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 de B.P. Charcutier Traiteur

Épreuve : E1 - Production, présentation, service

Session : 2006

Durée : 2 heures (première partie), 30 minutes (deuxième partie), 11 heures 30 (troisième partie)

Coefficient : Non spécifié

Correction exercice par exercice

1ère partie : Conception et organisation de la production

Cette partie présente une série d'exigences pour l'organisation de la production afin de réaliser différents produits de charcuterie et traiteur.

- **Énumérez les phases techniques par produit :**
  - **Hure parisienne :** Préparation des ingrédients, cuisson dans le moule, gelée et liaison.
  - **Terrine de canard à l'ananas :** Préparation des ingrédients, moulage, cuisson, décoration intérieure.
  - **Ballottine de sole au safran :** Préparation des filets, roulage en polyéthylène.
  - **Paëlla :** Préparation des ingrédients, cuisson, présentation.
  - **Tarte au citron meringuée :** Préparation de la pâte, cuisson à blanc, garniture, meringue.
- **Établir le bon d'économat général :**

  Il faut récapituler les quantités de chaque produit utilisé pour chaque fabrication. Par exemple :
  - **Langues salées :** *x kg*
  - **Canard :** *x kg*
  - **Sole :** 0,5 kg
  - **Riz (pour paëlla) :** *x kg*
  - **Ingrédients de la tarte : 0,1 kg de beurre, 2 œufs, 2 jaunes, 0,05 kg de sucre, etc.**
- **Rédiger la fiche d'organisation chronologique :**

  Un exemple d'organisation par quart d'heure peut être le suivant :
  - 08h00 - 08h15 : Mise en place du poste de travail.
  - 08h15 - 09h00 : Préparation de la hure parisienne.
  - 09h00 - 09h30 : Préparation de la terrine de canard.
  - 09h30 - 11h00 : Préparation de la ballottine de sole.
- **Présentation du croquis :**

  Décrivez un croquis en noir et blanc pour le buffet évoquant le thème 'Le printemps' en incluant des éléments comme des fleurs ou des couleurs vives pour renforcer le thème. La taille et la forme des plats doivent être conformes au style du buffet.

2ème partie : Travail de la viande de porc

Cette partie nécessite de désosser, découper et ficeler les morceaux de viande.

- **Désossage de la poitrine :**

Procéder au désossage en suivant la technique appropriée, en coupant soigneusement autour de l'os sans endommager la viande.

- **Désossage et ficelage de la palette :**

  Après avoir désossé la palette, parer rapidement les parties non désirées et ficeler en rôtis avec une ficelle arrêtée. La présentation doit être soignée.

3ème partie : Production, présentation, service

Cette section concerne la production sur deux jours et la présentation des plats pour le buffet.

- **Réalisation des productions :**

  Il faut suivre votre fiche d'organisation et le bon d’économat, adapter si nécessaire et justifier toutes modifications dans les colonnes appropriées sur votre fiche.

- **Présentation du buffet :**

  Préparer une présentation esthétique respectant le croquis, incluant tous les produits réalisés.

- **Service :**

  Servir des portions du buffet et être prêt à répondre aux questions des clients concernant les plats et leurs composants.

Exemple de bon d'économat : Hure parisienne 1.5 kg, Terrine de canard 2 kg, Ballottine de sole 0.5 kg, Paëlla (produit approprié), Tarte au citron pour 8 personnes.

Méthodologie et conseils

- **Gestion du temps :** Divisez la production en étapes claires et respectez le timing prévu pour chaque phase afin d’éviter les retards.
- **Vocabulaire technique :** Soyez précis et utilisez le vocabulaire spécifique à la charcuterie pour montrer votre expertise.
- **Préparation :** Assurez-vous que votre poste de travail est bien organisé avant de commencer pour éviter de perdre du temps en cherchant des outils ou ingrédients.
- **Présentation :** Pensez à l’aspect esthétique de vos plats, cela peut avoir un impact sur la perception du juré.
- **Justification des choix :** Expliquez toujours vos modifications par rapport aux fiches techniques car cela montre votre capacité à vous adapter.

© 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.