à crème prise sucré	Jaune d'œuf 20 g; œufs entiers 110 g; sucre semoule 50 g; lait 0,200 l; crème double 0,100 l; vanille PM
Finition	Sucre glace 20 g

La quantité d'eau de la fiche correspond à 5 cl.

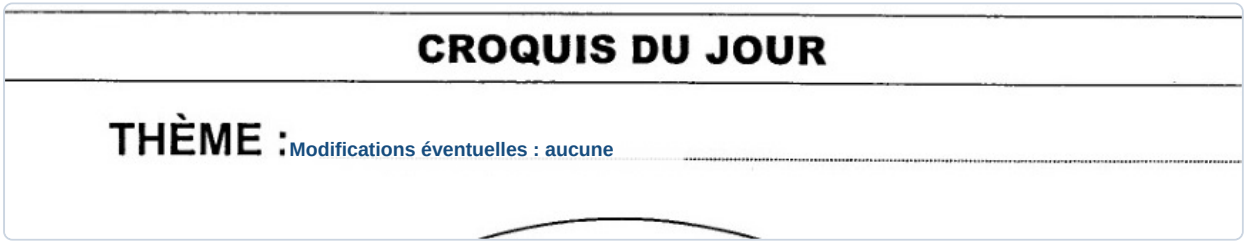
> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> 1 tarte alsacienne aux pommes pour 8 couverts, avec 5 cl d'eau dans la pâte brisée.

Présentation et service

Question 6. Décorer la pièce principale d'après le croquis et justifier par écrit sur celui-ci les éventuelles modifications. Présenter un buffet composé de l'ensemble des produits réalisés, servir un produit à partir du buffet et répondre aux demandes de renseignements et de conseils du client. Une assiette par produit est destinée à la dégustation à l'heure fixée par le président du jury et selon le tirage au sort.

Présenter les cinq fabrications sur un buffet ordonné, avec une assiette de dégustation par produit. Respecter l'heure fixée et le tirage au sort; maintenir les préparations froides au froid et le plat de truite au chaud. Réaliser le décor selon le croquis européen et inscrire sur celui-ci toute modification éventuelle. Au service, présenter proprement le produit demandé, en expliquer la composition et répondre au client avec un conseil adapté de dégustation ou de conservation.

Mention à inscrire sur le croquis



> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Buffet des 5 produits, 5 dégustations selon les consignes du jury, décor conforme au croquis et service avec conseils adaptés.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2004)

Bilan de l'épreuve : Le BP Charcutier traiteur, épreuve E1 de la session 2004, sujet 4, dure 14 heures et a un coefficient 14. Le candidat organise et réalise sur deux jours un buffet comprenant terrine de canard, cailles farcies, chaud-froid de volaille, truites farcies et tarte alsacienne aux pommes. L'épreuve évalue aussi le travail du porc, la planification, la présentation et le service au client.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La terrine demandée pèse 1,5 kg et comporte 50 % de canard et 50 % de porc.
- Les six cailles sont désossées, reconstituées avec une farce de porc, gratinées, puis présentées décorées et glacées.
- La tarte alsacienne suit la progression indiquée dans la fiche technique, de la pâte brisée au dressage.
- Les fiches d'organisation planifient le travail des fabrications au moins par intervalles d'un quart d'heure.

Points de vigilance & attentes du jury

- Récapituler les quantités nécessaires dans le bon d'économat en tenant compte de la matière d'œuvre disponible.
- Ordonner les phases techniques et employer un vocabulaire professionnel précis.
- Prévoir les dégustations selon l'heure fixée par le président du jury et le tirage au sort.
- Respecter le thème de l'Europe, l'alternance des formes et couleurs, le contraste et les éléments en relief du décor.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment construire le planning de production demandé ?

Répartissez les phases techniques des fabrications sur les deux jours en tenant compte de leur enchaînement. Indiquez les heures et matérialisez par des croix le travail de chaque fabrication, au moins par tranches de quinze minutes.

Q : Quelles proportions faut-il respecter pour la terrine de canard ?

La terrine pèse 1,5 kg et se compose à parts égales de canard et de porc, soit 50 % de chaque viande. Elle est réalisée au gratin et deux tranches sont prévues pour la dégustation.

Q : Comment sont répartis les temps de l'épreuve ?

Les 14 heures comprennent deux heures de conception et d'organisation, 30 minutes de travail de la viande de porc, puis 11 heures 30 de production, de présentation et de service.

Q : Quels critères respecter pour le croquis de décor ?

Le croquis concerne les cailles farcies sur plat ovale et le thème de l'Europe. Il doit prévoir une bordure alternant formes et couleurs, un contraste de couleurs supplémentaires et un ou plusieurs éléments en relief ou en volume.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U10 - Production - présentation - service/2004/BP Charcutier - U10 - Production - présentation - service - Session 2004 - 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.