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 2005 • Code sujet : **N° Sujet : 2** • 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** (1 question) — **Page 8**
3. **Production, présentation, service** (4 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/2005/BP Charcutier - U10 - Production - présentation - service - Session 2005 - 1-Sujet.pdf

1. Conception et organisation de la production

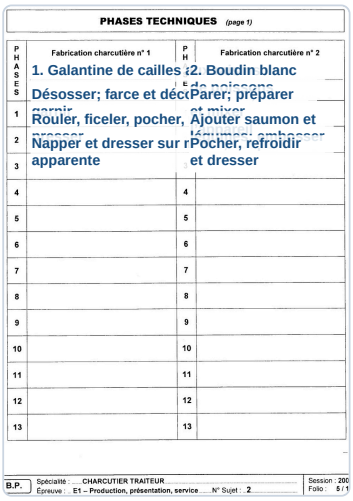
À partir de la production demandée, des denrées disponibles et de la fiche technique du dessert, le candidat prépare les phases techniques et le bon d'économat des fabrications. Il organise le travail sur deux jours et réalise un croquis en noir et blanc du décor automnal de la galantine.

Question 1. Énumérer les phases techniques prévues pour chaque produit demandé, en tenant compte des fabrications et des denrées disponibles. La fabrication n° 5 correspond au dessert décrit dans la fiche technique.

Les phases sont classées selon les fabrications numérotées sur la fiche. Elles respectent les produits demandés et les denrées disponibles. Pour le dessert, la fiche présente une divergence : son titre indique « pâte feuilletée », sa progression indique « pâte brisée », tandis que la production demande une pâte sucrée. La formule fournie doit donc être reprise selon les consignes de l'atelier.

Fabrication	Phases techniques
1. Galantine de cailles aux raisins	Désosser les cailles; préparer et assaisonner la farce de porc; préparer les raisins et le décor interne; garnir, rouler et ficeler; pocher; refroidir et presser; napper et dresser sur miroir, coupe apparente.
2. Boudin blanc de poissons	Parer merlan et saumon; préparer et mixer l'appareil; incorporer les marquants de saumon et les légumes; embosser en menu de porc; pocher; refroidir et dresser.
3. Feuilletés de saumon à l'oseille	Réaliser le feuilletage à 5 ou 6 tours; détailler et cuire 6 croûtes; préparer la crème d'oseille et effilocher le saumon; garnir, réserver au froid et présenter au buffet.
4. Estouffade de porc	Parer et détailler le porc; colorer; mouiller au vin rouge et au fond brun; cuire avec la garniture; réaliser gratin dauphinois, tomates provençales et endives braisées; servir une assiette chaude et conditionner le reste en barquette.
5. Tarte alsacienne aux pommes	Mettre en place; réaliser la pâte; préparer les pommes et l'appareil à crème prise; foncer et garnir; cuire; saupoudrer de sucre glace et dresser sur plat rond.

Phases techniques des fabrications 1 et 2



PHASES TECHNIQUES *(page 1)*

PHASES	Fabrication charcutière n° 1	PHASES	Fabrication charcutière n° 2
1	1. Galantine de cailles	2	2. Boudin blanc de poissons
2	Désosser; farce et déc		Parer; préparer et mixer
3	Rouler, ficeler, pocher, garnir		Ajouter saumon et légumes; embosser
4	Napper et dresser sur r apparente		Pocher, refroidir et dresser
5		5	
6		6	
7		7	
8		8	
9		9	
10		10	
11		11	
12		12	
13		13	

B.P. Spécialité : CHARCUTIER TRAITEUR — Session : 200
Épreuve : E1 – Production, présentation, service — N° Sujet : 2 — Folio : 5 / 1

Phases techniques des fabrications 3 et 4



PHASES TECHNIQUES (page 2)

PHASES	Fabrication traiteur n° 3	PH	Fabrication n° 4
1	3. Feuilletés saumon-oseille	4	Estouffade et trois légumes
2	Feuilletage 5 à 6 tours; détailler et garnir	5	Crème d'oseille; effiloche
3	Garnir, réserver au froid, présenter au buffet	6	Cuire; réaliser gratin, tomates
4		7	Servir une assiette chaude; mettre le reste en barquette
5		8	
6		9	
7		10	
8		11	
9		12	
10		13	
11			
12			
13			

La fabrication n° 5 correspond à la fiche « Dessert » qui vous a été fournie avec l'énumération des phases techniques.

B.P. Spécialité : CHARCUTIER TRAITEUR Épreuve : E1 – Production, présentation, service N° Sujet : 2 Session : 200 Folio : 6 / 1

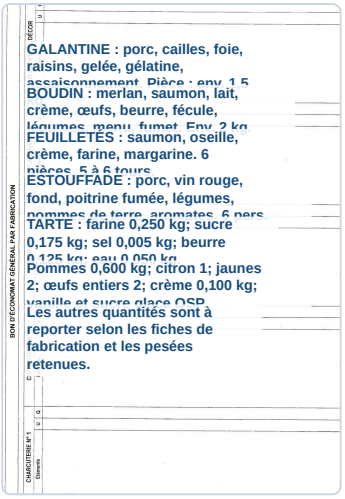
> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les cinq fabrications sont détaillées dans le tableau, de la galantine à la tarte aux pommes.

Question 2. Établir le bon d'économat général en récapitulant les quantités de produits nécessaires aux fabrications demandées.

Le bon d'économat récapitule les denrées disponibles et les quantités effectivement indiquées. Les rendements annoncés sont une galantine d'environ 1,5 kg, un boudin d'environ 2 kg, 6 feuilletés et des préparations pour 6 personnes. Les autres recettes ne précisent pas de grammages. Pour le dessert, les quantités ci-dessous reprennent la fiche fournie, dont les intitulés de pâte divergent entre la fiche et la demande.

Fabrication	Denrées à prévoir	Quantité connue
Galantine	Membre antérieur de porc, cailles, foie de volaille, raisins secs, cognac ou porto, gelée ambrée claire, gélatine, sel nitrité, sel, poivre, muscade	Pièce finie : environ 1,5 kg
Boudin blanc	Filets de merlan et saumon, lait, crème, œufs, beurre, fécule, légumes, menu de porc, fumet de poisson, assaisonnement	Environ 2 kg fini
6 feuilletés	Filets de saumon, oseille, crème, farine, margarine de feuilletage	6 pièces; feuilletage à 5 ou 6 tours
Estouffade et garnitures	Porc, vin rouge, fond de veau lié, poitrine fumée, carottes, oignons, ail, oignons grelot, pommes de terre, tomates, endives, thym, laurier, beurre, chapelure	6 personnes; 1 assiette chaude et le reste en barquette
Tarte, formule fournie	Farine 0,250 kg; sucre 0,175 kg au total; sel fin 0,005 kg; beurre 0,125 kg; jaunes 2 pièces; eau 0,050 kg; pommes 0,600 kg; citron 1 pièce; œufs entiers 2 pièces; crème liquide 0,100 kg; vanille et sucre glace QSP	Recette pour 6 à 8 couverts
Finitions et décor	Nappage abricot, cerfeuil, ciboulette, échalote, courgettes, céleri-rave, bière brune, vin blanc sec, sucre	Selon recettes et décor retenus

Bon d’économat général



✓ RÉPONSE À RETENIR

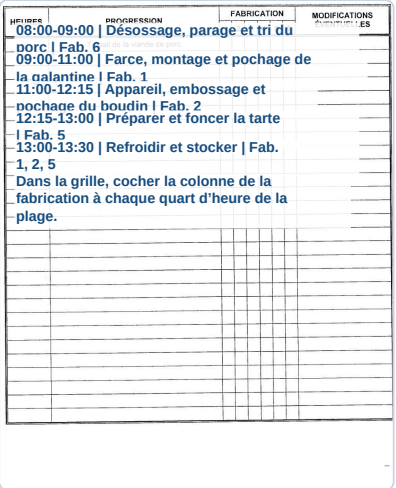
Quantités certaines : galantine environ 1,5 kg; boudin environ 2 kg; 6 feuilletés; recettes pour 6 personnes, sauf tarte prévue pour 6 à 8 couverts.

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

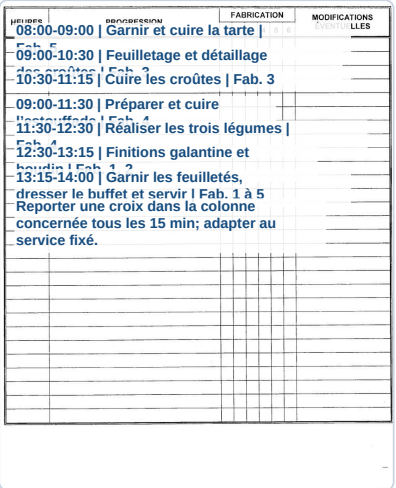
Voici une proposition totalisant 11 h 30 sur deux jours, à décaler selon l’horaire de l’atelier. Reporter chaque tâche dans la progression et placer une croix dans la colonne de sa fabrication à chaque quart d’heure couvert. Fabrications : 1 galantine, 2 boudin, 3 feuilletés, 4 plat cuisiné, 5 dessert, 6 travail de la viande de porc. Les repos, refroidissements et cuissons sont intégrés aux plages indiquées.

1. **Jour 1, 5 h 30 :** 08 h 00-09 h 00, désosser, parer et trier le porc (6); 09 h 00-11 h 00, préparer, monter et pocher la galantine (1); 11 h 00-12 h 15, préparer, embosser et pocher le boudin (2); 12 h 15-13 h 00, préparer et foncer la tarte (5); 13 h 00-13 h 30, refroidir et stocker les fabrications.
2. **Jour 2, 6 h :** 08 h 00-09 h 00, garnir et cuire la tarte (5); 09 h 00-10 h 30, réaliser le feuilletage et détailler les croûtes (3); 10 h 30-11 h 15, cuire les croûtes (3); 09 h 00-11 h 30, préparer et cuire l’estouffade avec sa garniture (4); 11 h 30-12 h 30, réaliser les trois légumes (4); 12 h 30-13 h 15, finir galantine et boudin (1, 2); 13 h 15-14 h 00, garnir les feuilletés et dresser le buffet (1 à 5), service selon l’horaire fixé.

Organisation chronologique, premier jour



Organisation chronologique, deuxième jour



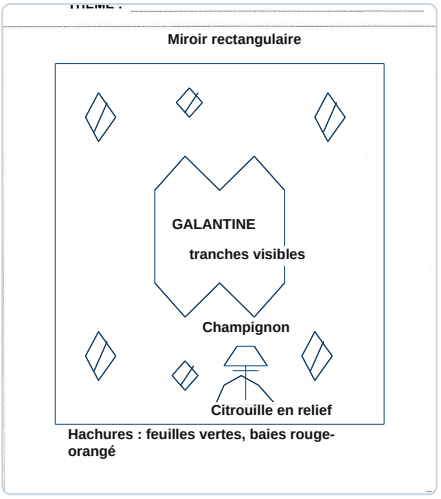
✓ RÉPONSE À RETENIR

Organisation proposée : 5 h 30 le premier jour et 6 h le second, soit 11 h 30 au total, avec pointage par quarts d'heure.

Question 4. Présenter en noir et blanc le croquis du décor de la galantine de cailles sur miroir rectangulaire, sur le thème de l'automne. Prévoir une bordure alternant formes et couleurs, un contraste de couleurs complémentaires, un ou plusieurs éléments en relief ou en volume et des décors ou dessins liés à l'automne.

Le croquis ci-dessous propose un miroir rectangulaire avec la galantine tranchée au centre et une bordure alternant feuilles et grappes de baies. En noir et blanc, différencier les tons par des hachures : les baies représentent les tons rouge-orangé et les feuilles le vert, couleurs complémentaires. Une citrouille et un champignon en relief apportent du volume; les feuilles et fruits rappellent l'automne. La coupe apparente de la galantine reste visible.

Croquis noir et blanc du décor automnal



✓ RÉPONSE À RETENIR

Décor d’automne : galantine tranchée au centre du miroir, bordure alternée de feuilles et baies, citrouille et champignon en relief.

2. Travail de la viande de porc

Le candidat travaille le membre antérieur et la palette de porc fournis pour préparer les viandes destinées aux productions. La palette doit être parée et ficelée avec des ficelles arrêtées, puis les viandes sont triées après notation.

Question 1. À partir d'un membre antérieur de porc, désosser et découper. À partir de la palette, parer et ficeler avec des ficelles arrêtées, puis, après notation, trier les viandes afin de réaliser les productions demandées.

1. Désosser le membre antérieur en suivant les os au couteau, puis séparer les muscles et retirer les cartilages et parures non destinées à la fabrication.
2. Parer la palette, la mettre en forme et la ficeler régulièrement avec des ficelles arrêtées, sans comprimer la viande.
3. Après notation, trier et réserver les morceaux selon leur destination : viande maigre et éléments de farce pour la galantine de cailles aux raisins, morceaux réguliers pour l'estouffade. Le boudin blanc demandé est à base de merlan et ne requiert pas de porc.

Maintenir les viandes au froid et travailler avec un matériel propre et désinfecté.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Membre antérieur désossé et découpé. Palette parée et ficelée avec des ficelles arrêtées. Viandes triées pour la galantine et l'estouffade.

3. Production, présentation, service

Sur deux jours, le candidat réalise cinq fabrications destinées principalement à un buffet froid : galantine, boudin blanc de poissons, feuilletés, estouffade et tarte aux pommes. Il présente les produits selon son croquis, réserve une assiette chaude d'estouffade pour la dégustation, sert un produit du buffet et conseille le client.

Productions

Question 1. Réaliser la galantine de cailles aux raisins, à base de porc et de cailles avec décor interne, d'environ 1,5 kg, à présenter sur miroir avec coupe apparente. Réaliser le boudin blanc de poissons au merlan avec marquants de saumon et de légumes, d'environ 2 kg fini, ainsi que six feuilletés de saumon à l'oseille avec un feuilletage de 5 à 6 tours. Réaliser aussi, pour six personnes, l'estouffade de porc à la bourguignonne accompagnée d'un gratin dauphinois, de tomates provençales et d'endives braisées, et la tarte alsacienne aux pommes selon les indications fournies.

Fabrication	Réalisation demandée
Galantine	Environ 1,5 kg, porc et cailles, décor interne, coupe apparente
Boudin blanc	Environ 2 kg fini, merlan, marquants de saumon et légumes
Feuilletés	6 pièces, feuilletage à 5 ou 6 tours, crème d'oseille et saumon
Estouffade	6 personnes, gratin dauphinois, tomates provençales, endives braisées
Tarte	6 personnes, pâte sucrée et crème prise, dressage sur plat rond

Réaliser les préparations avec les denrées disponibles, en respectant les quantités demandées et les règles d'hygiène. Refroidir et conserver les fabrications destinées au buffet froid. Garder une assiette d'estouffade pour le service chaud et placer le reste en barquette. Attention : la production demande une pâte sucrée, tandis que la fiche technique indique « pâte feuilletée » dans sa liste et « pâte brisée » dans sa progression. Suivre ici la pâte sucrée explicitement demandée pour la tarte alsacienne.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> 5 fabrications : galantine d'environ 1,5 kg, boudin d'environ 2 kg, 6 feuilletés, estouffade et garnitures pour 6, tarte pour 6.

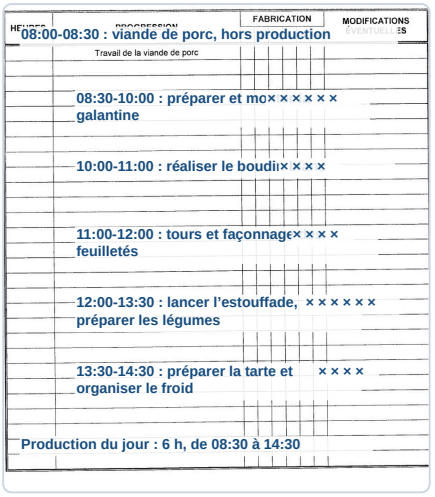
Organisation

Question 2. Réaliser les productions sur deux jours. L'organisation est évaluée à partir de la fiche d'organisation et du bon d'économat, qui peuvent être modifiés ; justifier tout choix modifié dans la colonne « modifications éventuelles » de la fiche d'organisation.

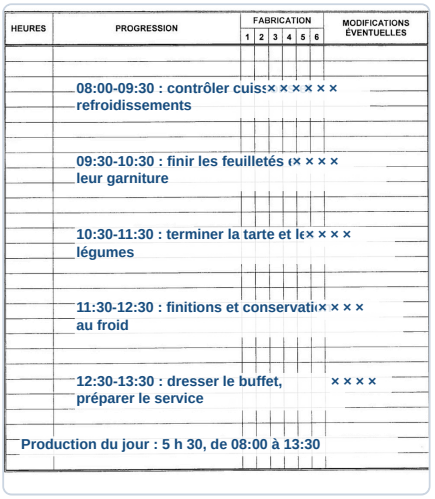
1. Jour 1 : 08 h 00 à 08 h 30, travail de la viande de porc, hors des 11 h 30 de production. Puis 08 h 30 à 14 h 30 : galantine, boudin, tours du feuilletage, lancement de l'estouffade et préparation de la tarte.
2. Jour 2 : 08 h 00 à 13 h 30 : contrôler les cuissons et refroidissements, finir les feuilletés et les garnitures, terminer la tarte, dresser le buffet et préparer le service.

Cette proposition répartit les 11 h 30 de production en 6 h puis 5 h 30. Reporter les tâches dans la progression, inscrire les horaires et marquer une croix par tranche de 15 minutes dans les colonnes des fabrications 1 à 5. Inscrire le travail de porc séparément. Justifier toute adaptation dans la colonne prévue.

Proposition d'organisation, premier jour



Proposition d'organisation, second jour



✓ RÉPONSE À RETENIR

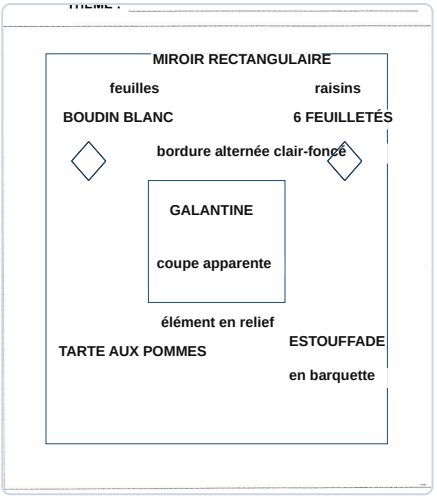
Production : jour 1, 6 h ; jour 2, 5 h 30. Travail de la viande de porc : 30 min à part.

Présentation

Question 3. Présenter un buffet composé de l'ensemble des produits réalisés, conformément au croquis. Justifier par écrit sur le croquis les modifications éventuelles.

Le croquis doit montrer le miroir rectangulaire portant la pièce principale, la galantine avec sa coupe apparente et les autres fabrications du buffet. Composer une bordure alternant les formes et les contrastes clair-foncé, avec un ou plusieurs éléments en relief. Choisir des motifs liés à l'automne, comme des feuilles et des grappes. Disposer les plats autour de la pièce principale de façon lisible et accessible. Le dessin proposé distingue la galantine, les produits froids et l'estouffade restante en barquette ; noter sur le croquis toute modification apportée lors du dressage.

Croquis du buffet, thème automne



✓ RÉPONSE À RETENIR

Buffet complet : galantine centrale sur miroir, bordure alternée et décor automnal en relief, autres fabrications disposées autour.

Dégustation et service

Question 4. Prévoir une assiette d'estouffade de porc pour la dégustation, à partir de l'heure fixée par le président du jury et selon le tirage au sort. Servir un produit à partir du buffet et répondre aux demandes de renseignements et de conseils du client.

Maintenir l'estouffade et son accompagnement dans des conditions adaptées au service chaud. Dresser une assiette soignée à l'heure fixée par le président du jury, selon le tirage au sort. Pour le client, présenter le produit choisi, servir une portion adaptée et répondre avec précision sur sa composition.

- Indiquer les ingrédients et les accompagnements.
- Répondre aux questions sur les allergènes sans extrapoler.
- Donner des conseils adaptés de dégustation et de conservation.
- Utiliser un matériel propre et éviter les contaminations croisées.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Servir une assiette chaude d'estouffade à l'heure demandée, puis présenter un produit du buffet et renseigner le client sur sa composition, ses allergènes et sa conservation.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2005)

Bilan de l'épreuve : Le BP Charcutier traiteur, épreuve E1, session 2005, sujet n° 2, dure 14 heures et porte le coefficient 14. Le candidat planifie et réalise cinq fabrications, dont une galantine de cailles aux raisins, un boudin blanc de poissons, des feuilletés, une estouffade et une tarte aux pommes. L'épreuve évalue aussi le travail de la viande, le décor, la présentation du buffet et le service au client.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La galantine associe porc et cailles, comporte un décor interne et se présente sur miroir avec coupe apparente.
- Le boudin blanc est à base de merlan, avec des marquants de saumon et de légumes, pour environ 2 kg fini.
- Les six feuilletés de saumon à l'oseille exigent un feuilletage de 5 à 6 tours et une garniture de crème d'oseille et de saumon effiloché.
- La fiche technique du dessert détaille les denrées et les étapes de préparation, de garniture, de cuisson et de dressage de la tarte.

Points de vigilance & attentes du jury

- Récapituler au bon d'économat les quantités nécessaires aux fabrications à partir des produits disponibles.
- Organiser les deux jours dans l'ordre chronologique et indiquer par des croix le travail de chaque fabrication au moins par quart d'heure.
- Respecter pour le croquis le thème automnal, l'alternance des formes et des couleurs, le contraste des couleurs complémentaires et le relief ou le volume demandé.
- Justifier les modifications de l'organisation et du croquis, et respecter l'heure et le tirage au sort pour l'assiette d'estouffade à déguster.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser la fiche de travail sur les deux jours ?

Inscrivez les phases techniques dans l'ordre chronologique et avec le vocabulaire professionnel. Indiquez par des croix les périodes de travail de chaque fabrication, au moins par quart d'heure, et justifiez les changements dans la colonne prévue.

Q : Que faut-il représenter sur le croquis de décor ?

Dessinez le décor de la galantine de cailles sur un miroir rectangulaire. Le thème est l'automne ; prévoyez une bordure alternant formes et couleurs, un contraste de couleurs complémentaires, ainsi qu'un ou plusieurs éléments en relief ou en volume.

Q : Combien de temps dure l'épreuve et comment se répartit-il ?

L'épreuve dure 14 heures : 2 heures pour la conception et l'organisation, 30 minutes pour le travail de la viande de porc et 11 heures 30 pour la production, la présentation et le service, hors nettoyage.

Q : Quels barèmes sont visibles dans les documents du sujet ?

Les feuilles de phases techniques, d'organisation, de bon d'économat et de croquis portent chacune un emplacement de note sur 20. Le sujet ne donne pas de répartition chiffrée des points entre les cinq fabrications.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U10 - Production - présentation - service/2005/BP Charcutier - U10 - Production - présentation - service - Session 2005 - 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.