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

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 :

- **Énumérer 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 de la pièce principale du buffet sur le thème **de l'automne.**

2ème partie : Travail de la viande de porc — 30 minutes

A partir d'une poitrine de porc : **désosser et découper.**

A partir d'une palette de porc : **désosser, parer et ficeler en rôti ficelle arrêtée**. Après notation, **utiliser** vos viandes pour la fabrication

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.
  - 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

A partir des éléments mis à votre disposition, **réaliser l'ensemble des fabrications pour une présentation boutique ou buffet.**

Chaque fabrication sera déclinée en **4 petits contenants innovants pour une présentation traiteur** (soit 20 minis contenants).

1. FABRICATION CHARCUTIÈRE N°1 :
Canette farcie forestière *: produit fini environ 2 kg*

1 canette à désosser, farcir façon galantine comprenant un décor intérieur. Une garniture forestière et un gratin.
Présenter sur miroir avec une coupe apparente.
Thème de décor : « l'automne »

2. FABRICATION CHARCUTIÈRE N°2 :
Saucisson à l'ail *: produit fini environ 3 kg*

Maigre et gras hachés, assaisonnés, aromatisés à l'ail, poussés en boyau, étuvés et cuit.

3. FABRICATION TRAITEUR :
Ballotins de saumon aux petits légumes,
Sauce émulsionnée froide *: 6 personnes*

Escalopes de saumon farcies d'une mousseline de poisson aux petits légumes, roulés en petits ballotins (cuits, refroidis), accompagnement : sauce émulsionnée froide.

4. PLAT CUISINÉ :
Navarin d'agneau accompané de 3 légumes Tournés *: pour 8 personnes*

Épaule d'agneau désossée, parée et découpée en morceaux.
Cuisiner en ragoût et accompagner d'une garniture de 3 légumes tournés.

5. PÂTISSERIE TRAITEUR :
Mousse aux fraises *: pour 8 personnes*

D'après la fiche technique fournie.

Fiche technique « dessert »

Mousse aux fraises

DENRÉES POUR 6 À 8 COUVERTS

	Unités	Quantités	Prix unitaire H.T.	Prix total H.T.
GÉNOISE				
Œufs	Pièces	4		
Sucre	Kg	0.125		
Farine	Kg	0.125		
BAVAROISE				
Fraises	Kg	0.500		
Crème UHT	L	0.5		
Sucre semoule	Kg	0.200		
Gélatine feuilles	P	5		
Citron (jus)	P	1		
Eau	L	0.050		
PRÉSENTATION				
Fraises	Pm			
Kiwi	Pm			
Crème fouettée	Pm			
Menthe	Pm			
Nappage fruits rouges	Kg	0.200		
Coût matières pour 8 couverts				en ¤
Coût matières pour 1 couvert				en ¤

Durée moyenne de préparation
(sans les cuissons)

TECHNIQUE DE RÉALISATION

- **Mise en place du poste de travail :**
- **Confectionner la génoise :**
  Blanchir les œufs avec le sucre « monter au ruban » en chauffant au bain-marie.
  Incorporer la farine tamisée.
  Emplir les moules graissés et farinés ;
  Cuisson : 30 minutes à 180° environ.
- **Monter la crème.**
- **Confectionner l'appareil à bavaroise.**
  Ramollir les feuilles de gélatine dans l'eau froide.
  Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre et le jus de citron, le sucre et la gélatine.
  Laver, équeuter et réduire les fraises en purée.
  Incorporer la crème fouettée.
- **Chemiser le cercle :**
  Découper la génoise et imbiber avec le sirop.
- **Façonner la mousse aux fraises :**
  Mettre la génoise au fond et autour du cercle, garnir avec l'appareil, napper et décorer.

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

MATIÈRE D'ŒUVRE PAR CANDIDAT

Fruits et légumes

Ail : 1 tête
Carottes : 0.700 kg
Oignons : 0.500 kg
Échalote : 0.300 kg
Persil : ¼ de 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 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 couverture : 0.100 kg

Boucherie/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

Crémerie

Crème liquide : 1 L
Œufs : 15 pièces
Beurre : 0.500 kg
Lait : 0.500 L

Cave

Noilly prat : Q.S
Cognac : 0.100 l
Vin blanc : 0.500 l
Porto rouge : Q.S.
Whisky : Q.S.

Divers

Fibran Q.S.
Boyau naturel QS

CANDIDAT N° : ..... NOTE : ..... / 20

PHASES TECHNIQUES *(page 1)*

PHASES	Fabrication charcutière n° 1	PHASES	Fabrication charcutière n° 2 .....
1		1	
2		2	
3		3	
4		4	
5		5	
6		6	
7		7	
8		8	
9		9	
10		10	
11		11	
12		12	
13		13	

CANDIDAT N° : .....

PHASES TECHNIQUES *(page 2)*

PHASES	Fabrication traiteur n° 3	PHASES	Fabrication n° 4 Plat cuisiné .....
1		1	
2		2	
3		3	
4		4	
5		5	
6		6	
7		7	
8		8	
9		9	
10		10	
11		11	
12		12	
13		13	

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

CANDIDAT N° : ..... NOTE : ..... / 20

FICHE D'ORGANISATION : *1er jour*

HEURES	PROGRESSION	FABRICATION						MODIFICATIONS ÉVENTUELLES
		1	2	3	4	5	6	
	Travail de la viande de porc							

CANDIDAT N° : .....

FICHE D'ORGANISATION : 2ème jour

HEURES	PROGRESSION	FABRICATION						MODIFICATIONS ÉVENTUELLES
		1	2	3	4	5	6	

CANDIDAT N° : ..... NOTE : ..... / 20

B.P. Spécialité : CHARCUTIER TRAITEUR
Épreuve : E1 – Production, présentation, service N° Sujet : 07-1606

BON D'ÉCONOMAT GÉNÉRAL PAR FABRICATION

CHARCUTERIE N° 1			CHARCUTERIE N° 2			TRAITEUR			PLAT CHAUD		
Éléments	U	Q	Éléments	U	Q	Éléments	U	Q	Éléments	U	Q

CANDIDAT N° : ..... NOTE : ..... / 20

RÉALISATION D'UN CROQUIS

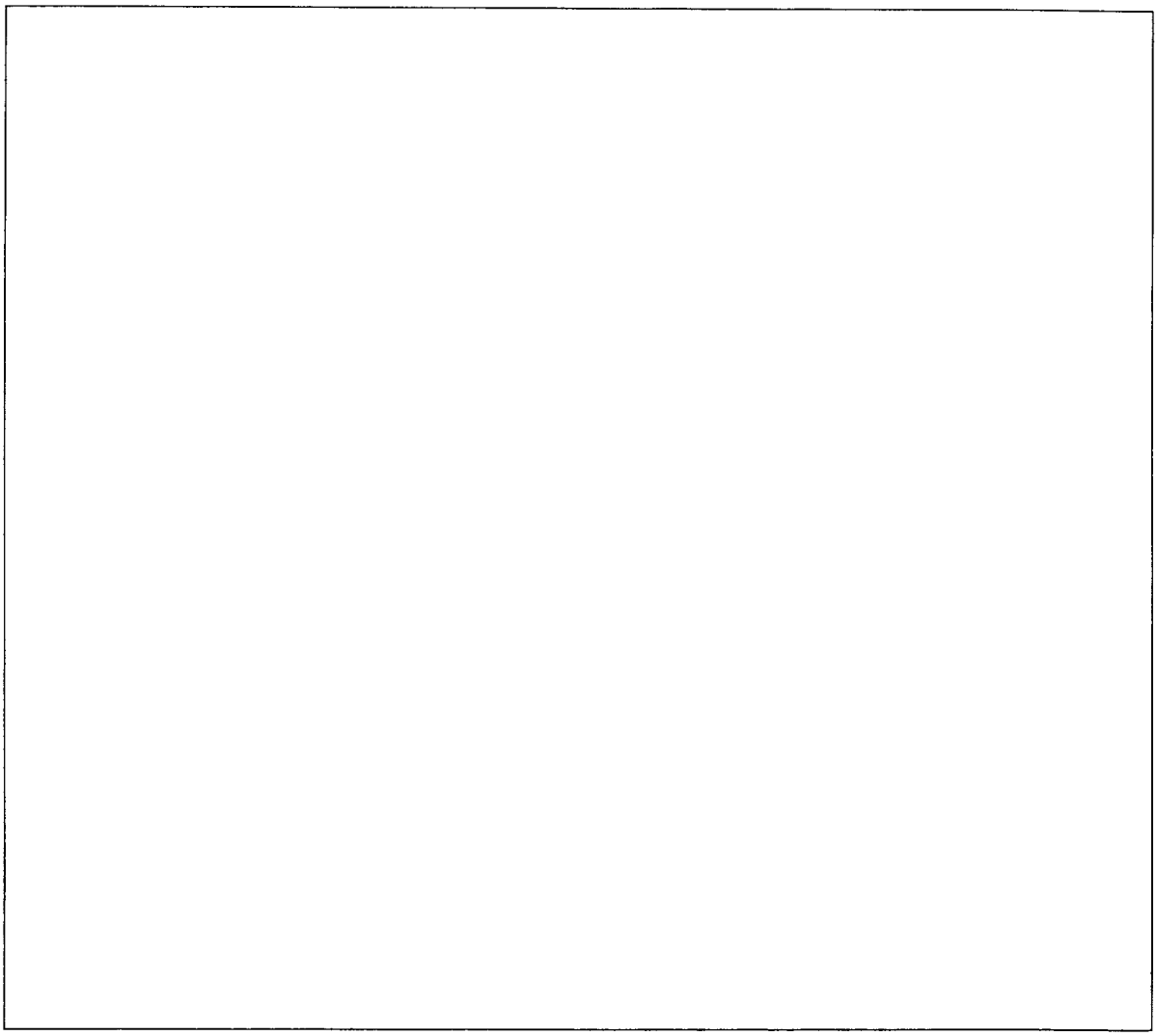
CONSIGNES

Décor sur plat de buffet ayant pour thème : **l'automne**.

Réaliser une bordure en utilisant l'alternance des formes et des contrastes.

Un ou plusieurs éléments en relief ou en volume seront à prévoir.

Utiliser des décors ou dessins en rapport avec le thème.



B.P.	Spécialité : CHARCUTIER TRAITEUR ..... Code Spécialité :	Durée : 14 heures	Session 2007
Épreuve : E1 – Production, présentation, service ..... N° Sujet : 07-1606		Coefficient: 14	Folio 10 / 10

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.