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 des pièces principales du buffet sur le thème de « **le 21 juin, c'est l'arrivée de l'été et le jour de la fête de la musique** ».

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

À partir d'un morceau de poitrine, désosser et découper.
À partir d'une palette de porc, désosser, parer et ficeler en rôti ficelle arrêtée. Après notation, utiliser vos viandes pour vos fabrications.

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 chaque produit, 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.

À partir des éléments mis à votre disposition, réalisez l'ensemble des fabrications pour une présentation boutique. Chaque fabrication (1, 2, 4, 5) sera déclinée en 4 petits contenants innovants pour une présentation traiteur (soit 20 minis contenants).

1 FABRICATION CHARCUTIÈRE N° 1 :

UNE BALLOTTINE DE PINTADE AU NOIX
(Produit fini : environ 2 kilos)
(Pièce principale)

Désosser la pintade, la farcir, cuisson libre.
Refroidir.
Décorer.
Présentation sur miroir en fonction du thème.

2 FABRICATION CHARCUTIÈRE N° 2 :
(pour 6 personnes)

UNE TOURTE CHARCUTIÈRE
DE VOTRE CHOIX
(Produit fini : environ 1,2 kilos)

Réaliser votre tourte charcutière à base de porc et de veau.
Agrémenter à partir des produits mis à votre disposition.
Parfumer et aromatiser selon votre goût.

3 FABRICATION TRAITEUR :

Confectionner 30 pièces déclinées en 5 variétés d'amuse bouche salés, froids et présentés

Réaliser les amuse-bouche à partir des éléments mis à votre disposition.

4 PLAT CUISINÉ :

UN SAUTÉ D'AGNEAU AU CURRY
RIZ PILAF
(Accompagné de petites garnitures)

Réaliser un sauté d'agneau (2 garnitures au choix) et un riz pilaf.

Présenter une assiette servie chaude, le reste en barquette présentation magasin.

5 PÂTISSERIE TRAITEUR :

UN FRAISIER

Réaliser une génoise.
Réaliser une crème mousseline.
Monter un fraisier.
Dresser une part sur assiette.

FICHE TECHNIQUE « DESSERT »

FRAISIER

DENRÉES POUR 8 COUVERTS

	Unités	Quantités	Prix unitaire H.T.	Prix total H.T.
GÉNOISE				
• Œufs	pièce	4		
• Sucre semoule	kg	0,130		
• Farine	kg	0,130		
CRÈME MOUSSELINE				
• Beurre	kg	0,250		
• Poudre à crème	kg	0,060		
• Sucre semoule	kg	0,150		
• Œufs	pièce	3		
• Vanille pour parfumer	/	PM		
• Alcool pour parfumer	/	PM		
• Lait	/	0,5		
ÉLÉMENTS DE GARNITURE				
• Fraises	kg	0,300		
DÉCOR ET FINITION				
• Pâte d'amande (rose)	kg	0,200		
• Pâte d'amande (blanche)	kg	0,100		
• Fraises pour décor	kg	PM		
• Sucre glace	kg	PM		

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

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

Durée moyenne de préparation
(sans les cuissons)

TECHNIQUE DE RÉALISATION

1 – METTRE EN PLACE DU POSTE, DES DENRÉES

2 – RÉALISER LA GÉNOISE

- Blanchir les œufs.
- Monter l'appareil au ruban.
- Incorporer la farine puis verser dans un moule à génoise préalablement chemiser.
- Cuire la génoise au four 15 à 20 minutes à 170° C.
- Démouler la génoise et la réserver sur une grille.

3 – RÉALISER LA CRÈME À GARNIR

- Incorporer le beurre à la crème.

4 – PRÉPARATION ET MONTAGE DU FRAISIER

- Utiliser un cercle pour 8 parts.
- Diviser la génoise en deux parties.
- Poser une abaisse sur le carton et l'imbiber avec un sirop parfumé puis de crème.
- Disposer les fraises nettoyées à votre façon.
- Recouvrir de crème, de la seconde abaisse.
- Réserver au frais.

5 – DÉCORER LE FRAISIER

- Abaisser un disque de pâte d'amande.
- Décorer à votre goût avec les éléments de décors prévus à cet effet. Réserver au frais.

6 – DRESSER LE FRAISIER

- Prélever une part de fraisier pour dégustation.
- Dresser le fraisier sur carton et dentelles.

Source : Maîtriser la pâtisserie

MATIÈRE D'ŒUVRE PAR CANDIDAT

BOUCHERIE – VOLAILLE – CHARCUTERIE :

Barde
Crépine
Gras dur
Épaule d'agneau avec os
Palette
Maigre de veau
Foies de volailles
Pintade effilée
Poitrine fraîche
Jambon cuit

POISSONNERIE :

Saumon fumé
Crevettes saumurées
Œufs de lump rouges
Œufs de lump noirs

LÉGUMES ET FRUITS :

Ail
Aubergine
Carottes
Champignons de Paris
Ciboulette
Citron jaune
Courgettes
Échalotes
Oignons
Persil plat
Poireaux
Poivrons rouges
Pommes fruits
Tomates
Thym – Laurier
Concombre
Tomates cerise
Radis ronds
Cerfeuil
Fraises
Noix (entières)
Banane

DÉCOR :

Épices diverses
Gingembre en poudre
Poivre blanc moulu / grains
Sel ordinaire
Sel nitrité
Curry

ÉCONOMAT :

Concentré de tomates
Farine
Fond de volaille en poudre
Fond de veau lié en poudre
Huiles...
Noix (cerneaux)
Pâte d'amande blanche
Pâte d'amande rose
Raisins secs
Riz long
Sucre semoule
Lait de coco
Poudre à crème
Huile d'olive
Cornichons
Oignons blancs

CRÈMERIE :

Beurre
Crème liquide UHT
Lait ½ écrémé
Margarine à feuilletage
Œufs
Mascarpone

DIVERS :

Carton à pâtisserie rond
Cure dent
Dentelles rectangulaires
Dentelles rondes
Gelée claire / ambrée
Pics à brochettes en bois

PRODUITS SURGELÉS :

Haricots verts
Mélange de champignons forestiers

CAVE :

Cognac dénaturé
Vin blanc sec
Vin rouge
Porto rouge
Madère

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.