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 4** • Durée : **Durée non indiquée dans les pages fournies**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Phases techniques et organisation des fabrications sur deux jours** (4 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 - 5-Sujet.pdf

1. Phases techniques et organisation des fabrications sur deux jours

Le candidat dispose de tableaux pour inscrire les phases techniques de deux fabrications charcutières et de deux fabrications traiteur, dont un plat cuisiné. Il doit aussi compléter les fiches d'organisation du premier et du deuxième jour, avec les horaires, la progression, les fabrications concernées et les modifications éventuelles.

Fabrications charcutières n° 1 et n° 2

Question 1. Renseigner les tableaux en indiquant les phases techniques successives des fabrications charcutières n° 1 et n° 2.

Inscrire les opérations dans l'ordre de fabrication. Pour chaque produit, adapter les phases de préparation, de salage, de repos, d'embossage ou de cuisson à la recette prévue. Terminer par un refroidissement maîtrisé, la finition et la conservation adaptée. Les libellés ci-dessous forment une trame de travail, à préciser selon les fabrications n° 1 et n° 2.

Phases techniques charcutières

PHASES	Fabrication charcutière n° 1	PHASES	Fabrication charcutière n° 2
	Fabrication n° 1		Fabrication n° 2
1		1	
2	1. Réception, contrôle	2	1. Réception,
3	2. Désossage, parage	3	2. Parage,
4	3. Pesée des ingrédients	4	3. Pesée, salage
5	4. Découpe ou hachage	5	4. Repos prévu
6	5. Assaisonnement	6	5. Préparation de
7	6. Mélange	7	6. Mélange,
8	7. Repos prévu	8	7. Embossage ou
9	8. Embossage ou moula	9	8. Fermeture,
10	9. Fermeture, ficelage	10	9. Traitement
11	10. Traitement prévu	11	10.
12	11. Refroidissement	12	11. Finition
13	12. Finition, emballage	13	12.
	13. Étiquetage, stockage		13. Étiquetage, stockage

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pour chaque fabrication : préparation des viandes et ingrédients, transformation, traitement prévu, refroidissement, finition et conservation.

Fabrications traiteur n° 3, n° 4 et n° 5

Question 2. Renseigner les phases techniques des fabrications traiteur n° 3 et n° 4, cette dernière étant un plat cuisiné. Pour la fabrication n° 5, utiliser la fiche « Dessert » fournie avec l'énumération des phases techniques.

Pour la fabrication traiteur n° 3, inscrire la mise en place, les préparations, les cuissons éventuelles, l'assemblage et la finition selon la fiche du produit. Pour le plat cuisiné n° 4, distinguer la préparation des éléments, leur cuisson, l'assemblage, la cuisson finale et le contrôle. La fabrication n° 5 renvoie à la fiche « Dessert » : reporter ses phases dans l'ordre indiqué.

Phases techniques traiteur

PHASES	Fabrication traiteur n° 3	PHASES	Fabrication n° 4 Plat cuisiné
1	Traiteur n° 3	1	Plat cuisiné n° 4
2	1. Contrôle, mise en plac	2	1. Contrôle, mise
3	2. Lavage, épluchage	3	2. Préparation,
4	3. Taillage	4	3. Cuisson des
5	4. Pesées, préparations	5	4. Préparation de
6	5. Cuisson éventuelle	6	5. Assemblage du
7	6. Refroidissement éven	7	6. Cuisson ou
8	7. Assemblage	8	7. Contrôle de
9	8. Assaisonnement	9	8. Rectification,
10	9. Finition	10	9. Finition,
11	10. Portionnage	11	10. Maintien ou
12	11. Conditionnement	12	11.
13	12. Stockage adapté	13	12. Stockage
	13. Nettoyage du poste		13. Nettoyage du poste
	Fabrication n° 5 : reporter les phases de la fiche « Dessert »		

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

✓ RÉPONSE À RETENIR

N° 3 : mise en place, préparations, assemblage et finition. N° 4 : préparation et cuisson du plat. N° 5 : suivre la fiche « Dessert ».

Organisation du premier jour

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

Établir une progression cohérente avec les fabrications prévues et les temps de traitement. Exemple de planning à adapter : commencer par la mise en place et le travail du porc, puis enchaîner les opérations charcutières. Après la pause, avancer les préparations traiteur et le dessert, en lançant les cuissons compatibles avec les temps de repos ou de refroidissement. Cocher, à chaque ligne, les numéros de fabrication réellement concernés. Inscrire dans la dernière colonne tout décalage ou changement de méthode.

Organisation du premier jour

HEURES	PROGRESSION	FABRICATION 1	2	3	4	5	6	MODIFICATIONS ÉVENTUELLES
8 h 00	Mise en place, contrôle des matières premières							
8 h 30	Travail de la viande de po							Modifications
9 h 30	Parage, pesées, préparatio charcutières							À renseigner
11 h 0	Poursuite des fabrications du jour							
13 h 0	Préparations traiteur et dessert							
14 h 3	Cuissons et traitements prévus							
16 h 0	Refroidissement, rangement							
16 h 3	Nettoyage et désinfection du poste							

✓ RÉPONSE À RETENIR

Jour 1 : mise en place, travail de la viande de porc, fabrications prévues, puis refroidissement, rangement et nettoyage.

Organisation du deuxième jour

Question 4. Compléter la fiche d'organisation du deuxième jour en renseignant les heures, la progression des travaux, les fabrications concernées parmi les colonnes prévues et les modifications éventuelles.

Construire la progression du deuxième jour à partir de l'état des produits et des opérations restant à effectuer. Exemple : contrôler les fabrications et reprendre les préparations en cours, terminer les cuissons et assemblages, puis effectuer les finitions, le dressage et le stockage adapté. Les heures proposées sont indicatives : les ajuster aux durées réelles. Cocher les colonnes 1 à 6 selon les fabrications concernées et noter les modifications éventuelles dans la dernière colonne.

Organisation du deuxième jour

HEURES	PROGRESSION	FABRICATION 1	2	3	4	5	6	MODIFICATIONS ÉVENTUELLES
8 h 00	Contrôle des produits, mise en place							
8 h 30	Reprise des fabrications							Modifications À renseigner
10 h 0	Cuissons et traitements							
11 h 3	Préparations et assemblages							
13 h 0	Finitions, contrôles de cuisson							
14 h 3	Dressage et présentation							
15 h 3	Stockage adapté, nettoyage							

✓ RÉPONSE À RETENIR

Jour 2 : contrôle et reprise des fabrications, cuissons, assemblages, finitions, présentation, stockage et nettoyage.

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

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve E1 du BP Charcutier-traiteur, session 2006, porte le n° de sujet 4 et est notée sur 20. La durée et le coefficient ne sont pas indiqués dans les pages fournies. Le candidat décrit les phases techniques de fabrications charcutières et traiteur, puis organise la progression des travaux sur deux jours, dont le travail de la viande de porc.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Une fiche de phases techniques présente les étapes successives d'une fabrication.
- La fiche d'organisation associe les heures, la progression, les fabrications concernées et les modifications éventuelles.
- La fabrication n° 4 est identifiée comme un plat cuisiné.
- La fabrication n° 5 correspond à la fiche « Dessert » fournie avec l'énumération des phases.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter l'ordre chronologique des phases techniques de chaque fabrication.
- Distinguer les fabrications n° 1 à 4 et utiliser la fiche séparée pour la fabrication n° 5.
- Reporter correctement les fabrications concernées dans les colonnes numérotées de la fiche d'organisation.
- Compléter séparément les fiches du premier et du deuxième jour, y compris les modifications éventuelles.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment renseigner les phases techniques d'une fabrication ?

Inscrivez les opérations dans leur ordre de réalisation, de la préparation des matières premières jusqu'à la finition. Reportez-les dans le tableau correspondant à la bonne fabrication et veillez à ne pas confondre les numéros.

Q : Comment utiliser la fiche « Dessert » pour la fabrication n° 5 ?

Le sujet indique que la fabrication n° 5 correspond à la fiche « Dessert » fournie avec l'énumération des phases techniques. Les tableaux de la page 6 concernent les fabrications n° 3 et n° 4.

Q : Quelle durée et quel coefficient faut-il prévoir pour cette épreuve ?

Les pages fournies indiquent la session 2006, le sujet n° 4 et une note sur 20. Elles ne précisent ni la durée ni le coefficient officiel, qui ne peuvent donc pas être déduits de ces documents.

Q : Quels critères de notation sont visibles sur les fiches ?

Les fiches affichent une note sur 20, mais ne présentent ni répartition des points ni critères détaillés d'évaluation. Il faut compléter précisément les tableaux et ne pas supposer de barème par fabrication.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U10 - Production - présentation - service/2006/BP Charcutier - U10 - Production - présentation - service - Session 2006 - 5-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.