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 2009 • Code sujet : **09-9999** • 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 8**
3. **Production, présentation et service** (7 questions) — **Page 9**
4. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 15**

Sujet officiel (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U10 - Production - présentation - service/2009/BP Charcutier - U10 - Production - présentation - service - Session 2009 - 1-Sujet.pdf

1. Conception et organisation de la production

À partir des productions demandées et des matières d'œuvre disponibles, le candidat prépare les phases techniques de fabrication et organise chronologiquement le travail sur deux jours. Il établit le bon d'économat général et réalise le croquis du décor de la pièce principale du buffet sur le thème de la campagne.

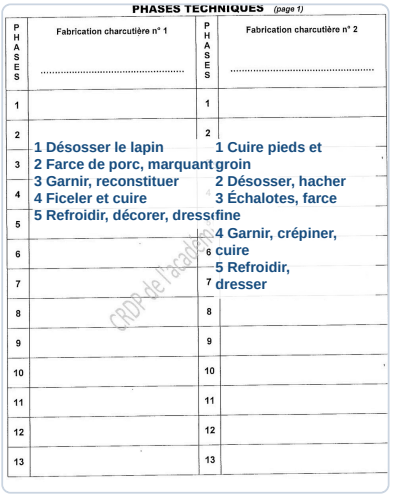
Phases techniques

Question 1. Énumérer les phases techniques de travail pour chaque fabrication. Les phases de la fabrication n° 5, la tarte Tatin, sont fournies avec sa fiche technique.

Les phases ci-dessous suivent l'ordre opératoire. Pour les pieds farcis, la préparation mentionne aussi le groin et les échalotes. Les étapes de la Tatin sont celles de la fiche technique.

Fabrication	Phases techniques
1. Lapin farci	Désosser le lapin ; préparer la farce de porc ; incorporer marquants et gratin ; garnir et reconstituer ; ficeler ; cuire ; refroidir ; décorer et dresser.
2. Pieds farcis	Cuire pieds et groin ; désosser et hacher ; suer les échalotes ; préparer la farce fine ; garnir ; envelopper de crépine ; cuire ; refroidir et dresser.
3. Quenelles	Réaliser la panade et l'appareil au merlan ; assaisonner ; façonner et pocher ; préparer la sauce armoricaine avec les étrilles ; cuire les langoustines ; dresser.
4. Canard	Parer les filets ; tourner les légumes ; cuire et glacer les légumes ; réaliser la gastrique et la sauce brune ; cuire le canard rosé ; trancher et dresser.
5. Tatin	Réaliser la pâte feuilletée ; disposer les pommes sur le beurre fondu ; sucrer et caraméliser ; couvrir de pâte ; cuire 30 min à 180 °C ; démouler ; servir avec la chantilly.

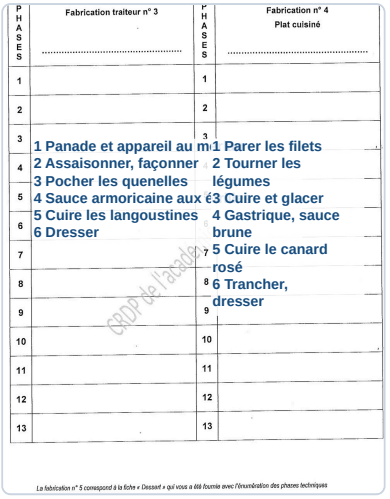
Phases techniques des fabrications 1 et 2


PHASES TECHNIQUES (page 1)

PHASES	Fabrication charcutière n° 1	PHASES	Fabrication charcutière n° 2 .....
1		1	
2	1 Désosser le lapin	2	1 Cuire pieds et groin
3	2 Farce de porc, marquant		2 Désosser, hacher
4	3 Garnir, reconstituer		3 Échalotes, farce fine
5	4 Ficeler et cuire		4 Garnir, crépiner, cuire
6	5 Refroidir, décorer, dress	6	5 Refroidir, dresser
7		7	
8		8	
9		9	
10		10	
11		11	
12		12	
13		13	

CRDP de l'académie

Phases techniques des fabrications 3 et 4



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	

1 Panade et appareil au m 1 Parer les filets
2 Assaisonner, façonner 2 Tourner les légumes
3 Pocher les quenelles
4 Sauce armoricaine aux é 3 Cuire et glacer
5 Cuire les langoustines 4 Gastrique, sauce brune
6 Dresser
5 Cuire le canard rosé
6 Trancher, dresser

CDDP de l'acad

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

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Phases ordonnées pour les cinq fabrications ; la Tatin suit sa fiche technique.

Organisation chronologique

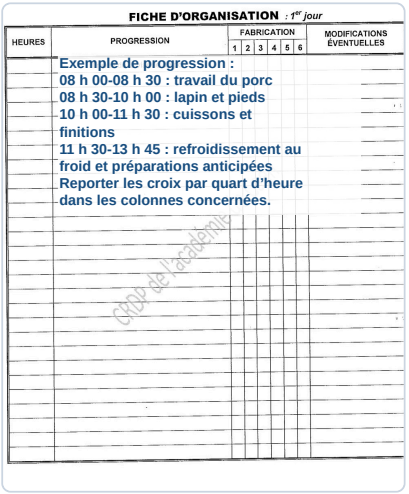
Question 2. Rédiger les fiches d'organisation chronologique des deux jours en indiquant les phases de travail prévues pour chaque fabrication. Employer le vocabulaire technique professionnel, matérialiser par des croix le déroulement du travail au moins par quart d'heure et justifier les modifications éventuelles.

Exemple d'organisation sur 11 h 30 de production réparties sur deux jours, à ajuster aux horaires du centre. Les créneaux sont des repères de planification, pas des durées imposées.

Jour	Créneaux	Progression
1	08 h 00-08 h 30	Désosser et découper la poitrine ; désosser, parer et ficeler la palette.
1	08 h 30-10 h 00	Lapin : désosser, préparer la farce, garnir et reconstituer. Pieds : cuire, désosser et hacher.
1	10 h 00-11 h 30	Ficeler et cuire le lapin ; préparer, garnir et crépiner les pieds farcis, puis les cuire.
1	11 h 30-13 h 45	Refroidir rapidement et conserver au froid ; préparer les éléments réalisables à l'avance.
2	08 h 00-09 h 30	Préparer, façonner et pocher les quenelles ; réaliser la sauce et cuire les langoustines.
2	09 h 30-10 h 30	Préparer et cuire la Tatin ; tourner les légumes.
2	10 h 30-11 h 30	Glacer les légumes ; réaliser la gastrique et la sauce ; cuire le canard rosé.
2	11 h 30-13 h 45	Finir et dresser les fabrications, les mini-contenants et l'assiette de dégustation ; mettre en place le buffet.

Reporter les horaires et les croix à chaque quart d'heure dans les colonnes des fabrications concernées. Indiquer en « modifications éventuelles » tout changement réel au planning.

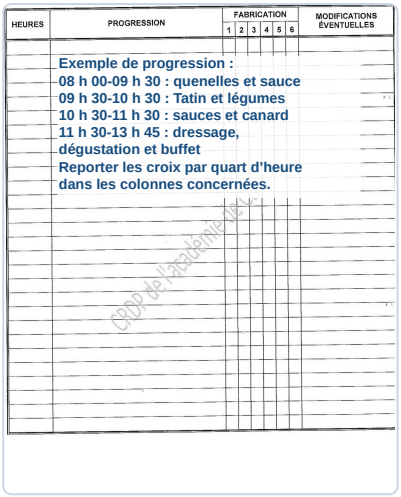
Organisation proposée pour le premier jour


FICHE D'ORGANISATION : 1er jour

HEURES	PROGRESSION	FABRICATION 1 2 3 4 5 6	MODIFICATIONS ÉVENTUELLES
	Exemple de progression : 08 h 00-08 h 30 : travail du porc 08 h 30-10 h 00 : lapin et pieds 10 h 00-11 h 30 : cuissons et finitions 11 h 30-13 h 45 : refroidissement au froid et préparations anticipées Reporter les croix par quart d'heure dans les colonnes concernées.		

CRDP de l'académie

Organisation proposée pour le deuxième jour



✓ RÉPONSE À RETENIR

Jour 1 : travail du porc, lapin et pieds farcis. Jour 2 : quenelles, Tatin, canard, dressage et buffet.

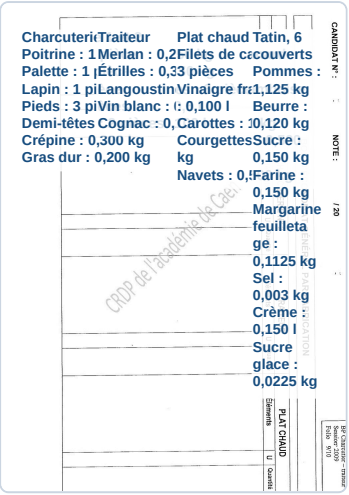
Bon d'économat général

Question 3. Établir le bon d'économat général par fabrication en récapitulant les quantités de produits nécessaires.

Inscrire les quantités disponibles indiquées sur la fiche matière d'œuvre, en les répartissant entre les fabrications selon les recettes retenues. Les ingrédients sans quantité chiffrée sur la fiche restent à renseigner d'après la recette de production. Pour la Tatin, adapter la recette de 8 couverts aux 6 couverts demandés, soit un coefficient de 6/8.

Fabrication	Quantités chiffrées à reprendre
Charcuterie 1 et 2	Poitrine de porc : 1 pièce ; palette : 1 pièce ; lapin : 1 pièce ; pieds : 3 pièces ; demi-têtes : 2 pièces ; crépine : 0,300 kg ; gras dur : 0,200 kg.
Traiteur, quenelles	Merlan : 0,250 kg ; étrilles : 0,350 kg ; langoustines : 6 pièces ; vin blanc sec : 0,5 l ; cognac : 0,100 l ; tomates : 0,200 kg.
Plat chaud, canard	Filets de canard : 3 pièces ; vinaigre de framboises : 0,100 l ; carottes : 1 kg ; courgettes : 0,500 kg ; navets : 0,500 kg.
Tatin, 6 couverts	Pommes : 1,125 kg ; beurre : 0,120 kg ; sucre semoule : 0,150 kg ; farine : 0,150 kg ; margarine de feuilletage : 0,1125 kg ; sel : 0,003 kg ; crème : 0,150 l ; sucre glace : 0,0225 kg.
Autres denrées quantifiées	Échalotes : 0,300 kg ; persil : 1/2 botte ; champignons : 0,300 kg ; pommes de terre : 0,500 kg ; céleri et poireaux : 0,100 kg chacun ; oignons : 0,400 kg ; ail : 0,050 kg ; huile : 0,200 l ; pistaches : 0,100 kg ; œufs : 12 ; beurre : 0,500 kg ; margarine : 0,250 kg ; crème UHT : 0,5 l ; lait UHT : 1 l ; porto : 0,100 l.

Rappel des quantités à reporter au bon d'économat



✓ RÉPONSE À RETENIR

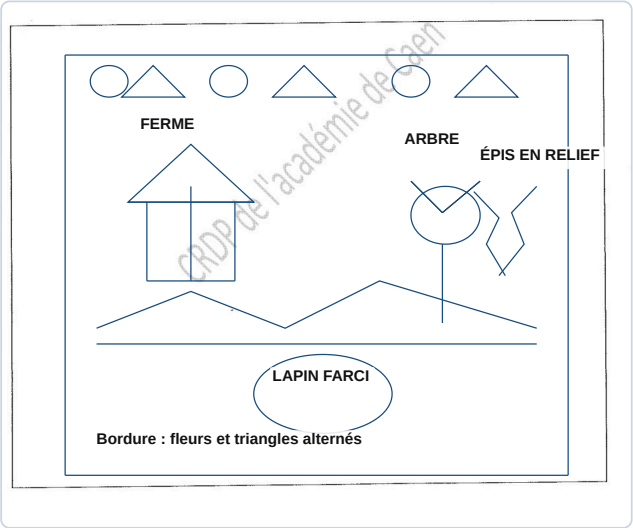
Bon d'économat : reprendre les stocks chiffrés et ventiler les ingrédients selon les recettes ; Tatin pour 6 couverts.

Croquis de décor

Question 4. Réaliser en noir et blanc le croquis du décor de la pièce principale du buffet, fabrication n° 1, sur le thème « La campagne ». Prévoir une bordure alternant les formes et les contrastes, un ou plusieurs éléments en relief ou en volume et des décors ou dessins liés au thème.

Placer le lapin farci au centre du miroir. Alterner sur la bordure des motifs clairs et foncés. Composer à l'arrière-plan un paysage de campagne avec ferme, champs et arbre. Ajouter un élément en relief, par exemple une gerbe d'épis. Garder une composition équilibrée et lisible en noir et blanc.

Croquis noir et blanc : décor de campagne



✓ RÉPONSE À RETENIR

Lapin farci au centre, bordure alternée contrastée et paysage champêtre avec un élément en relief.

2. Travail de la viande de porc

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

Poitrine de porc

Question 1. À partir d'une poitrine de porc, désosser et découper la pièce.

Maintenir la poitrine au froid jusqu'au travail. La poser sur une planche stable, puis dégager au couteau les côtes, le sternum et les cartilages en suivant les os pour préserver la chair. Retirer les esquilles et parer les parties impropres.

- Découper la poitrine désossée en morceaux réguliers adaptés aux fabrications prévues.
- Réserver séparément les morceaux et parures utilisables pour la production, puis les remettre au froid.
- Travailler avec un couteau adapté, lame dirigée à l'opposé de la main qui maintient la pièce.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Poitrine désossée et découpée en morceaux réguliers, avec les viandes utilisables réservées au froid pour les fabrications.

Palette de porc

Question 2. À partir d'une palette de porc, désosser et parer la pièce, puis la ficeler en rôti à ficelle arrêtée. Après notation, utiliser les viandes pour les fabrications.

1. Maintenir la palette au froid et la poser sur une planche stable. Inciser autour de l'omoplate et des os, puis les dégager au couteau en suivant leur relief.
2. Retirer esquilles, cartilages et parties impropres. Parer sans enlever inutilement de chair, puis reformer une pièce régulière.
3. Ficeler à ficelle arrêtée : placer des liens distincts à intervalles réguliers et serrer chaque lien par un nœud, sans déformer le rôti. Contrôler sa tenue et son aspect.
4. Après notation, réserver les viandes et parures utilisables pour les fabrications prévues et les remettre au froid. Nettoyer le poste et le matériel.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Palette désossée, parée et ficelée en rôti à ficelle arrêtée ; viandes utilisables réservées pour les fabrications après notation.

3. Production, présentation et service

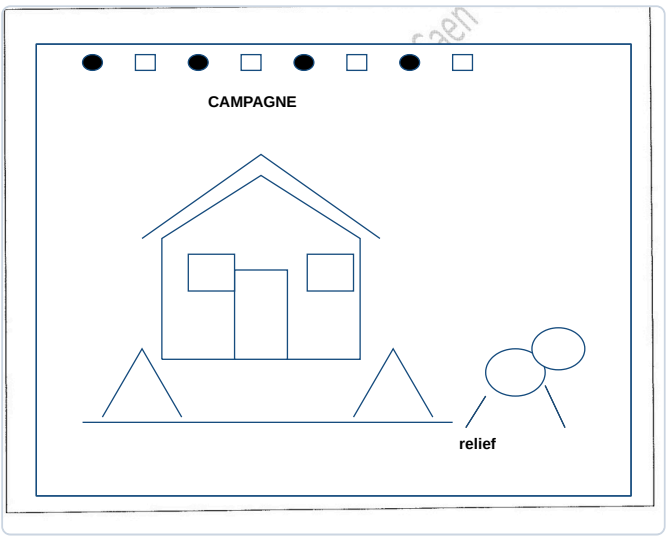
Sur deux jours, le candidat réalise cinq fabrications à partir des matières d'œuvre disponibles, en prévoyant une part de chaque produit pour la dégustation et quatre petits contenants innovants par fabrication. Il présente l'ensemble en buffet, sert un produit et répond aux demandes de renseignements et de conseils du client.

Fabrication charcutière n° 1

Question 1. Réaliser un lapin farci d'environ 1,5 kg, désossé, avec une farce à base de porc comprenant des marquants et un gratin, ainsi qu'un décor interne. Choisir le mode de cuisson, présenter sur miroir en respectant le thème et décliner la fabrication en quatre petits contenants innovants.

1. Désosser le lapin en préservant la peau, puis préparer la farce de porc avec les marquants et le gratin.
2. Garnir avec le décor interne, reconstituer et ficeler régulièrement pour obtenir environ 1,5 kg. Cuire au choix, par exemple au four.
3. Après refroidissement maîtrisé, trancher et dresser sur miroir. Réaliser une bordure alternant formes et contrastes, avec un décor champêtre et un élément en relief. Prévoir quatre petits contenants innovants et réserver une part pour la dégustation.

Croquis de décor champêtre



> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Lapin farci d'environ 1,5 kg avec décor interne, présenté sur miroir sur le thème de la campagne, quatre contenants et une part de dégustation.

Fabrication charcutière n° 2

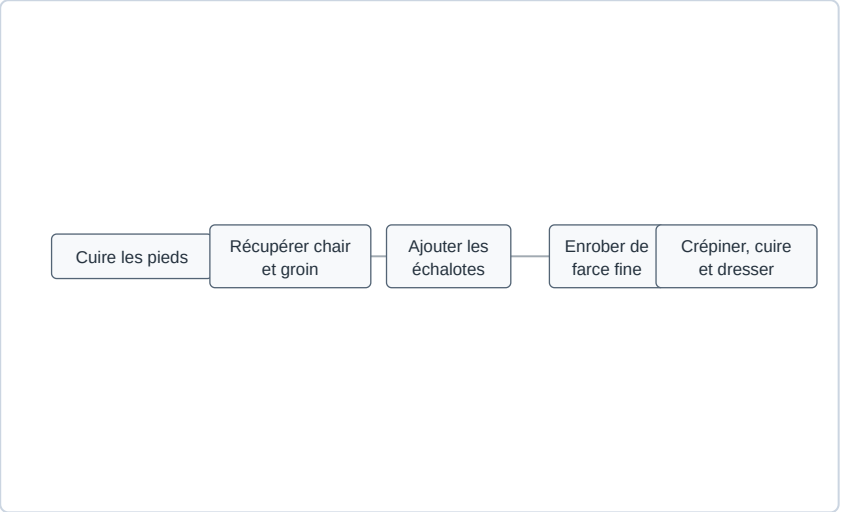
Question 2. Réaliser des pieds farcis cuits pour six personnes, à raison de deux pièces par personne. La préparation à base de pied et de groin de porc et d'échalotes doit être enrobée de farce fine et de crépine. Présenter sur le plat fourni par le centre et décliner en quatre petits contenants innovants.

Cuire les pieds de porc, puis récupérer la chair et le groin pour la préparation. Ajouter les échalotes et l'assaisonnement, puis enrober chaque portion de farce fine et de crépine. Façonner et cuire les pièces avant de les présenter sur le plat fourni. Les quantités de service sont :

Élément	Quantité
Personnes	6
Pièces par personne	2
Pièces à produire	12
Contenants innovants	4

Réserver une part pour la dégustation.

Fabrication des pieds farcis



Six personnes, deux pièces chacune.

✓ RÉPONSE À RETENIR

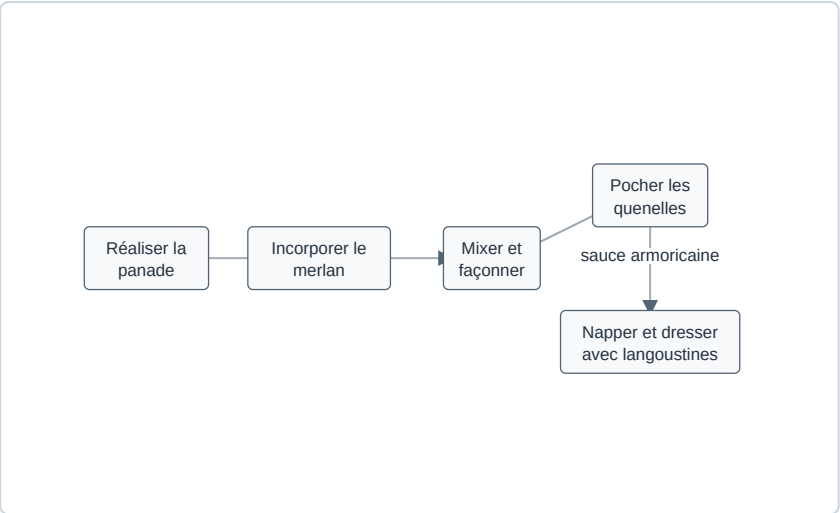
12 pièces de pieds farcis cuits, soit deux par personne, présentées sur le plat fourni, avec quatre contenants et une part réservée.

Fabrication traiteur n° 3

Question 3. Réaliser une quenelle de poisson avec sa sauce armoricaine pour six personnes, à partir de filet de merlan et de panade. Présenter en plat sabot avec des langoustines et décliner la fabrication en quatre petits contenants innovants.

Réaliser la panade et la laisser refroidir avant d'y incorporer le filet de merlan. Mixer, assaisonner et façonner les quenelles, puis les pocher sans forte ébullition. Préparer la sauce armoricaine avec les étrilles, puis la mixer, la passer et la réduire. Réchauffer les quenelles dans la sauce et dresser en plat sabot avec les langoustines. Les matières disponibles comprennent 0,250 kg de merlan, 0,350 kg d'étrilles et six langoustines. Prévoir quatre petits contenants innovants et une part pour la dégustation.

Quenelles de poisson et sauce armoricaine



Présentation en plat sabot.

✓ RÉPONSE À RETENIR

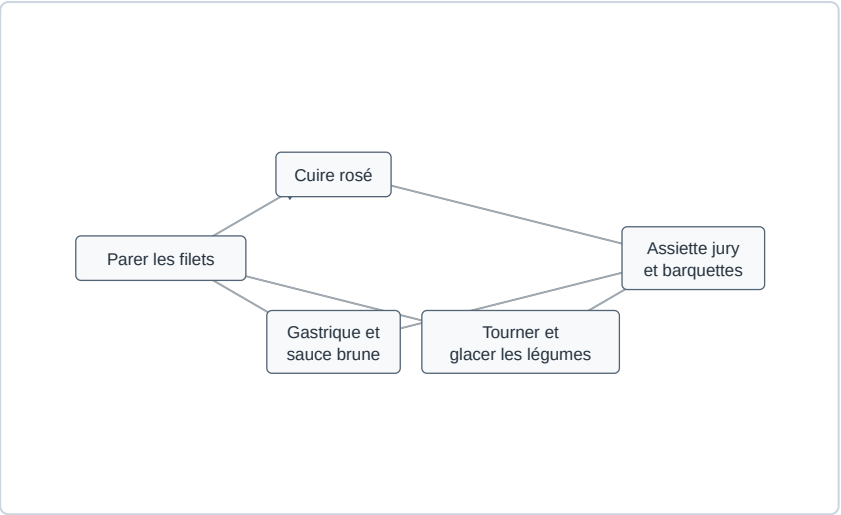
Quenelles de merlan et sauce armoricaine, dressées en plat sabot avec les six langoustines, quatre contenants et une part de dégustation.

Plat cuisiné n° 4

Question 4. Réaliser pour six personnes un filet de canard au vinaigre de framboises, avec cuisson rosée, sauce brune contenant une gastrique et légumes tournés et glacés. Dresser une part à l'assiette pour le service chaud à la demande du jury, conditionner le reste en barquettes et décliner la fabrication en quatre petits contenants innovants.

1. Parer les filets de canard et préparer les légumes tournés.
2. Cuire les légumes séparément, puis les glacer. Saisir les filets et terminer la cuisson pour obtenir une chair rosée; laisser reposer avant de trancher.
3. Réaliser une gastrique, préparer la sauce brune au vinaigre de framboises, puis rectifier l'assaisonnement.
4. Dresser une part à l'assiette pour le service chaud demandé par le jury. Conditionner le reste en barquettes et prévoir quatre petits contenants innovants ainsi qu'une part de dégustation.

Préparation et dressage du canard



Service chaud à la demande du jury.

✓ RÉPONSE À RETENIR

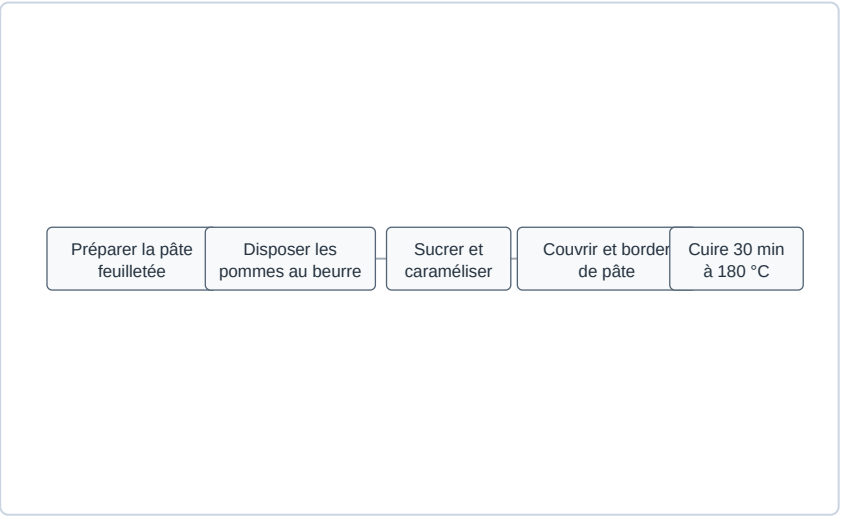
Filet de canard rosé, sauce brune avec gastrique et vinaigre de framboises, légumes tournés et glacés; une assiette chaude et le reste en barquettes.

Pâtisserie traiteur n° 5

Question 5. Réaliser une tarte Tatin pour six personnes en suivant la fiche technique fournie. La présenter sur le plat fourni par le centre et décliner la fabrication en quatre petits contenants innovants.

La fiche technique donne les quantités pour huit couverts. Pour six personnes, multiplier chaque quantité par $6/8$. Préparer la pâte feuilletée. Disposer les quartiers ou demi-pommes dans un sautoir avec le beurre fondu, saupoudrer de sucre et faire légèrement caraméliser. Couvrir de pâte en bordant bien, puis cuire 30 minutes à 180 °C. Démouler et servir avec la crème Chantilly. Présenter sur le plat fourni, avec quatre petits contenants innovants et une part de dégustation.

Étapes de réalisation de la tarte Tatin



Quantités adaptées de huit à six couverts.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pour six couverts : pommes 1,125 kg; beurre 0,120 kg; sucre 0,150 kg; farine 0,150 kg; beurre à feuilletage 0,1125 kg; sel 0,003 kg; crème 0,150 l; sucre glace 0,0225 kg.

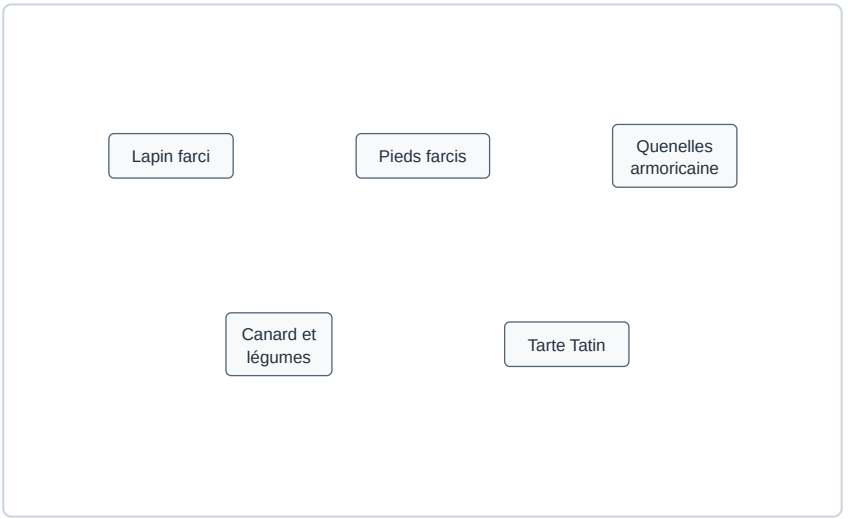
Dégustation et buffet

Question 6. Prévoir une part de chaque fabrication pour la dégustation. 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 en buffet l'ensemble des produits réalisés.

Le buffet présente les cinq fabrications réalisées. Réserver une part de chaque produit pour la dégustation; l'assiette est présentée à l'heure fixée par le président du jury, selon le tirage au sort. Soigner la disposition et maintenir les produits dans des conditions adaptées à leur nature.

- Lapin farci : 4 petits contenants.
- Pieds farcis : 4 petits contenants.
- Quenelles : 4 petits contenants.
- Canard : 4 petits contenants.
- Tarte Tatin : 4 petits contenants.

Composition du buffet



Chaque fabrication comprend quatre petits contenants et une part de dégustation.

✓ RÉPONSE À RETENIR

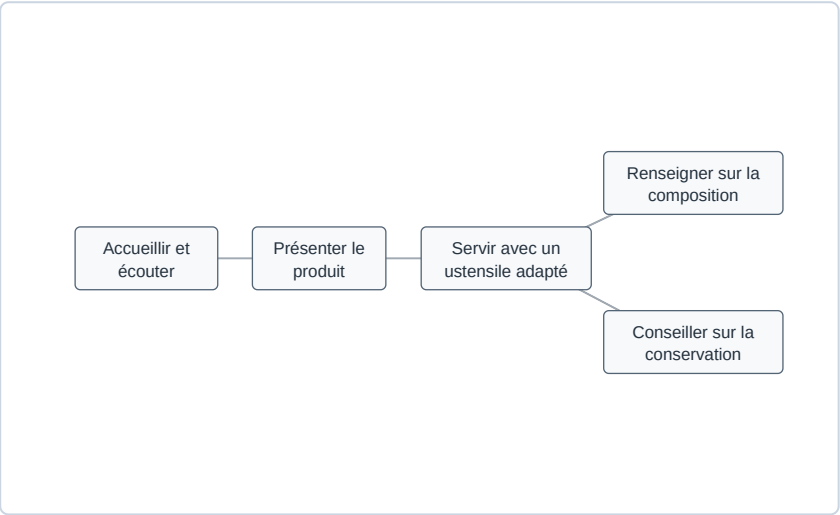
Buffet des cinq fabrications, une part de chaque produit pour la dégustation et 20 petits contenants au total.

Service au client

Question 7. Servir un produit à partir du buffet et répondre aux demandes de renseignements et de conseils du client.

Accueillir le client, écouter sa demande et présenter le produit choisi. Le servir avec un ustensile propre et adapté, puis répondre clairement aux questions sur sa composition et sa préparation. Donner des conseils de dégustation et de conservation adaptés au produit. Pour toute question sur les allergènes, s'appuyer sur les informations disponibles et répondre avec exactitude. Adopter une attitude courtoise et vérifier que le service correspond à la demande du client.

Service et conseil au client



Service courtois et conseils adaptés à la demande.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Servir le produit choisi avec soin et renseigner le client avec exactitude sur sa composition, ses allergènes, sa conservation et sa dégustation.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2009)

Bilan de l'épreuve : Le BP Charcutier-traiteur, session 2009, épreuve E1, code sujet 09-9999, dure 14 heures et a le coefficient 14. Le candidat organise sa production, travaille des pièces de porc, puis réalise cinq fabrications destinées au buffet, dont un lapin farci décoré sur le thème de la campagne et une tarte Tatin. L'épreuve évalue les techniques professionnelles, la planification, la présentation et le service.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La tarte Tatin associe des pommes légèrement caramélisées, une pâte feuilletée bordée et une cuisson à 180 °C pendant 30 minutes.
- La quenelle de poisson est réalisée à partir de filet de merlan et de panade, puis présentée avec une sauce armoricaine et des langoustines.
- Le plat de canard exige une cuisson rosée, une sauce brune contenant une gastrique et des légumes tournés et glacés.
- Le croquis du décor de buffet doit respecter le thème de la campagne, avec une bordure alternant formes et contrastes et des éléments en volume.

Points de vigilance & attentes du jury

- Planifier les tâches sur les deux jours et matérialiser leur déroulement au moins par quart d'heure.
- Employer le vocabulaire professionnel et justifier les changements dans la colonne des modifications éventuelles.
- Établir le bon d'économat par fabrication en récapitulant les quantités de produits nécessaires.
- Prévoir une part de chaque fabrication pour la dégustation et quatre petits contenants innovants par fabrication.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser les phases de travail sur les deux jours ?

Inscrivez les opérations dans un ordre chronologique cohérent, en tenant compte des préparations et des cuissons. Indiquez le déroulement au moins par quart d'heure pour chaque fabrication et justifiez les modifications dans la colonne prévue.

Q : Quelles sont les étapes indiquées pour la tarte Tatin ?

Disposez les pommes dans un sautoir sur le beurre fondu, ajoutez le sucre et faites légèrement caraméliser. Recouvrez avec la pâte feuilletée en bordant bien, puis cuisez à 180 °C pendant 30 minutes. Démoulez et servez avec la crème fouettée.

Q : Quelle est la durée de l'épreuve et comment se répartit-elle ?

L'épreuve dure 14 heures : 2 heures pour la conception et l'organisation, 30 minutes pour le travail de la viande de porc et 11 heures 30 pour la production, la présentation et le service, hors nettoyage.

Q : Quels critères respecter pour le croquis du décor ?

Réalisez le croquis en noir et blanc sur le thème de la campagne. Prévoyez 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.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U10 - Production - présentation - service/2009/BP Charcutier - U10 - Production - présentation - service - Session 2009 - 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.