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

Épreuve E1 - conception et organisation de la production - production, présentation, service

Session 2005 • Code sujet : **E1** • Durée : **Non indiquée**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Conception et organisation** (2 questions) — **Page 3**
2. **Travail de viande de porc** (2 questions) — **Page 5**
3. **Hygiène et sécurité** (3 questions) — **Page 7**
4. **Fabrication des produits** (3 questions) — **Page 10**
5. **Grille pour le jury de présentation** (2 questions) — **Page 12**
6. **Grille pour le jury de dégustation** (1 question) — **Page 14**
7. **Service et entretien oral** (2 questions) — **Page 15**
8. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 17**

Sujet officiel (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U10 - Production - présentation - service/2005/BP Charcutier - U10 - Production - présentation - service - Session 2005 - 2-Sujet.pdf

1. Conception et organisation

La grille évalue la qualité des documents de conception et la cohérence de l'organisation de la production. Elle prend en compte la lisibilité, la chronologie, le vocabulaire professionnel, le croquis et les quantités commandées.

Documents et croquis

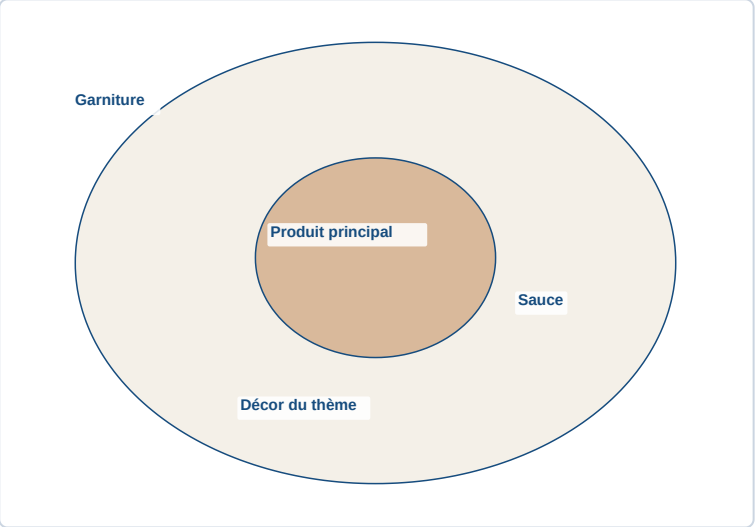
Question 1. Présenter des documents clairs et lisibles, organiser les étapes selon une chronologie cohérente, employer un vocabulaire professionnel précis et réaliser un croquis respectant le thème et faisant preuve de créativité.

Présenter des documents propres, lisibles et organisés. Décrire les phases techniques dans leur ordre réel, avec un vocabulaire professionnel précis, de la réception jusqu'au service.

1. Ordonner les opérations selon les fabrications prévues et leurs durées.
2. Réaliser un croquis lisible, adapté au thème attribué et composé avec créativité.

Le visuel ci-dessous est un gabarit : remplacer les repères par les éléments du thème.

Gabarit de croquis à adapter au thème



✓ RÉPONSE À RETENIR

Documents lisibles, chronologie cohérente, vocabulaire professionnel précis et croquis créatif respectant le thème.

Commande des matières d'œuvre

Question 2. Établir une commande de matières d'œuvre dont les quantités sont compatibles avec les fabrications prévues.

Calculer les besoins à partir des fiches techniques et du nombre de portions prévu. Convertir le besoin net en quantité brute selon le rendement, puis déduire le stock utilisable et arrondir au conditionnement fournisseur. La commande finale doit couvrir les fabrications sans excès injustifié.

Matière d’œuvre	Besoin net total	Rendement	Stock utilisable	À commander
À relever sur la fiche technique	Quantité par portion × nombre de portions	À relever	À vérifier	Besoin brut moins stock, arrondi au conditionnement

Vérifier que chaque quantité correspond aux préparations et aux fabrications prévues.

Trame de commande des matières d’œuvre

Matière d’œuvre	Besoin net total	Rendement	Stock utilisable	Quantité à commander
Selon la fiche technique	Quantité par portion × nombre de portions	Selon la fiche ou le produit	Stock réellement disponible	Besoin brut moins stock, arrondi au conditionnement
Selon la fiche technique	Quantité par portion × nombre de portions	Selon la fiche ou le produit	Stock réellement disponible	Besoin brut moins stock, arrondi au conditionnement

Compléter avec les fabrications et les quantités prévues.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Commande calculée d’après les fiches techniques, le nombre de portions, les rendements, le stock utilisable et les conditionnements fournisseurs.

2. Travail de viande de porc

La grille porte sur la conformité des produits issus du travail de la viande de porc, depuis la découpe jusqu'au triage. Elle évalue aussi la précision du geste, la limitation des manipulations et le respect des règles de sécurité, notamment pendant le désossage.

Conformité des produits et opérations

Question 1. Réaliser la découpe, le désossage, le parage et le triage pour obtenir des produits conformes au sujet, à la nomenclature, à la destination culinaire et à la fabrication demandée.

1. Repérer dans le sujet et la nomenclature les pièces attendues, leurs quantités et leur destination culinaire.
2. Effectuer la découpe en suivant les plans de séparation adaptés.
3. Désosser proprement, en préservant les muscles et en séparant les os sans entailles inutiles.
4. Parer les morceaux selon la fabrication prévue.
5. Trier et identifier les pièces selon leur qualité et leur usage.

Contrôler la conformité des produits au sujet, à la nomenclature, à leur destination et à la fabrication demandée.

Opérations et conformité des produits

Produits conformes : - au sujet - à la nomenclature Produits conformes : - à la destination culinaire - à la fabrication	

✓ RÉPONSE À RETENIR

Produits découpés, désossés, parés et triés conformément au sujet, à la nomenclature et à leur destination culinaire.

Geste, hygiène et sécurité

Question 2. Faire preuve de précision, limiter les manipulations de viande, manier correctement les couteaux et porter les chaussures et vêtements de sécurité requis, notamment lors du désossage.

Travailler avec précision, stabiliser la pièce et guider la lame au contact de l’os pendant le désossage, sans gestes brusques ni reprises inutiles.

- Limiter les manipulations et garder la viande sur un plan de travail propre.
- Manier un couteau adapté et le ranger régulièrement lorsqu’il n’est pas utilisé.
- Porter une tenue réglementaire propre ainsi que les chaussures et vêtements de sécurité requis au poste.

Maintenir le poste dégagé et respecter les règles d’hygiène et de sécurité pendant toute l’opération.

Précision du geste, hygiène, sécurité	

✓ RÉPONSE À RETENIR

Geste précis, manipulations limitées, couteau manié correctement et tenue avec chaussures de sécurité portées au désossage.

3. Hygiène et sécurité

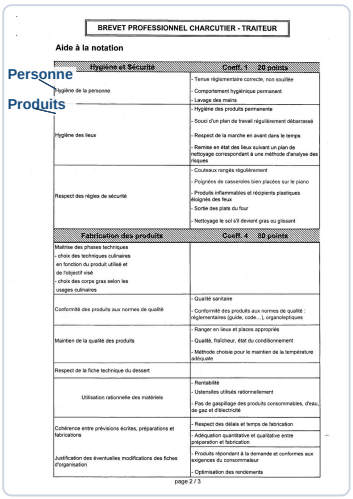
La grille vérifie l'hygiène de la personne, des produits et des lieux pendant la production. Elle évalue également le respect des règles de sécurité dans l'espace de travail et lors de la manipulation d'équipements ou de produits à risque.

Hygiène de la personne et des produits

Question 1. Porter une tenue réglementaire correcte et non souillée, adopter un comportement hygiénique permanent, se laver les mains et assurer l'hygiène des produits.

Porter une tenue réglementaire propre et non souillée. Garder un comportement hygiénique permanent et se laver les mains aux moments nécessaires, notamment avant le travail et après une opération contaminante. Assurer en continu l'hygiène des produits : éviter les contaminations, utiliser du matériel propre et respecter les conditions de conservation adaptées. Signaler toute anomalie.

Repères : hygiène de la personne et des produits


BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER - TRAITEUR

Aide à la notation

Personne

Produits

Hygiène et Sécurité	Coeff. 1 20 points
Hygiène de la personne	- Tenue réglementaire correcte, non souillée - Comportement hygiénique permanent - Lavage des mains
Hygiène des lieux	- Hygiène des produits permanente - Souci d'un plan de travail régulièrement débarrassé - Respect de la marche en avant dans le temps - Remise en état des lieux suivant un plan de nettoyage correspondant à une méthode d'analyse des risques
Respect des règles de sécurité	- Couteaux rangés régulièrement - Poignées de casseroles bien placées sur le piano - Produits inflammables et récipients plastiques éloignés des feux - Sortie des plats du four - Nettoyage le sol s'il devient gras ou glissant

Fabrication des produits	Coeff. 4 80 points
Maîtrise des phases techniques - choix des techniques culinaires en fonction du produit utilisé et de l'objectif visé - choix des corps gras selon les usages culinaires	
Conformité des produits aux normes de qualité	- Qualité sanitaire - Conformité des produits aux normes de qualité : réglementaires (guide, code…), organoleptiques
Maintien de la qualité des produits	- Ranger en lieux et places appropriés - Qualité, fraîcheur, état du conditionnement - Méthode choisie pour le maintien de la température adéquate
Respect de la fiche technique du dessert	
Utilisation rationnelle des matériels	- Rentabilité - Ustensiles utilisés rationnellement - Pas de gaspillage des produits consommables, d'eau, de gaz et d'électricité
Cohérence entre prévisions écrites, préparations et fabrications	- Respect des délais et temps de fabrication - Adéquation quantitative et qualitative entre préparation et fabrication
Justification des éventuelles modifications des fiches d'organisation	- Produits répondant à la demande et conformes aux exigences du consommateur - Optimisation des rendements

page 2 / 3

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Tenue propre, comportement hygiénique permanent, lavage des mains et hygiène des produits assurés pendant toute la production.

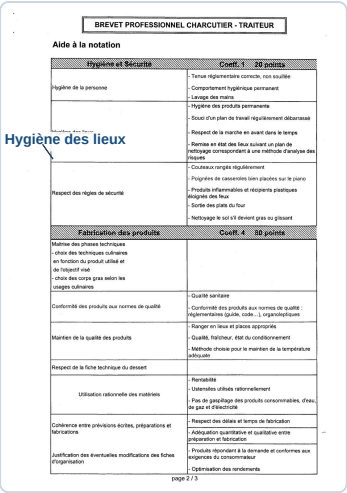
Hygiène des lieux

Question 2. Maintenir le plan de travail débarrassé, respecter la marche en avant dans le temps et remettre les lieux en état selon un plan de nettoyage correspondant à une méthode d'analyse des risques.

Remettre les lieux en état selon le plan de nettoyage défini par une méthode d'analyse des risques. Procéder dans l'ordre :

1. Débarrasser régulièrement le plan de travail et évacuer les déchets.
2. Respecter la marche en avant dans le temps en séparant les opérations souillantes des opérations propres.
3. Nettoyer puis désinfecter les lieux et le matériel selon le plan prévu, puis vérifier leur remise en état.

Repère : hygiène des lieux



BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER - TRAITEUR

Aide à la notation

Hygiène et Sécurité	Coeff. 1 20 points
Hygiène de la personne	- Tenue réglementaire correcte, non souillée - Comportement hygiénique permanent - Lavage des mains
Hygiène des lieux	- Hygiène des produits permanente - Souci d'un plan de travail régulièrement débarrassé - Respect de la marche en avant dans le temps - Remise en état des lieux suivant un plan de nettoyage correspondant à une méthode d'analyse des risques
Respect des règles de sécurité	- Couteaux rangés régulièrement - Poignées de casseroles bien placées sur le piano - Produits inflammables et récipients plastiques éloignés des feux - Sortie des plats du four - Nettoyage le sol s'il devient gras ou glissant
Fabrication des produits	**Coeff. 4 80 points**
Maîtrise des phases techniques - choix des techniques culinaires en fonction du produit utilisé et de l'objectif visé - choix des corps gras selon les usages culinaires	
Conformité des produits aux normes de qualité	- Qualité sanitaire - Conformité des produits aux normes de qualité : réglementaires (guide, code...), organoleptiques
Maintien de la qualité des produits	- Ranger en lieux et places appropriés - Qualité, fraîcheur, état du conditionnement - Méthode choisie pour le maintien de la température adéquate
Respect de la fiche technique du dessert	
Utilisation rationnelle des matériels	- Rentabilité - Ustensiles utilisés rationnellement - Pas de gaspillage des produits consommables, d'eau, de gaz et d'électricité
Cohérence entre prévisions écrites, préparations et fabrications	- Respect des délais et temps de fabrication - Adéquation quantitative et qualitative entre préparation et fabrication
Justification des éventuelles modifications des fiches d'organisation	- Produits répondant à la demande et conformes aux exigences du consommateur - Optimisation des rendements

page 2 / 3

✓ RÉPONSE À RETENIR

Plan de travail régulièrement débarrassé, marche en avant respectée et lieux remis en état selon le plan de nettoyage issu de l'analyse des risques.

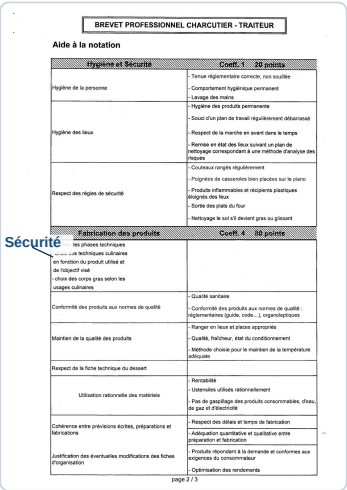
Respect des règles de sécurité

Question 3. Ranger régulièrement les couteaux, placer correctement les poignées de casseroles, éloigner des feux les produits inflammables et récipients plastiques, sortir les plats du four avec précaution et nettoyer le sol s'il devient gras ou glissant.

Appliquer les consignes de sécurité tout au long du travail :

- Ranger régulièrement les couteaux.
- Placer correctement les poignées des casseroles sur le piano.
- Éloigner des feux les produits inflammables et les récipients plastiques.
- Sortir les plats du four avec précaution.
- Nettoyer le sol dès qu'il devient gras ou glissant.

Repère : règles de sécurité



BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER - TRAITEUR

Aide à la notation

Hygiène et Sécurité	Coeff. 1 20 points
Hygiène de la personne	- Tenue réglementaire correcte, non souillée - Comportement hygiénique permanent - Lavage des mains
Hygiène des lieux	- Hygiène des produits permanente - Souci d'un plan de travail régulièrement débarrassé - Respect de la marche en avant dans le temps - Remise en état des lieux suivant un plan de nettoyage correspondant à une méthode d'analyse des risques
Respect des règles de sécurité	- Couteaux rangés régulièrement - Poignées de casseroles bien placées sur le piano - Produits inflammables et récipients plastiques éloignés des feux - Sortie des plats du four - Nettoyage le sol s'il devient gras ou glissant
Fabrication des produits	**Coeff. 4 80 points**
Maîtrise des phases techniques - choix des techniques culinaires en fonction du produit utilisé et de l'objectif visé - choix des corps gras selon les usages culinaires	
Conformité des produits aux normes de qualité	- Qualité sanitaire - Conformité des produits aux normes de qualité : réglementaires (guide, code...), organoleptiques
Maintien de la qualité des produits	- Ranger en lieux et places appropriés - Qualité, fraîcheur, état du conditionnement - Méthode choisie pour le maintien de la température adéquate
Respect de la fiche technique du dessert	
Utilisation rationnelle des matériels	- Rentabilité - Ustensiles utilisés rationnellement - Pas de gaspillage des produits consommables, d'eau, de gaz et d'électricité
Cohérence entre prévisions écrites, préparations et fabrications	- Respect des délais et temps de fabrication - Adéquation quantitative et qualitative entre préparation et fabrication
Justification des éventuelles modifications des fiches d'organisation	- Produits répondant à la demande et conformes aux exigences du consommateur - Optimisation des rendements

page 2 / 3

✓ RÉPONSE À RETENIR

Couteaux rangés, poignées bien placées, produits à risque éloignés des feux, plats sortis du four avec précaution et sol gras nettoyé.

4. Fabrication des produits

La grille évalue la maîtrise des phases techniques, la conformité et le maintien de la qualité des produits, ainsi que le respect de la fiche technique du dessert. Elle prend aussi en compte la rentabilité, l'utilisation des matériels, les délais, l'adéquation entre prévisions et fabrications et l'optimisation des rendements.

Techniques et conformité

Question 1. Choisir les techniques culinaires selon le produit et l'objectif visé, adapter les corps gras aux usages culinaires et produire des aliments présentant la qualité sanitaire et la conformité aux normes réglementaires et organoleptiques attendues.

Adapter la technique au produit et au résultat recherché : saisir pour colorer, braiser une pièce adaptée pour l'attendrir ou cuire doucement une préparation fragile. Choisir le corps gras selon l'usage et la température : huile pour une cuisson vive, beurre pour une cuisson modérée, graisse de porc pour les préparations qui s'y prêtent. Appliquer les règles d'hygiène, prévenir les contaminations croisées et respecter les exigences réglementaires. Contrôler la qualité sanitaire et les caractéristiques organoleptiques : aspect, odeur, texture et goût.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Technique et corps gras adaptés, hygiène maîtrisée, produit conforme aux exigences sanitaires, réglementaires et organoleptiques.

Maintien de la qualité et dessert

Question 2. Ranger les produits aux lieux et places appropriés, prendre en compte leur qualité, leur fraîcheur et l'état de leur conditionnement, choisir une méthode de maintien de la température adéquate et respecter la fiche technique du dessert.

Éléments	Action et contrôle
Produits réfrigérés	Ranger au froid, protégés et séparés selon leur nature ; vérifier fraîcheur, conditionnement et température applicable.
Produits surgelés	Maintenir au congélateur ; contrôler l'état de l'emballage et l'absence de décongélation.
Préparations chaudes	Maintenir à la température de service prescrite et limiter l'attente.
Dessert	Respecter la fiche technique : ingrédients, pesées, étapes, temps et températures.

Ranger chaque produit à l'emplacement prévu et appliquer le mode de conservation adapté. Vérifier la température avec le matériel approprié et respecter les consignes applicables à chaque produit.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Produits correctement rangés et conservés, qualité contrôlée, températures maîtrisées et dessert réalisé conformément à sa fiche technique.

Organisation et utilisation des ressources

Question 3. Utiliser rationnellement les matériels et limiter le gaspillage des produits consommables, de l'eau, du gaz et de l'électricité. Respecter les délais et temps de fabrication, assurer l'adéquation quantitative et qualitative entre préparation et fabrication, justifier les modifications des fiches d'organisation, répondre à la demande du consommateur et optimiser les rendements.

1. Établir les quantités à partir des commandes et des fiches d’organisation ; ne sortir que les produits nécessaires.
2. Ordonnancer les opérations selon les temps de fabrication et utiliser les ustensiles et équipements adaptés, en regroupant les tâches lorsque c’est pertinent.
3. Limiter les pertes par des pesées justes, la valorisation des parures et une consommation raisonnée d’eau, de gaz et d’électricité.
4. Comparer les prévisions aux fabrications, vérifier quantités, qualité et rendement, puis inscrire et justifier toute modification liée à un aléa, à la disponibilité des produits ou à la demande du consommateur.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Fabrication conforme à la demande et aux délais, ressources utilisées rationnellement, écarts justifiés et rendement optimisé.

5. Grille pour le jury de présentation

La grille porte sur la composition de l'assiette et la présentation harmonieuse des produits. Elle évalue les proportions, l'attractivité, la netteté, l'appétence et le respect du thème et du croquis.

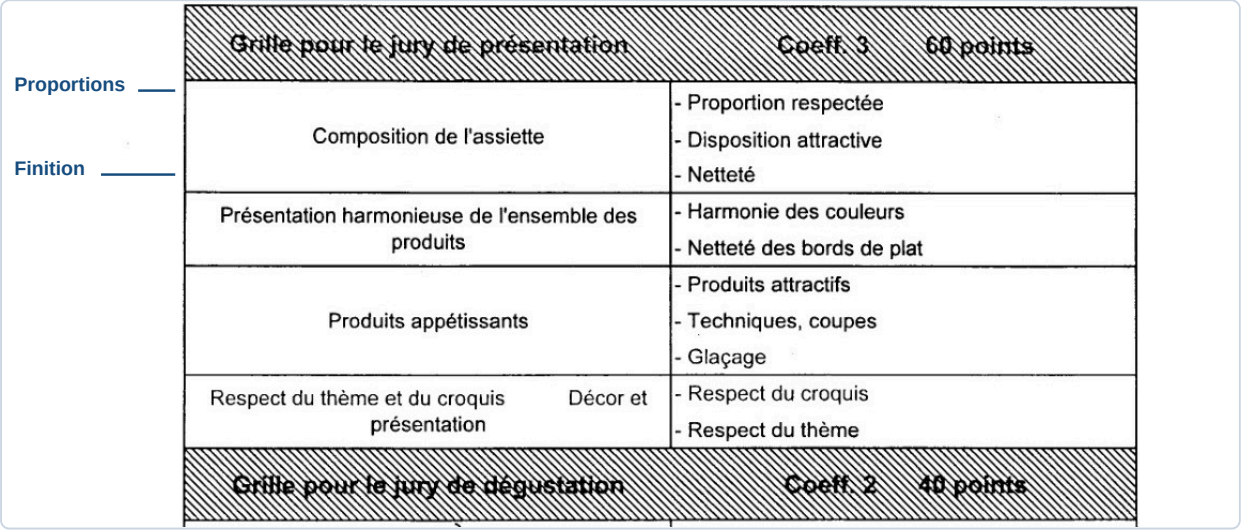
Composition et harmonie

Question 1. Composer une assiette en respectant les proportions, disposer les produits de manière attractive, assurer l'harmonie des couleurs et soigner la netteté, notamment celle des bords de plat.

Respecter les quantités et les proportions prévues, sans réduire ni surcharger un élément. Installer les composants principaux de façon lisible, puis équilibrer garniture et décor. Comparer couleurs et volumes pour obtenir un ensemble harmonieux. Avant le service, contrôler l'attractivité et la netteté, en particulier les bords du plat. La grille évalue aussi la disposition attractive de l'assiette.

Critère	Application
Proportions	Respecter les quantités prévues et équilibrer les éléments.
Disposition	Organiser les produits de façon lisible et attractive.
Harmonie et netteté	Harmoniser les couleurs et nettoyer les bords du plat.

Repères de composition et de finition



✓ RÉPONSE À RETENIR

Assiette aux proportions respectées, attractive, harmonieuse et nette, avec des bords de plat propres.

Produits, thème et croquis

Question 2. Présenter des produits appétissants en valorisant les techniques, les coupes et le glaçage, et respecter le thème ainsi que le croquis pour le décor et la présentation.

Choisir et présenter des produits appétissants, en mettant en valeur leur aspect et les techniques réalisées. Soigner les coupes et le glaçage pour une finition régulière, adaptée aux produits. Le décor et la présentation doivent rester fidèles au thème et au croquis remis.

1. Prendre le thème et le croquis comme repères pour organiser le décor.
2. Disposer les produits sans masquer leurs formes ni leurs finitions.
3. Contrôler l'appétence et la conformité de l'ensemble avant le service.

La grille vise précisément l'attractivité des produits, les techniques et coupes, le glaçage, ainsi que le respect du thème et du croquis.

Repères d'appétence et de conformité au thème

Produits		- Netteté des bords de plat
	Produits appétissants	- Produits attractifs - Techniques, coupes - Glaçage
Thème	Respect du thème et du croquis — Décor et présentation	- Respect du croquis - Respect du thème
	Grille pour le jury de dégustation — Coeff. 2 — 40 points	
	Goût	- Produit charcutier n° 1

✓ RÉPONSE À RETENIR

Produits appétissants, techniques, coupes et glaçage valorisés, présentation fidèle au thème et au croquis.

6. Grille pour le jury de dégustation

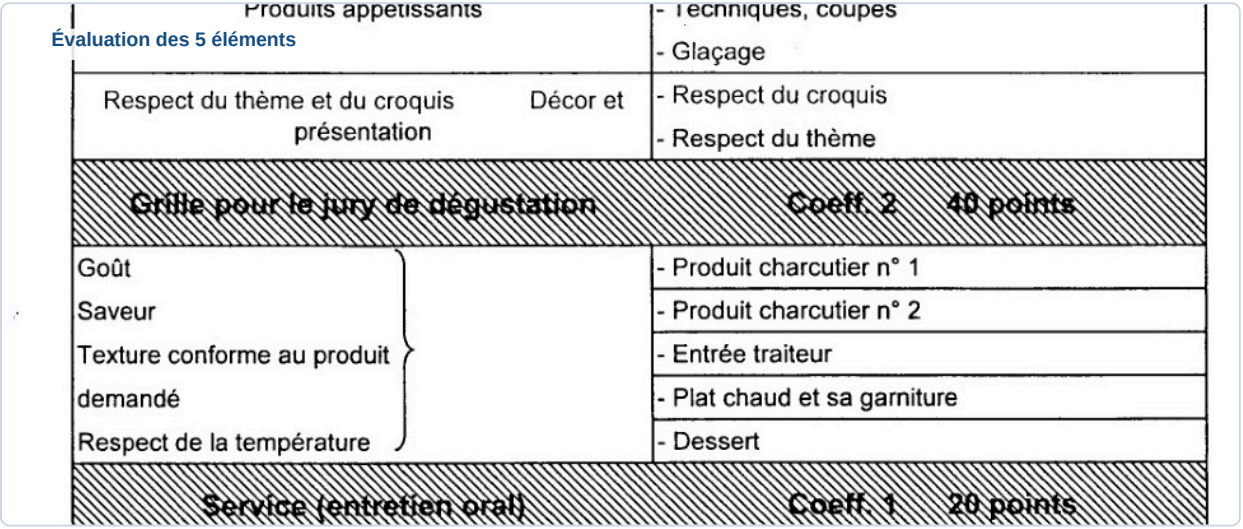
La grille évalue les qualités gustatives, la saveur et la texture des produits, ainsi que le respect de leur température. Les critères s'appliquent aux deux produits charcutiers, à l'entrée traiteur, au plat chaud et sa garniture, et au dessert.

Évaluation des produits

Question 1. Présenter des produits dont le goût, la saveur et la texture sont conformes au produit demandé, et respecter la température attendue pour les deux produits charcutiers, l'entrée traiteur, le plat chaud et sa garniture, ainsi que le dessert.

Pour chacun des éléments de la grille, vérifier le goût, la saveur et la texture au regard du produit demandé, puis contrôler la température de service. Évaluer les deux produits charcutiers, l'entrée traiteur, le plat chaud avec sa garniture et le dessert.

Critères de dégustation



✓ RÉPONSE À RETENIR

Goût, saveur, texture et température conformes pour les deux produits charcutiers, l'entrée traiteur, le plat chaud et sa garniture, et le dessert.

7. Service et entretien oral

La grille évalue l'attitude professionnelle pendant le service et la pertinence de la communication orale. Elle prend en compte l'hygiène, le tranchage et le dressage, le maintien du buffet, les informations données sur le plat, l'accord mets-vins et les quantités.

Attitude professionnelle et service

Question 1. Respecter les règles d'hygiène et de sécurité, assurer la qualité du tranchage et du dressage sur assiette, préserver le décor du plat et maintenir le buffet en état. S'exprimer clairement avec un vocabulaire adapté et adopter une attitude correspondant à la clientèle.

Avant le service, vérifier la propreté des mains, du poste et du matériel. Trancher proprement et régulièrement, dresser avec soin et garder les bords de l'assiette nets. Préserver le décor en servant sans déplacer les éléments, puis maintenir le buffet propre et présentable.

Respecter les règles d'hygiène et de sécurité pendant toute l'intervention. S'adresser au client avec aisance, clarté et un vocabulaire professionnel, en adaptant son attitude à la clientèle.

Critères de service

Service professionnel Attitude Professionnelle	- respect des règles d'hygiène et de sécurité - Qualité du tranchage et du dressage sur assiette - Respect du décor du plat dans un souci de maintenir le buffet en état - Clarté de l'expression, du vocabulaire - Aisance et attitude adaptés à la clientèle

✓ RÉPONSE À RETENIR

Hygiène et sécurité respectées, tranchage régulier, dressage net, décor préservé et attitude claire, courtoise et adaptée.

Conseils et quantités

Question 2. Présenter le nom et la composition sommaire du plat, proposer un accord mets-vins pertinent et respecter les quantités et les proportions.

Présenter le plat par son nom, puis citer brièvement ses principaux composants. Proposer un accord mets-vins adapté à ses saveurs et à sa préparation : par exemple, un rouge léger peut accompagner une terrine de campagne. Adapter le conseil au plat réellement servi.

Servir les quantités prévues en conservant des proportions équilibrées entre les éléments de l'assiette. Le nom, la composition et l'accord annoncés doivent correspondre à la préparation présentée.

Conseils et portions

Pertinence des conseils et de la communication orale	- Nom et composition sommaire du plat - Accord mets-vins
Respect des quantités et des proportions	Portions équilibrées

✓ RÉPONSE À RETENIR

Nommer le plat et sa composition, proposer un accord mets-vins adapté, puis respecter les quantités et proportions prévues.

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

Bilan de l'épreuve : Cette aide à la notation concerne l'épreuve E1 du brevet professionnel Charcutier-traiteur. La session, la durée et le coefficient global ne sont pas renseignés. La grille répartit 280 points et des coefficients par domaine, de la conception à l'entretien oral. Elle évalue l'organisation, le travail de viande, l'hygiène, la fabrication, la présentation, la dégustation et le service.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La commande de matières d'œuvre doit prévoir des quantités compatibles avec les fabrications.
- Les techniques culinaires et les corps gras se choisissent selon le produit et l'objectif visé.
- La qualité se maintient par un rangement approprié, un conditionnement adapté et une température adéquate.
- La présentation associe proportions respectées, disposition attractive, netteté et respect du thème.

Points de vigilance & attentes du jury

- Vérifier la lisibilité des documents, la chronologie de production et la cohérence du croquis avec le thème.
- Maintenir l'hygiène de la personne, des produits et des lieux tout au long du travail.
- Sécuriser le maniement des couteaux, les casseroles, les produits inflammables, le four et les sols glissants.
- Contrôler la conformité des produits, les températures, les quantités, les délais et les rendements.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment choisir les techniques de fabrication et les corps gras ?

La grille demande de choisir les techniques culinaires selon le produit utilisé et l'objectif visé. Le corps gras doit être adapté à l'usage culinaire prévu.

Q : Quels critères permettent de maintenir la qualité des produits ?

Il faut ranger les produits aux lieux appropriés, vérifier leur qualité, leur fraîcheur et leur conditionnement, puis choisir une méthode qui maintient une température adéquate.

Q : La grille indique-t-elle la durée et le coefficient global de l'épreuve ?

Non. Ces pages ne renseignent ni la durée, ni le coefficient global, ni l'année de session. Elles indiquent en revanche des coefficients et des points pour chacun des domaines de notation.

Q : Quels critères sont évalués pour la présentation et le service ?

La présentation est évaluée selon les proportions, l'attractivité, l'harmonie, la netteté, l'appétence et le respect du thème. Le service inclut l'hygiène, le dressage, l'attitude, les conseils et les quantités.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U10 - Production - présentation - service/2005/BP Charcutier - U10 - Production - présentation - service - Session 2005 - 2-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.