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'automne** ».

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

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

3ème partie : Production présentation, service — (hors nettoyage) 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 l'estouffade de porc, une assiette sera destinée à la dégustation à partir de l'heure fixée par le président du jury et selon le tirage au sort.
- **Présenter** un buffet composé de l'ensemble des produits que vous avez réalisés d'après votre croquis. Justifier par écrit, sur votre croquis, les modifications éventuelles.
- **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	**GALANTINE DE CAILLES AUX RAISINS (Pièce principale)**	Galantine à base de porc et de cailles avec un décor interne. (environ 1,5 kg) Présenter sur miroir avec coupe apparente. Thème de décor : « l'automne »
2	**BOUDIN BLANC DE POISSONS AUX PETITS LÉGUMES**	Boudin blanc à base de merlan avec marquants de saumon et de légumes. Environ 2 kg fini.
3	**6 FEUILLETÉS DE SAUMON À L'OSEILLE (présentés froids et garnis au buffet)**	Feuilletage 5 à 6 tours. Croûtes rectangulaires ou forme de poisson. Garnir de crème d'oseille et effiloché de saumon...
4	**ESTOUFFADE DE PORC À LA BOURGUIGNONNE (Accompagnée de 3 légumes)**	Pour 6 personnes. Porc coupé en morceaux, coloré et cuit dans un fond brun avec une garniture. Réaliser un gratin dauphinois, tomates provençales et endives braisées. 1 assiette servie chaude, le reste en barquette.
5	**TARTE ALSACIENNE AUX POMMES**	Pour 6 personnes (voir fiche technique) Réaliser une pâte sucrée. Réaliser une crème prise. Dresser sur plat rond.

FICHE TECHNIQUE « DESSERT »

TARTE AUX FRUITS

DENRÉES POUR 6 À 8 COUVERTS

	Unités	Quantités	Prix unitaire H.T.	Prix total H.T.
PÂTE FEUILLETÉE				
• Farine	kg	0,250		
• Sucre	kg	0,125		
• Sel fin	kg	0,005		
• Beurre	kg	0,125		
• Œuf (jaune)	pièce	1		
• Eau	kg	0,050		
GARNITURE				
• Pommes	kg	0,600		
• Citron	pièce	1		
APPAREIL À CRÈME PRISE SUCRÉE				
• Œuf (jaune)	pièce	1		
• Œufs (entier)	pièce	2		
• Sucre	kg	0,050		
• Crème liquide	kg	0,100 kg		
• Vanille	QSP			
FINITION				
• Sucre glace	QSP			

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

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

Durée moyenne de préparation
(sans les cuissons)

TECHNIQUE DE RÉALISATION

PROGRESSION GÉNÉRALE

- Mettre en place le plan de travail
- Confectionner la pâte brisée
- Préparer les pommes
- Foncer la tarte
- Confectionner l'appareil à crème prise
- Garnir la tarte
- Marquer la tarte en cuisson
- Saupoudrer de sucre glace après cuisson
- Dresser la tarte sur un plat rond.

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

MATIÈRE D'ŒUVRE PAR CANDIDAT

ÉPICERIE :

Cognac
Porto
Bière brune
Raisin sec
Sucre
Farine
Fécule
Fumet de poisson (déshydraté)
Fond de veau lié (déshydraté)
Nappage abricot
Vin rouge
Vin blanc sec
Chapelure
Gelée ambrée claire
Gélatine en feuille
Sel, poivre, muscade
Sel nitrité

VOLAILLE :

Cailles
Foie de volaille

VIANDE :

Membre antérieur de porc
Gorge

CRÈMERIE :

Lait entier
Crème UHT
Œufs
Beurre
Margarine feuilletage

LÉGUMES – FRUITS :

Carottes
Oignons
Ail
Oignons grelot
Pommes de terre BF 15
Échalote
Courgettes
Céleri rave
Oseille
Tomates (petites pièces)
Endives
Thym, laurier
Cerfeuil
Ciboulette
Pommes (Golden ou Jonagold)
Citrons

CHARCUTERIE :

Poitrine fumée

BOYAU :

Menu de porc BB

POISSONERIE

Filets de saumon
Filets de merlan

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	

CANDIDAT N° : ..... NOTE : ..... / 20

B.P. Spécialité : CHARCUTIER TRAITEUR Session : 2005
Épreuve : E1 – Production, présentation, service N° Sujet : 2 Folio : 9 / 11

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'AUTOMNE

- Décor de la galantine de cailles sur miroir rectangulaire.
- 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'automne.

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.