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 (folios 5 et 6).

- **Rédiger la fiche d'organisation** chronologique en énumérant les phases techniques de travail prévues par produit (folios 7 et 8).

  - Utiliser le vocabulaire technique professionnel.
  - Matérialiser par **des croix** le déroulement, au moins par quart d'heure, du travail de chaque fabrication.

- **Établir le bon d'économat général** en récapitulant les quantités de produits (folio 9).

- **Présenter le croquis** (folio 10) en noir et blanc du décor de la pièce principale du buffet (fabrication n°1) sur le thème :

LA CAMPAGNE

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.

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

CRDP de l'académie de Caen

PRODUCTION DEMANDÉE

- ✓ À partir des éléments mis à votre disposition, **réaliser l'ensemble des fabrications pour une présentation boutique ou buffet.**
- ✓ Prévoir une part de chaque fabrication pour la dégustation.
- ✓ Chaque fabrication sera déclinée en **4 petits contenants innovants pour une présentation traiteur** (soit 20 minis contenants).

1. FABRICATION CHARCUTIÈRE N°1 (pièce principale)

Lapin farci avec décor interne (1.500 kg env.)
Présentation sur miroir en respectant le thème

Lapin désossé, farce à base de porc avec marquants et gratin.
Cuisson au choix (rôtir, vapeur…).

2. FABRICATION CHARCUTIÈRE N°2 :

Pieds farcis cuits pour 6 personnes
(2 pièces par personne)
Présentation sur plat fourni par le centre d'examen

Préparation à base de pied et groin de porc, échalotes... enrobée d'une farce fine et crépine.

3. FABRICATION TRAITEUR :

Quenelle de poisson, sauce armoricaine
pour 6 personnes
Présentation en plat sabot avec langoustines

La pâte à quenelles est réalisée à partir de filet de merlan, de panade...

4. PLAT CUISINÉ :

Filet de canard au vinaigre de framboises, légumes tournés pour 6 personnes
Dressage :
1 part à l'assiette (servie chaude à la demande du jury)
le reste en barquettes.

Filet de canard, cuisson rosé, sauce brune contenant une gastrique.
Le magret est accompagné de légumes tournés et glacés.

5. PÂTISSERIE TRAITEUR :

Tarte Tatin pour 6 personnes
Présentation sur plat fourni par le centre d'examen

Voir fiche technique dessert folio 3/10

CRDP de l'académie de Caen

Fiche technique « dessert »

TARTE TATIN

DENRÉES POUR 8 COUVERTS

	Unités	Quantités	Prix unitaire	Prix total
GARNITURE				
Pommes golden	kg	1,5		
Beurre	kg	0.160		
Sucre en poudre	kg	0.200		
PÂTE FEUILLETEE				
Farine	kg	0.200		
Beurre à feuilletage	kg	0.150		
Sel	kg	0.004		
CRÈME CHANTILLY				
Crème liquide	litre	0.200		
Sucre glace	kg	0.030		

TECHNIQUE DE RÉALISATION

Réaliser une pâte feuilletée.

Disposer les quartiers ou les demi-pommes dans un sautoir sur le beurre fondu.

Saupoudrer avec le sucre et faire caraméliser légèrement.

Recouvrir avec la pâte feuilletée en bordant bien.

Cuire au four à 180°C en surveillant pendant 30 minutes.

Démouler et envoyer avec la crème fouettée en saucière.

CRDP de l'académie de Caen

MATIÈRES D'ŒUVRE PAR CANDIDAT

BOUCHERIE / VOLAILLE	Quantité
Poitrine de porc	1 pièce
Palette de porc	1 pièce
Lapin	1 pièce
Pieds de porc crus	3 pièces
½ têtes de porc crues	2 pièces
Crépine	0.300 kg
Filets de canard	3 pièces
Gras dur	0.200 kg

POISSONNERIE	Quantité
Filets de merlan sans peau	0.250 kg
Étrilles	0.350 kg
Langoustines	6 pièces

LÉGUMES ET FRUITS	Quantité
Échalotes	0.300 kg
Persil plat	½ botte
Champignons de Paris	0.300 kg
Carottes	1 kg
Courgettes	0.500 kg
Navets blancs	0.500 kg
Pommes de terre charlotte	0.500 kg
Céleri branche	0.100 kg
Poireaux	0.100 kg
Oignons	0.400 kg
Ail	0.050 kg
Pommes golden	1.5 kg
Tomates	0.200 kg

ÉPICERIE	Quantité
Farine	
Sucre semoule	
Concentré de tomates	
Gélatine feuilles	
Gélatine en poudre	
Fumet de poissons déshydraté	
Fond de volailles déshydratés	
Jus de porc	
Huile de tournesol	0.200 l
Gelée ambrée	
Pistache mondée	0.100 kg
Vinaigre de framboises	0.100 l
Vinaigre	
Sucre glace	

CRÉMERIE	Quantité
Œufs	12 pièces
Beurre	0.500 kg
Margarine feuilletage	0.250 kg
Crème UHT	½ l
Lait UHT	1 l

CAVE	Quantité
Vin blanc sec	½ l
Cognac	0.100 l
Porto rouge	0.100 l

DIVERS	Quantité
Panier des produits de décors mis à disposition par le centre d'examen	

DIVERS	Quantité

CRDP de l'académie de Caen

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	

CRDP de l'académie de Caen

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	

CRDP de l'académie de Caen

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							

CRDP de l'académie de Caen

FICHE D'ORGANISATION : 2ème jour

HEURES	PROGRESSION	FABRICATION						MODIFICATIONS ÉVENTUELLES
		1	2	3	4	5	6	

CRDP de l'académie de Caen

CANDIDAT N° : NOTE : / 20

BP Charcutier – traiteur
Session 2009
Folio 9/10

BON D'ÉCONOMAT GÉNÉRAL PAR FABRICATION

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

CRDP de l'académie de Caen

CANDIDAT N° : ..... NOTE : / 20

RÉALISATION D'UN CROQUIS

CONSIGNES

Décor sur plat de buffet ayant pour thème « La campagne ».

- 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.

CRDP de l'académie de Caen

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.