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

# BP Charcutier-traiteur - E1 - Production, présentation, service

**Session 2006** • Code sujet : **N° Sujet : 1** • Durée : **Non indiquée**

## Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement


**1. Phases techniques et organisation des fabrications** (3 questions) **Page 3**

**2. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) **Page 6**


**Sujet officiel (PDF) :** https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U10 - Production - présentation - service/2006/BP Charcutier - U10 - Production - présentation - service - Session 2006 - 2-Sujet.pdf

# 1. Phases techniques et organisation des fabrications

Le candidat inscrit les phases techniques des fabrications charcutières n° 1 et n° 2, de la fabrication traiteur n° 3 et du plat cuisiné n° 4. La fabrication n° 5 concerne un dessert décrit sur une fiche fournie séparément, et deux fiches servent à organiser le travail sur deux jours.

## Phases techniques des fabrications n° 1 à 4

**Question 1. Renseigner les tableaux des phases techniques pour les fabrications charcutières n° 1 et n° 2, la fabrication traiteur n° 3 et la fabrication n° 4, qui est un plat cuisiné.**

Les pages 2 et 3 indiquent les catégories de fabrication et prévoient treize lignes, mais ne nomment aucun produit et ne donnent aucune recette. Les phases exactes dépendent donc de la fiche technique de chaque fabrication. Pour éviter d'attribuer à tort une cuisson, un embossage, un séchage ou un montage, relever les opérations dans l'ordre de la fiche correspondante et les reporter dans les cases numérotées.

### Repérage des fiches de fabrication 1 et 2

| PHASES | Fabrication charcutière n° 1 | PHASES | Fabrication charcutière n° 2 |
|---|---|---|---|
| 1 | | 1 | |
| 2 | Phases à reporter selon la technique du produit | 3 | Phases à reporter selon la fiche technique du produit |
| 4 | | 5 | |
| 6 | | 7 | |
| 8 | | 9 | |
| 10 | | 11 | |
| 12 | | 13 | |

### Repérage des fiches de fabrication 3 et 4

| PHASES | Fabrication traiteur n° 3 | PHASES | Fabrication n° 4 Plat cuisiné |
|---|---|---|---|
| 1 | | 1 | |
| 2 | Phases à reporter selon la technique du produit | 3 | Phases à reporter selon la fiche technique du plat |
| 4 | | 5 | |
| 6 | | 7 | |
| 8 | | 9 | |
| 10 | | 11 | |
| 12 | | 13 | |

*La fabrication n° 5 correspond à la fiche « Dessert » qui vous a été fournie avec l'énumération des phases techniques.*

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Reporter les phases de chaque fabrication dans les cases 1 à 13, selon sa fiche technique.

## Fabrication n° 5 : dessert

**Question 2. Établir les phases techniques de la fabrication n° 5 à partir de la fiche « Dessert » fournie avec l'énumération des phases techniques.**

1. Contrôler les ingrédients, puis les peser.
2. Préparer les éléments et appareils prévus par la fiche dessert.
3. Réaliser les cuissons nécessaires, puis refroidir les éléments concernés.
4. Assembler, finir et décorer le dessert.
5. Protéger, réserver dans les conditions adaptées et contrôler avant le service.

Reporter ces opérations dans l'ordre détaillé sur la fiche « Dessert ».

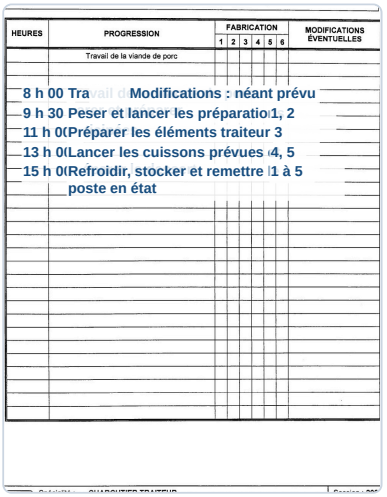
> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Contrôler, peser, préparer, cuire si nécessaire, refroidir, assembler, décorer et réserver selon la fiche dessert.

## Organisation du travail sur deux jours

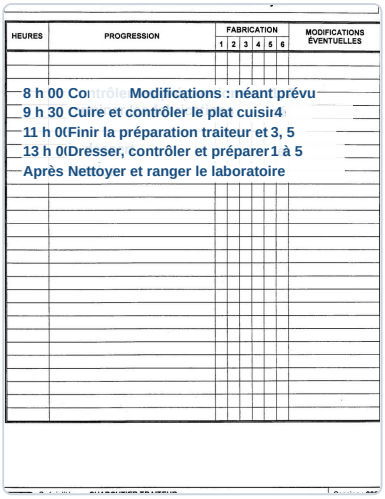
**Question 3. Compléter les fiches d'organisation du premier et du deuxième jour en indiquant les heures, la progression, les fabrications concernées parmi les colonnes prévues et les modifications éventuelles. La fiche du premier jour mentionne le travail de la viande de porc.**

Proposition de planning sur deux jours : commencer par le travail du porc indiqué sur la fiche du premier jour, puis répartir les préparations selon leur durée, leurs temps de refroidissement et l'ordre de service. Inscrire une heure, l'opération et le numéro de fabrication concerné. Les horaires ci-dessous sont un exemple à ajuster à la durée réelle des recettes. Noter toute modification effective dans la dernière colonne.

**Exemple d'organisation du premier jour**



### Exemple d’organisation du deuxième jour



| HEURES | PROGRESSION | FABRICATION 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | MODIFICATIONS ÉVENTUELLES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 8 h 00 | Co | | | | | | | Modifications : néant prévu |
| 9 h 30 | Cuire et contrôler le plat cuisi | | | | | | | 4 |
| 11 h 0 | Finir la préparation traiteur et | | | | | | | 3, 5 |
| 13 h 0 | Dresser, contrôler et préparer | | | | | | | 1 à 5 |
| Après | Nettoyer et ranger le laboratoire | | | | | | | |

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Jour 1 : travail du porc et préparations anticipées. Jour 2 : finitions, contrôles et mise en place du service.

# Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2006)

**Bilan de l'épreuve :** Cette épreuve du BP Charcutier-traiteur, session 2006, est l'E1 « Production, présentation, service », sujet n° 1. La note indiquée est sur 20 ; durée et coefficient ne sont pas imprimés sur les pages fournies. Le candidat renseigne les phases de fabrications charcutières, traiteur, plat cuisiné et dessert, puis organise le travail sur deux jours.

### Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Les tableaux de phases techniques couvrent les fabrications n° 1 à 4.
- La fabrication n° 5 correspond au dessert décrit sur une fiche fournie séparément.
- La fiche d'organisation associe les heures, la progression et les fabrications concernées.
- Les fiches d'organisation distinguent le premier jour du deuxième jour.

### Points de vigilance & attentes du jury

- Inscrire chaque phase dans le tableau de la fabrication correspondante.
- Utiliser la fiche « Dessert » fournie pour les phases de la fabrication n° 5.
- Renseigner les heures et la progression dans chacune des deux fiches d'organisation.
- Associer les opérations aux colonnes de fabrication et signaler les modifications éventuelles.

## Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

**Q : Comment établir la progression des phases techniques ?**
Inscrivez les phases dans l'ordre de réalisation, dans le tableau associé à chaque fabrication. Pour le dessert, reportez-vous à la fiche spécifique fournie avec l'énumération des phases techniques.

**Q : Que faut-il inscrire dans les fiches d'organisation ?**
Les fiches prévoient les heures, la progression du travail, l'association aux fabrications et une colonne pour les modifications éventuelles. Celle du premier jour mentionne le travail de la viande de porc.

**Q : Quelle est la durée de l'épreuve et comment gérer le temps ?**
La durée officielle n'est pas indiquée sur les pages fournies. Les fiches permettent d'organiser le travail sur deux jours, mais le sujet ne donne pas de répartition horaire imposée pour l'épreuve.

**Q : Quel barème le jury applique-t-il pour ces documents ?**
Les pages visibles indiquent une note sur 20, sans détailler de barème. Complétez les phases de façon ordonnée et associez-les aux bonnes fabrications ; organisez clairement les opérations dans les fiches des deux jours.

**Sujet officiel associé (PDF) :** https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U10 - Production - présentation - service/2006/BP Charcutier - U10 - Production - présentation - service - Session 2006 - 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.