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

Corrigé du sujet d'examen - BP Charcutier - U10 - Production - présentation - service - Session 2006

Correction de l'épreuve : E1 - Production, Présentation, Service

Diplôme : Spécialité CHARCUTIER TRAITEUR

Session : Non spécifiée

Durée : 2 heures (Partie 1) + 30 minutes (Partie 2) + 11 heures 30 (Partie 3)

Coefficient : Non spécifié

Correction partie 1 : Conception et organisation de la production

Dans cette partie, il est demandé de travailler sur différents documents pour établir des fiches et organiser la production demandée.

1. Énumération des phases techniques par produit

Il s'agit d'énumérer les phases techniques en se basant sur la "Production demandée" et la "Matière d'œuvre disponible".

- **Ballottine de pintade au noix :**
  - Désosser la pintade.
  - Farcir la pintade.
  - Cuire la ballottine.
  - Refroidir et décorer.
- **Tourte charcutière :**
  - Préparer la farce à base de porc et veau.
  - Abaisser les pâtes.
  - Assembler la tourte.
  - Cuire au four.
- **Amuse-bouche :**
  - Préparer les différentes farces.
  - Façonner et décorer selon les variétés.
- **Sauté d'agneau :**
  - Désosser la viande.
  - Préparer les garnitures.
  - Cuire l'agneau et servir.
- **Fraisier :**
  - Préparer la génoise.
  - Réaliser la crème mousseline.
  - Monter et décorer le fraisier.

2. Établir le bon d'économat général

Il faut récapituler les quantités de produits nécessaires pour chaque fabrication. Exemple :

Bon d'économat général :

- Ballottine de pintade : 2 kg de pintade, noix, décoration.
- Tourte charcutière : 1,2 kg de porc et veau, pâtes, éléments d'agrément.
- Amuse-bouche : 30 pièces variées, ingrédients en quantités nécessaires.
- Sauté d'agneau : 2 kg d'agneau, garnitures choisies.
- Fraisier : 0,3 kg de fraises, ingrédients pour la génoise et crème.

3. Rédaction de la fiche d'organisation chronologique

Il faut définir les phases de travail par produit. Une ébauche pourrait être :

Fiche d'organisation :

Produit	Phase de travail (quart d'heure)
Ballottine de pintade	1. Désossage (15 min) 2. Farcissage (30 min) 3. Cuisson (45 min)
Tourte charcutière	1. Préparation de la farce (30 min) 2. Assemblage (30 min)
Amuse-bouche	1. Préparation des farces (1h) 2. Façonnage (30 min)
Sauté d'agneau	1. Désossage (30 min) 2. Cuisson (1h)
Fraisier	1. Préparation de la génoise (45 min) 2. Montage (30 min)

4. Présentation du croquis de décor

Le croquis doit illustrer le thème « le 21 juin, c'est l'arrivée de l'été et le jour de la fête de la musique ». Il peut comprendre des éléments décoratifs comme des fleurs, des notes de musique, etc.

Vous devez créer le croquis en noir et blanc et y inclure des annotations explicatives concernant les éléments décoratifs choisis.

Correction partie 2 : Travail de la viande de porc

Dans cette partie, le candidat devra désosser et découper une poitrine de porc, ainsi que désosser, parer et ficeler une palette de porc en rôti.

1. Désosser la poitrine

Le candidat doit enlever les os de la poitrine en veillant à conserver la viande intacte. La technique habituelle consiste à suivre la ligne des os avec un découpoir.

2. Désosser et ficeler la palette de porc

Des étapes comprises de :

- Désossage de la palette avec soin.
- Parage des morceaux pour éliminer les parties graisseuses.
- Ficeler en rôti avec une ficelle à rôti en maintenant la forme compacte.

Ces étapes doivent être soigneusement notées par le candidat pour une évaluation de la qualité de son travail.

Correction partie 3 : Production, présentation, service

Cette partie se déroule sur 11 heures et 30 minutes, réparties sur deux jours.

1. Réalisation des productions sur deux jours

Chaque fabrication doit être réalisée selon l'organisation établie. Les évaluateurs se basent sur la fiche d'organisation et le bon d'économat pour juger de la cohérence des choix et des réalisations.

2. Présentation du buffet

Le candidat doit assurer la présentation de l’ensemble des produits sur le buffet en se référant au croquis réalisé. Les justifications des éventuelles modifications doivent apparaître clairement.

3. Service d'un produit

Le candidat doit servir un produit du buffet et répondre aux demandes du client, en fournissant les conseils appropriés sur les plats proposés.

Conseils méthodologiques :

- Respecter le temps imparti pour chaque étape pour une meilleure gestion au cours de la session.
- Utiliser le vocabulaire technique adéquat dans les fiches d'organisation et d'économat pour montrer votre maîtrise des techniques.
- Anticiper les temps de cuisson et de refroidissement pour optimiser le déroulement des productions.
- Soigner le dressage et la présentation, car cela impacte fortement l'évaluation finale.
- Réviser les techniques de découpe et de montage avant l'examen pour prévenir d'éventuelles difficultés techniques.

© FormaV EI. Tous droits réservés.

Propriété exclusive de FormaV. Toute reproduction ou diffusion interdite sans autorisation.

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.