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

E1 - Production, présentation, service

Session 2006 • Code sujet : **E1 - Sujet 4** • Durée : **Non indiquée**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Bon d’économat général par fabrication (1 question) **Page 3**

2. Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 4**

Sujet officiel (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U10 - Production - présentation - service/2006/BP Charcutier - U10 - Production - présentation - service - Session 2006 - 6-Sujet.pdf

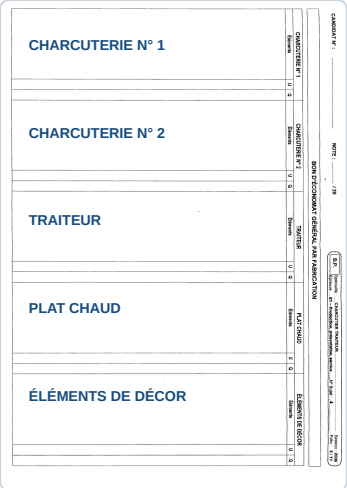
1. Bon d’économat général par fabrication

Le document est un bon d’économat à compléter pour deux fabrications de charcuterie, un plat chaud de traiteur et des éléments de décor. Chaque rubrique prévoit des colonnes pour les éléments, leur unité et leur quantité.

Question 1. Compléter le bon d’économat en répartissant les éléments nécessaires dans la rubrique correspondant à chaque fabrication et en renseignant, pour chaque élément, l’unité et la quantité.

Pour chaque fiche de fabrication, reporter les éléments dans sa rubrique, puis renseigner leur unité et leur quantité. Séparer les ingrédients des éléments de décor. Utiliser l’unité indiquée par la fiche : kg, L, pièce, etc.

Rubriques du bon d’économat



✓ RÉPONSE À RETENIR

Bon ventilé en cinq rubriques, avec l’élément, son unité et sa quantité pour chaque ligne.

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

Bilan de l'épreuve : Cette page de l'épreuve E1 Production, présentation, service du BP Charcutier-traiteur, session 2006, sujet 4, présente un bon d'économat général par fabrication avec une note indiquée sur 20. Elle organise les besoins de deux charcuteries, d'un plat chaud de traiteur et des éléments de décor. Elle mobilise le classement des éléments ainsi que le renseignement des unités et des quantités.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le formulaire distingue les besoins de deux fabrications de charcuterie, d'un plat chaud et des éléments de décor.
- Chaque rubrique prévoit des colonnes séparées pour les éléments, leur unité et leur quantité.
- Le classement par fabrication permet d'associer chaque besoin à la production concernée.
- Le document comporte un champ de note sur 20, sans détail de barème.

Points de vigilance & attentes du jury

- Inscrire chaque élément dans la rubrique correspondant à sa fabrication.
- Choisir une unité cohérente avec l'élément et sa quantité.
- Distinguer les deux charcuteries du plat chaud et des éléments de décor.
- Vérifier la lisibilité et le renseignement des colonnes utiles avant de rendre le document.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser les éléments sur ce bon d'économat ?

Classez chaque élément dans la rubrique correspondant à sa fabrication : charcuterie n° 1, charcuterie n° 2, plat chaud de traiteur ou éléments de décor. Renseignez ensuite l'unité et la quantité dans les colonnes prévues.

Q : Que faut-il vérifier pour les unités et les quantités ?

L'unité doit correspondre à la façon de compter ou de mesurer l'élément, et la quantité doit être exprimée dans cette unité. Le formulaire ne fixe pas d'unités particulières : elles dépendent des éléments à inscrire.

Q : Quel barème et quelle durée sont indiqués sur cette page ?

Le document comporte un champ de note sur 20, mais ne présente pas de barème détaillé. Aucune durée n'est indiquée sur cette page ; il faudrait consulter les autres pages du sujet pour la connaître.

Q : Quels critères de notation le document permet-il de connaître ?

Le document indique une note sur 20, sans grille de critères. Il ne permet donc pas de préciser la répartition des points. Pour éviter les erreurs, classez correctement les éléments et renseignez clairement unités et quantités.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U10 - Production - présentation - service/2006/BP Charcutier - U10 - Production - présentation - service - Session 2006 - 6-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.