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

CANDIDAT N° : ..... NOTE : ..... / 20

CROQUIS DU JOUR

THÈME : .....

RÉALISATION D'UN CROQUIS

LE 21 JUIN

C'est l'arrivée de l'été et le jour de la fête de la musique

- Décor sur miroir rectangulaire la ballottine de pintade aux noix.
- Vous réalisez une bordure en utilisant l'alternance des formes et des couleurs, ainsi que le contraste des couleurs supplémentaires.
- Un ou plusieurs éléments en relief ou en volume seront à prévoir.
- Utilisez des décors ou dessins en rapport avec le thème.

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 printemps** ».

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 :

HURE PARISIENNE
(Produit fini : environ 1,5 kilos)

Cuire et monter les langues salées dans un moule à hure ou à pâté.

Lier avec une gelée (épices et aromates selon votre goût)

2 FABRICATION CHARCUTIÈRE N° 2 :

TERRINE DE CANARD À L'ANANAS AVEC DÉCOR INTÉRIEUR
(Produit fini : environ 2 kilos)

Réaliser une mêlée à base de canard en respectant la réglementation.

Mouler – Cuire en terrine.

Présenter dans la terrine.

Entamer de façon à mettre en valeur le décor intérieur.

3 FABRICATION TRAITEUR :

BALLOTTINE DE SOLE AU SAFRAN ACCOMPAGNÉE D'UNE SAUCE ÉMULSIONNÉE STABLE FROIDE
(Pièce principale : 0,500 kg minimum)

Mousseline de saumon avec filets de soles aromatisés de safran, roulés dans une feuille de polyéthylène.

La ballottine est présentée sur un plat de buffet accompagnée de sa sauce.

4 PLAT CUISINÉ :

PAËLLA
(pour 6 personnes)

Réaliser la fabrication en fonction des produits proposés par le centre.

Présenter une part à l'assiette, le reste en barquettes.

5 PÂTISSERIE TRAITEUR :

UNE TARTE AU CITRON MERINGUÉE
(pour 8 personnes)

Selon la fiche technique fournie.

Présentation sur cercle festonné.

FICHE TECHNIQUE « DESSERT »

TARTE AU CITRON

DENRÉES POUR 8 COUVERTS

	Unités	Quantités	Prix unitaire H.T.	Prix total H.T.
PÂTE				
• Farine	kg	0,250		
• Sel	kg	0,005		
• Beurre	kg	0,125		
• Jaune d'œuf	pièce	1		
• Eau	/	0,050		
• Sucre semoule	kg	0,025		
CRÈME CITRON				
• Beurre	kg	0,100		
• Jaunes d'œuf	pièce	2		
• Sucre semoule	kg	0,150		
• Jus de citron	/	0,150		
• Œufs entiers	pièce	2		
• Maïzena	kg	0,020		
• Zeste de citron	pièce	1		
MERINGUE				
• Sel	kg	PM		
• Sucre semoule	kg	0,120		
• Blancs d'œuf	pièce	2		

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

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

Durée moyenne de préparation
(sans les cuissons)

TECHNIQUE DE RÉALISATION

1 – MISE EN PLACE DU POSTE DE TRAVAIL

2 – CONFECTIONNER LA PÂTE À FONCER

3 – PRÉPARER L'APPAREIL

- Porter à ébullition 0,050 kg de sucre et le jus de citron.
- Dans une calotte, travailler 2 œufs, 2 jaunes et 0,100 kg de sucre.
- Ajouter la maïzena, verser le jus de citron et porter à ébullition en remuant.
- Débarrasser dans une calotte pour refroidir et incorporer 0,100 kg de beurre en parcelles et les zestes blanchis et hachés.

4 – FONCER LA TARTE ET LA CUIRE À BLANC

5 – GARNIR LA TARTE AVEC LA CRÈME AU CITRON

6 – RECOUVRIR DE MERINGUE ET GLACER VIVEMENT SOUS LA SALAMANDRE

7 – PRÉSENTER AVEC UN CARTON ET UNE DENTELLE

Source : Cuisine de référence
M. MAINCENT – Édition BP 1

MATIÈRE D'ŒUVRE PAR CANDIDAT

FRUITS ET LÉGUMES :

Ail
Oignon
Carotte
Thym – Laurier
Persil
Champignon de Paris
Épinards frais
Citron
Échalote
Poireau
Poivron rouge
Poivron vert
Aneth
Céleri branche
Haricots verts
Petits pois
Ananas

BOUCHERIE – VOLAILLE :

Poitrine de porc
Palette
Langues de porc salées
Barde fine
Poitrine ½ sel
Crépine
Canette
Foie de canard
Poulet
Chorizo

POISSONNERIE :

Sole filet
Chair de saumon
Crevettes bouquet
Calamar
Moules
Filets de merlan

DIVERS :

Cartons pâtisserie ⌀ 25/28
Dentelle ⌀ 35
20 minis verrines ou cassolettes ou poêlons

ÉPICERIE :

Maïzena
Gélatine en feuille
Huile de colza
Sel fin
Sel nitrité
Épices diverses
Safran
Gélatine en poudre ambrée et claire
Sucre semoule
Clou de girofle
Pistache
Vinaigre blanc
Farine type 55
Huile d'olive
Riz
Tomates pelées
Fumet de poisson déshydraté
Huile
Moutarde
Pulco

CRÉMERIE :

Œufs
Lait écrémé
Crème fraîche épaisse
Beurre
Crème UHT
Margarine

CAVE :

Madère
Cognac
Porto
Noilly Prat
Vin blanc sec

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.