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

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER - TRAITEUR

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

Aide à la notation

Session :

Conception et organisation	Écrit 2h coeff. 2 40 points
Clarté et lisibilité des documents	
Cohérence dans la chronologie	Progression correcte
Précision du vocabulaire professionnel	Phases techniques
Croquis : - respect du thème - créativité	
Commande matières d'œuvre	Quantités compatibles avec les fabrications

Travail de viande de porc	Pratique 1/2 h coeff. 1 20 points
Produits conformes : - au sujet	- découpe
- à la nomenclature	- désossage
Produits conformes : - à la destination culinaire	- parage
- à la fabrication	- triage
Précision du geste, hygiène, sécurité	- Manipulation minimum des viandes - Maniement des couteaux - Chaussures, vêtements de sécurité au moment du désossage

Aide à la notation

Hygiène et Sécurité	Coeff. 1 20 points
Hygiène de la personne	- Tenue réglementaire correcte, non souillée - Comportement hygiènique 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**
Maitrise 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

Aide à la notation

Grille pour le jury de présentation	Coeff. 3 60 points
Composition de l'assiette	- Proportion respectée - Disposition attractive - Netteté
Présentation harmonieuse de l'ensemble des produits	- Harmonie des couleurs - Netteté des bords de plat
Produits appétissants	- Produits attractifs - Techniques, coupes - Glaçage
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 Saveur Texture conforme au produit demandé Respect de la température	- Produit charcutier n° 1 - Produit charcutier n° 2 - Entrée traiteur - Plat chaud et sa garniture - Dessert
Service (entretien oral)	**Coeff. 1 20 points**
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
Pertinence des conseils et de la communication orale	- Nom et composition sommaire du plat - Accord mets-vins
Respect des quantités et des proportions	

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.