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 de la pièce principale du buffet sur le thème de « **l'Europe** ».

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 TERRINE DE CANARD (1,5 kg)

Réalisation d'une terrine de canard avec 50 % de canard, 50 % de porc au gratin.
Deux tranches seront coupées pour la dégustation.

2 LES CAILLES FARCIES (Pièce principale)

6 pièces à désosser et à reconstituer avec farce de porc puis gratiner.
Elles seront présentées, décorées et glacées sur plat ovale.
Une caille sera tranchée pour la dégustation sur un plat ovale.

3 LE CHAUD-FROID DE VOLAILLE

Volaille pochée, découpée et nappée d'une sauce chaud-froid.
Il sera présenté, décoré et glacé pour un buffet.
Une part sera destinée à la dégustation.

4 FILETS DE TRUITE FARCIES

pour 6 personnes
Truites désarêtées par le dos, garnies d'une sauce mousseline de poissons.
Ils seront présentés en plats cuisinés chauds avec 2 garnitures et sauce d'accompagnement au choix.
Un filet sera présenté pour la dégustation sur assiette.

5 UNE TARTE ALSACIENNE AUX POMMES

pour 8 personnes

FICHE TECHNIQUE « DESSERT »

UNE TARTE AUX POMMES À L'ALSACIENNE

DENRÉES POUR 8 COUVERTS

	Unités	Quantités	Prix unitaire H.T.	Prix total H.T.
Pâte brisée :				
• Farine	kg	0,250		
• Sucre semoule	kg	0,025		
• Sel	kg	0,005		
• Beurre extra-fin	kg	0,125		
• Œuf (1 jaune)	kg	0,020		
• Eau	l	0,050		
• Farine (pour abaisser)	kg	0,040		
• Beurre (pour le cercle)	kg	0,010		
Garniture :				
• Pommes	kg	0,600		
• Citron	pièce	½		
Appareil à crème prise sucré :				
• Œuf (1 jaune)	kg	0,020		
• Œufs entiers (2 pièces)	kg	0,110		
• Sucre semoule	kg	0,050		
• Lait	l	0,200		
• Crème double	l	0,100		
• Vanille (extrait liquide)	l	PM		
Finition :				
• Sucre glace	kg	0,020		

Coût matières pour 8 couverts ..... en €

Coût matières pour 1 couvert ..... en €

Durée moyenne de préparation
(sans les cuissons)

TECHNIQUE DE RÉALISATION

1 – Mettre en place le poste de travail

2 – Confectionner la pâte brisée

3 – Préparer les pommes

4 – Foncer la tarte

5 – Confectionner l'appareil à crème prise sucré

6 – Garnir la tarte

7 – Marquer la tarte en cuisson

8 – Dresser la tarte alsacienne

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

MATIÈRE D'ŒUVRE PAR CANDIDAT

LÉGUMES :

Poireau
Épinard frais
Échalotes
Champignons
Carottes
Céleri en branche
Oignons
Persil
Thym
Laurier
Tomates
Tomates cerise
Courgettes
Cerfeuil
Concombre
Oseille

VIANDES :

Cailles
Canard
Foie de volaille
Poulet
Poitrine de porc fraîche
Poitrine de porc fumée
Palette
Barde
Crépine

CAVE :

Porto
Vin rouge
Cognac
Armagnac
Vin blanc

DIVERS :

Barquettes plat cuisiné
(3 compartiment)
Terrine de 1,5 kg
Plat oval
Assiettes dégustation (jetable)
Assiette de présentation
Moule à manquer ⌀ 24
Cercle carton doré
Dentelles
Film plastique

FRUITS :

Pommes Jonagold (à cuire)
Noisettes

ÉCONOMAT :

Fond de volaille
Gélatine (feuille et poudre)
Farine
Asperges pic-nic
Nappage papier
Riz
Fumet de poisson (surgelés)
Sucre semoule
Sucre glace

POISSONS :

Truites
Filets de merlan
Bisque de homard
Crevettes bouquet
Crevettes décortiquées

CRÉMERIE :

Œufs
Crème U.H.T.
Beurre

CANDIDAT N° : ..... NOTE : ..... / 20

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° : ..... NOTE : ..... / 20

FICHE D'ORGANISATION *: 1er jour*

HEURES	PROGRESSION	FABRICATION						MODIFICATIONS ÉVENTUELLES
		1	2	3	4	5	6	
	Travail de la viande de porc							

CANDIDAT N° : .....

FICHE D'ORGANISATION : 2ème jour

HEURES	PROGRESSION	FABRICATION						MODIFICATIONS ÉVENTUELLES
		1	2	3	4	5	6	
	Travail de la viande de porc							

CANDIDAT N° : ..... NOTE : ..... / 20

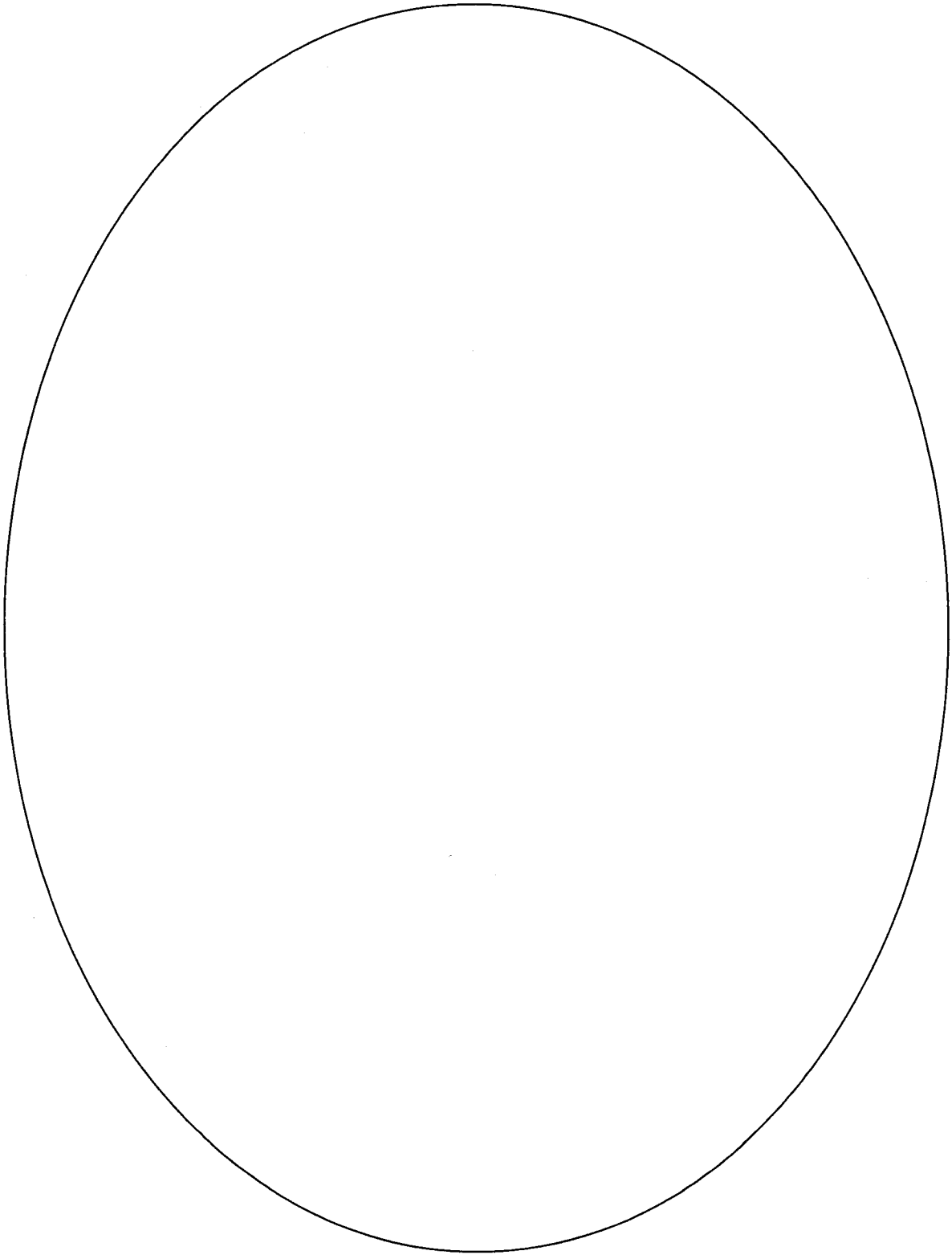
BON D'ÉCONOMAT GÉNÉRAL PAR FABRICATION

CHARCUTERIE N° 1			CHARCUTERIE N° 2			TRAITEUR			PLAT CHAUD			ÉLÉMENTS DE DÉCOR		
Éléments	U	Q	Éléments	U	Q	Éléments	U	Q	Éléments	U	Q	Éléments	U	Q

CANDIDAT N° : ..... NOTE : ..... / 20

CROQUIS DU JOUR

THÈME : .....



RÉALISATION D'UN CROQUIS

L'EUROPE

- Décor des cailles farcies sur plat ovale
- Vous réalisez une bordure en utilisant, l'alternance des formes et des couleurs, ainsi que le contraste des couleurs supplémentaires.
- Un ou plusieurs éléments en relief ou en volume seront à prévoir.
- Utilisez des décors ou dessins en rapport avec l'Europe.

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.