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 traiteur

Session 2007 • Code sujet : **07-1606** • Durée : **14 heures** • Coefficient : **14**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Conception et organisation de la production** (4 questions) — **Page 3**
2. **Travail de la viande de porc** (2 questions) — **Page 9**
3. **Production, présentation et service** (3 questions) — **Page 10**
4. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 12**

Sujet officiel (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U10 - Production - présentation - service/2007/BP Charcutier - U10 - Production - présentation - service - Session 2007 - 1-Sujet.pdf

1. Conception et organisation de la production

Le candidat prépare l'organisation de cinq fabrications de charcuterie, de traiteur, de cuisine et de pâtisserie à partir des productions demandées et de la matière d'œuvre disponible. Il planifie le travail sur deux jours et conçoit le décor automnal de la pièce principale du buffet.

Phases techniques

Question 1. À partir des productions demandées et des documents techniques, énumérer les phases techniques nécessaires à chaque fabrication dans les fiches prévues. Pour la fabrication n° 5, reprendre les phases techniques de la fiche dessert fournie.

1. Canette : désosser sans percer la peau; préparer la farce, le décor intérieur, la garniture forestière et le gratin; farcir, reformer et ficeler; cuire, refroidir, trancher et présenter sur miroir. **2. Saucisson :** parer et hacher maigre et gras; assaisonner, aromatiser à l'ail, mélanger, embossser, étuver et cuire. **3. Ballotins :** tailler les légumes; préparer la mousseline; farcir et rouler les escalopes; cuire et refroidir; réaliser la sauce froide. **4. Navarin :** parer et détailler l'agneau; rissoler, singer, mouiller et cuire en ragoût; tourner et cuire les légumes. **5. Mousse :** poste, génoise, crème fouettée, appareil à bavaroise, chemisage, montage, nappage et décor, selon la fiche fournie.

Phases techniques des fabrications 1 et 2

ESS		ESS	
1		1	
2	1. Désosser la canette	1. Parer maigre et gras	
3	2. Préparer la farce	2. Hacher	
4	3. Préparer le décor intérie	3. Assaisonner	
5	4. Préparer garniture forest	4. Aromatiser à l'ail	
6	5. Préparer le gratin	5. Mélanger la mêlée	
7	6. Farcir la canette	6. Embosser en boyau	
8	7. Reformer et ficeler	7. Ficeler si nécessaire	
9	8. Cuire	8. Étuver	
10	9. Refroidir	9. Cuire	
11	10. Trancher pour contrôle	10. Refroidir	
12	11. Dresser sur miroir	11. Contrôler la coupe	
13	12. Réaliser le décor autom	12. Portionner	
		13. Présenter	

Phases techniques des fabrications 3 et 4

ESS		ESS	
1		1	
2	1. Parer et tailler les légum	1. Parer et détailler l'agneau	
3	2. Préparer la mousseline	2. Préparer la garniture aromatique	
4	3. Assaisonner la mousseli	3. Rissoler la viande	
5	4. Aplatir les escalopes	4. Ajouter la garniture	
6	5. Garnir et rouler	5. Singer	
7	6. Ficeler les ballotins	6. Mouiller au fond	
8	7. Cuire	7. Cuire en ragoût	
9	8. Refroidir	8. Éplucher les légumes	
10	9. Réaliser la sauce émulsi	9. Tourner les légumes	
11	10. Vérifier l'assaisonneme	10. Cuire séparément	
12	11. Portionner	11. Vérifier cuisson et assaisonnement	
13	12. Dresser avec la sauce	12. Dresser le navarin	
		13	

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

✓ RÉPONSE À RETENIR

Les cinq fabrications suivent les phases indiquées; la mousse aux fraises reprend l’ordre de la fiche technique.

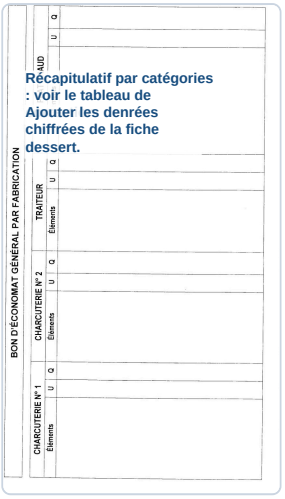
Bon d’économat général

Question 2. Établir le bon d’économat général en récapitulant les produits et les quantités nécessaires aux fabrications demandées, à partir de la matière d’œuvre disponible.

Le bon ci-dessous reprend le stock par catégorie et les denrées chiffrées de la fiche dessert. Les quantités dessert sont celles indiquées pour 6 à 8 couverts, adaptées à la demande de 8 personnes. Les mentions Q.S. et P.M. sont conservées telles quelles; aucune quantité d’allocation non indiquée n’est ajoutée.

Catégorie	Denrées et quantités
Fruits et légumes	Ail 1 tête; carottes 0,700 kg; oignons 0,500 kg; échalote 0,300 kg; persil ¼ botte; champignons de Paris 0,500 kg; garniture forestière 0,250 kg; courgette 1 pièce; citrons jaunes 2 pièces; girolles 0,200 kg; thym, laurier; poireaux 0,100 kg; tomates 5 pièces; oignons grelots 0,250 kg; navets 0,500 kg; pommes de terre B.F. 15 0,500 kg; trompettes de la mort 0,100 kg; fraises 0,750 kg; kiwis 2 pièces; menthe ½ botte; épinards en branches 0,400 kg.
Épicerie	Nappage fruits rouges 0,600 kg; fumet de poisson 0,100 kg; fond de veau 0,100 kg; huile de tournesol 0,500 L; ketchup Q.S.; Tabasco Q.S.; sauce anglaise Q.S.; concentré de tomates Q.S.; chocolat de couverture 0,100 kg.
Boucherie et volaille	Canette 1 pièce; foie de volaille 0,100 kg; épaule d’agneau désossée 1 pièce; poitrine de porc 1 pièce; poitrine fumée 0,100 kg; palette 1 pièce.
Poissonnerie	Filet de saumon 0,800 kg; filet de merlan 0,300 kg; crevettes décortiquées 0,200 kg; moules de bouchot 0,500 kg.
Crèmerie	Crème liquide 1 L; œufs 15 pièces; beurre 0,500 kg; lait 0,500 L.
Cave et divers	Noilly Prat Q.S.; cognac 0,100 L; vin blanc 0,500 L; porto rouge Q.S.; whisky Q.S.; fibran Q.S.; boyau naturel Q.S.
Complément fiche dessert	Génoise : œufs 4 pièces, sucre 0,125 kg, farine 0,125 kg. Bavaroise : fraises 0,500 kg, crème UHT 0,500 L, sucre 0,200 kg, gélatine 5 feuilles, jus de citron 1 pièce, eau 0,050 L. Présentation : nappage fruits rouges 0,200 kg; fraises, kiwi, crème fouettée et menthe P.M.

Bon d’économat général



✓ RÉPONSE À RETENIR

Bon d’économat établi à partir du stock fourni et des quantités de la fiche dessert; 20 petits contenants à prévoir.

Organisation chronologique

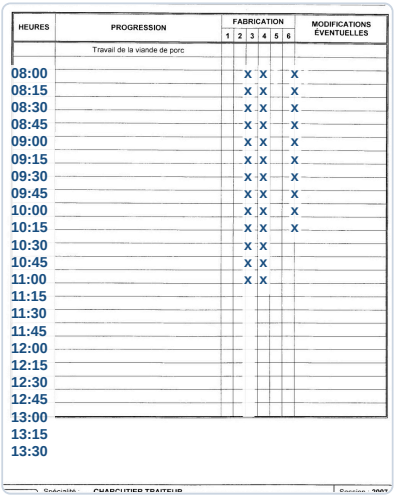
Question 3. Rédiger les fiches d’organisation des deux jours en énumérant chronologiquement les phases de travail prévues pour chaque fabrication. Utiliser le vocabulaire technique professionnel et matérialiser par des croix le déroulement du travail de chaque fabrication, au moins par quart d’heure. Si l’organisation ou le bon d’économat est modifié, justifier les choix dans la colonne prévue de la fiche d’organisation.

Exemple de planning à reporter dans les deux fiches, avec une prise de poste à 8 h. Chaque intervalle est découpé en quarts d’heure : inscrire une croix dans la colonne de fabrication pendant chaque intervalle actif. Les cuissons et refroidissements sont surveillés ou poursuivis pendant les opérations d’une autre fabrication. Le travail de la viande de porc occupe les 30 premières minutes du premier jour.

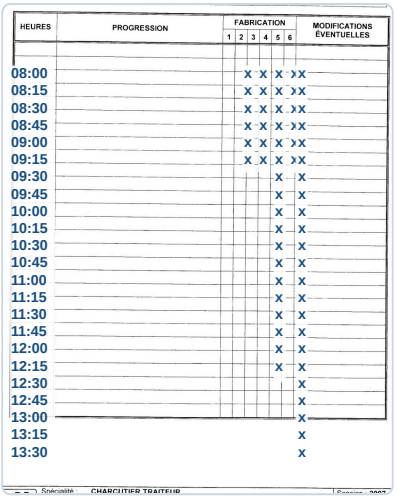
Jour et horaire	Progression et croix à reporter
J1, 8 h-8 h 30	Désosser et découper la poitrine; désosser, parer et ficeler la palette en rôti ficelle arrêtée.
J1, 8 h 30-10 h 30	Fabrication 1 : désosser la canette; préparer farce, décor intérieur, garniture et gratin; farcir, reformer et ficeler.
J1, 10 h 30-11 h 15	Fabrication 2 : hacher, assaisonner, aromatiser à l'ail, mélanger et embosser.
J1, 11 h 15-12 h 30	Fabrications 2 et 4 : étuver et cuire le saucisson; préparer et mettre le navarin en cuisson.
J1, 12 h 30-13 h 45	Fabrications 1, 2 et 4 : cuisson/refroidissement selon le produit; tourner les légumes, contrôler, protéger et réserver au froid.
J2, 8 h-9 h	Fabrication 5 : mise en place, génoise et cuisson de 30 minutes à environ 180 °C.
J2, 9 h-10 h 15	Fabrications 3 et 5 : refroidir la génoise; tailler les légumes, préparer la mousseline, garnir et rouler les ballotins; commencer l'appareil à bavaroise.
J2, 10 h 15-11 h 30	Fabrications 3 et 5 : cuire puis refroidir les ballotins, préparer la sauce froide; chemiser et monter la mousse, réserver au froid.
J2, 11 h 30-12 h 15	Fabrications 3 et 5 : contrôler le froid, napper et décorer le dessert, vérifier l'assaisonnement et dresser la sauce.
J2, 12 h 15-13 h 45	Finitions des cinq fabrications, présentation dans les petits contenants, composition du buffet et préparation de l'assiette de dégustation selon l'heure du jury.

Durée planifiée : 5 h 45 par jour, soit 11 h 30. Adapter l'enchaînement aux temps de cuisson et aux consignes du jury; aucune modification du bon d'économat n'est retenue dans cet exemple.

Fiche d'organisation du premier jour complétée



Fiche d’organisation du deuxième jour complétée



HEURES	PROGRESSION	FABRICATION 1	2	3	4	5	6	MODIFICATIONS ÉVENTUELLES
08:00		x	x	x	x	x	x	
08:15		x	x	x	x	x	x	
08:30		x	x	x	x	x	x	
08:45		x	x	x	x	x	x	
09:00		x	x	x	x	x	x	
09:15		x	x	x	x	x	x	
09:30					x	x	x	
09:45					x	x	x	
10:00					x	x	x	
10:15					x	x	x	
10:30					x	x	x	
10:45					x	x	x	
11:00					x	x	x	
11:15					x	x	x	
11:30					x	x	x	
11:45					x	x	x	
12:00					x	x	x	
12:15					x	x	x	
12:30							x	
12:45							x	
13:00							x	
13:15							x	
13:30							x	

✓ RÉPONSE À RETENIR

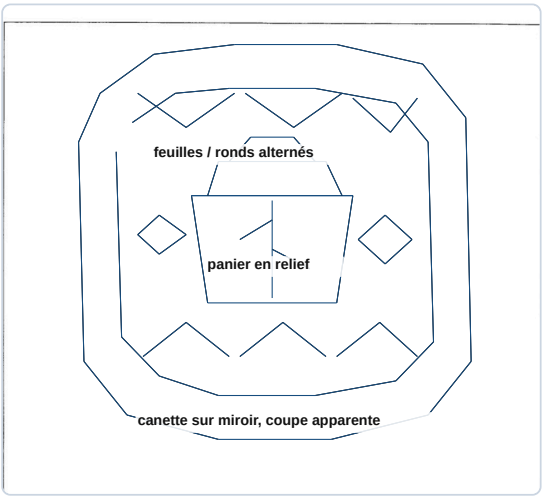
Planning proposé : 5 h 45 par jour, soit 11 h 30; croix dans chaque quart d’heure actif de chaque fabrication.

Croquis du décor

Question 4. Présenter en noir et blanc le croquis du décor de la pièce principale du buffet sur le thème de l’automne. Prévoir une bordure alternant les formes et les contrastes, un ou plusieurs éléments en relief ou en volume et des décors ou dessins en rapport avec le thème. Justifier par écrit sur le croquis les éventuelles modifications.

Sur le plat, dessiner une bordure continue qui alterne feuilles nervurées et motifs ronds, en variant les zones noires et blanches. Au centre, placer un panier en relief garni de feuilles, champignons et grappes pour rappeler la récolte d’automne. Présenter la canette farcie sur miroir, avec une coupe apparente, sans masquer le décor ni gêner le service. Le croquis proposé est en noir et blanc; aucun changement de production n’est retenu.

Croquis noir et blanc du décor automnal



✓ RÉPONSE À RETENIR

Plat de buffet automnal : bordure alternée de feuilles et de ronds, panier de récolte en relief au centre, canette sur miroir avec coupe apparente.

2. Travail de la viande de porc

Le candidat travaille une poitrine et une palette de porc mises à sa disposition. Après notation, les viandes obtenues doivent être utilisées pour les fabrications.

Poitrine de porc

Question 1. À partir d'une poitrine de porc, effectuer le désossage et la découpe.

1. Poser la poitrine, peau contre la planche, et repérer les côtes, le sternum et les cartilages.
2. Avec un couteau à désosser bien affûté, dégager les os en suivant leur contour, lame au contact de l'os pour préserver la chair. Retirer les fragments osseux.
3. Découper la poitrine selon les besoins des fabrications prévues et réserver les morceaux obtenus au froid.

Stabiliser la planche, garder les doigts repliés et orienter la lame à l'opposé de la main qui tient la pièce.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Poitrine désossée et découpée selon les besoins des fabrications, morceaux conservés au froid.

Palette de porc

Question 2. À partir d'une palette de porc, effectuer le désossage, le parage et le ficelage en rôti ficelle arrêtée. Après notation, utiliser les viandes obtenues pour les fabrications.

Poser la palette sur une planche stable. Dégager la viande autour de l'omoplate et des os, en faisant suivre la lame au contact de l'os pour limiter les pertes. Retirer les os, les cartilages et les parties nerveuses, puis parer la pièce.

1. Reformer la viande en rôti régulier.
2. Ficeler avec des nœuds arrêtés successifs, régulièrement espacés, pour maintenir la forme sans écraser la chair.
3. Après présentation au jury, utiliser les viandes obtenues pour les fabrications prévues.

Travailler avec un couteau affûté, les doigts repliés et la viande maintenue au froid.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Palette désossée, parée et ficelée en rôti ficelle arrêtée, puis utilisée pour les fabrications après notation.

3. Production, présentation et service

Sur deux jours et hors nettoyage, le candidat réalise les fabrications demandées, puis prépare leur présentation en buffet ou en boutique. L'épreuve évalue également la dégustation, le service d'un produit et la réponse aux demandes de renseignements et de conseils du client.

Fabrications charcutières

Question 1. Réaliser une canette farcie façon galantine, avec décor intérieur, garniture forestière et gratin, pour un produit fini d'environ 2 kg; la présenter sur miroir avec une coupe apparente et un décor sur le thème de l'automne. Réaliser un saucisson à l'ail d'environ 3 kg à partir de maigre et de gras hachés, assaisonnés et aromatisés à l'ail, poussés en boyau, étuvés et cuits.

Canette : désosser en préservant la peau, assaisonner, disposer le décor intérieur, garnir de préparation forestière et de gratin, puis reformer et ficeler. Cuire selon le protocole de l'atelier, refroidir et présenter sur miroir, avec une coupe nette et apparente. Ajouter un décor automnal sans masquer la pièce. **Saucisson à l'ail :** parer le maigre et le gras, hacher, assaisonner et aromatiser à l'ail, puis pousser en boyau et ficeler. Étiver, cuire et refroidir. Contrôler la tenue du boyau et l'aspect à la coupe; respecter la séparation des matériels crus et cuits.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Canette farcie forestière d'environ 2 kg, avec décor intérieur, gratin et coupe apparente; saucisson à l'ail d'environ 3 kg, embossé, étuvé et cuit.

Fabrications traiteur, plat cuisiné et pâtisserie

Question 2. Réaliser des ballotins d'escalopes de saumon farcies d'une mousseline de poisson aux petits légumes, roulés, cuits et refroidis, avec une sauce émulsionnée froide pour six personnes. Préparer un navarin d'agneau en ragoût pour huit personnes, accompagné de trois légumes tournés. Réaliser une mousse aux fraises pour huit personnes d'après la fiche technique fournie.

1. **Ballotins :** préparer la mousseline de poisson aux petits légumes, garnir les escalopes de saumon, rouler, cuire et refroidir. Servir avec une sauce émulsionnée froide pour 6 personnes.
2. **Navarin :** parer et détailler l'épaule d'agneau, la saisir puis la cuire en ragoût. Préparer séparément trois légumes tournés et les joindre selon leur temps de cuisson. Prévoir 8 personnes.
3. **Mousse aux fraises :** réaliser la génoise avec 4 œufs, 0,125 kg de sucre et 0,125 kg de farine; cuire environ 30 min à 180 °C. Préparer la bavaroise avec fraises, crème montée, sucre et gélatine, puis chemiser, garnir, napper et décorer. La fiche indique les quantités pour 6 à 8 couverts.

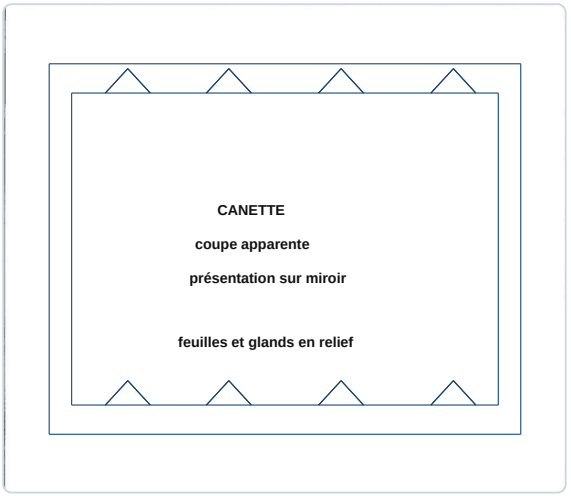
> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Ballotins et sauce pour 6 personnes; navarin et mousse aux fraises pour 8 personnes, selon les techniques et quantités fournies.

Présentation et service

Question 3. Décliner chaque fabrication en quatre petits contenants innovants pour la présentation traiteur, soit vingt mini-contenants. Présenter au buffet l'ensemble des produits réalisés d'après le croquis et justifier par écrit sur celui-ci les éventuelles modifications. Réserver une assiette pour la dégustation à l'heure fixée par le président du jury et selon le tirage au sort, puis servir un produit du buffet et répondre aux demandes de renseignements et de conseils du client.

Prévoir quatre petits contenants innovants pour chacune des cinq fabrications. Composer le buffet autour de la pièce principale, avec une bordure alternant formes et contrastes, des motifs d'automne et au moins un élément en relief ou en volume. Toute modification de la disposition ou du décor est justifiée par écrit sur le croquis. Réserver une assiette de dégustation pour le produit et l'heure désignés par le jury. Au service, présenter le produit et répondre aux demandes du client sur sa composition, ses allergènes et les conseils de dégustation, en se référant aux préparations réalisées.

Croquis annoté de la pièce principale, thème automne



✓ RÉPONSE À RETENIR

20 mini-contenants : 4 pour chacune des 5 fabrications. Buffet automnal conforme au croquis, avec dégustation et service au moment fixé par le jury.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2007)

Bilan de l'épreuve : Le BP Charcutier traiteur, épreuve E1 « Production, présentation, service », session 2007, sujet 07-1606, dure 14 heures et a un coefficient 14. En trois parties, le candidat prépare son organisation, travaille deux pièces de porc, puis réalise cinq fabrications sur deux jours. Il évalue aussi la maîtrise technique, la présentation automnale en buffet, le service client et la planification.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La génoise se prépare en montant les œufs et le sucre au ruban au bain-marie, puis en incorporant la farine tamisée avant cuisson.
- Pour l'appareil à bavaroise, ramollir la gélatine dans l'eau froide, préparer le sirop et incorporer la purée de fraises et la crème fouettée.
- Le saucisson à l'ail est préparé avec du maigre et du gras hachés, assaisonnés, aromatisés à l'ail et poussés en boyau; il est étuvé puis cuit.
- Le navarin demandé est un ragoût d'agneau accompagné d'une garniture de trois légumes tournés.

Points de vigilance & attentes du jury

- Vérifier que le bon d'économat récapitule les quantités nécessaires aux cinq fabrications.
- Énumérer des phases techniques dans l'ordre et employer un vocabulaire professionnel précis.
- Planifier les deux jours par tranches d'au moins quinze minutes et repérer chaque fabrication par des croix.
- Pour le croquis, respecter le thème automnal, l'alternance des formes et contrastes, et prévoir un élément en relief ou en volume.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser le travail sur les deux jours ?

Établissez d'abord les phases techniques de chaque fabrication, puis répartissez-les chronologiquement sur les fiches des deux jours. Inscrivez les heures et matérialisez par des croix les périodes de travail, avec un repérage au moins par quart d'heure.

Q : Quelles sont les étapes indiquées pour la mousse aux fraises ?

La fiche prévoit une génoise cuite environ 30 minutes à 180 °C, une crème montée et un appareil à bavaroise. Chemisez le cercle avec la génoise imbibée de sirop, garnissez avec l'appareil, nappez et décorez.

Q : Quelle est la durée de chaque partie de l'épreuve ?

La conception et l'organisation durent 2 heures, le travail de la viande de porc 30 minutes, puis la production, la présentation et le service durent 11 heures 30 hors nettoyage. La durée totale annoncée est de 14 heures.

Q : Le sujet fournit-il un barème détaillé pour chaque fabrication ?

Le sujet indique le coefficient 14 et des emplacements de note sur 20 sur certains documents, mais ne donne pas de répartition chiffrée par tâche. Il faut respecter toutes les consignes sans supposer de sous-barème.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U10 - Production - présentation - service/2007/BP Charcutier - U10 - Production - présentation - service - Session 2007 - 1-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.