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 - Épreuve pratique

**Session 2009** • Code sujet : **E1** • Durée : **Écrit : 2 heures ; travail de viande de porc : 30 minutes** • Coefficient : **Épreuve écrite A : 2 ; épreuve pratique B : 12**

## Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement


1. **Conception et organisation de la production** (1 question) — **Page 3**
2. **Travail de viande de porc** (1 question) — **Page 4**
3. **Hygiène et sécurité** (1 question) — **Page 5**
4. **Fabrication des produits** (1 question) — **Page 6**
5. **Présentation des pièces froides** (1 question) — **Page 7**
6. **Dégustation des plats et produits** (2 questions) — **Page 8**
7. **Service et entretien oral** (2 questions) — **Page 10**
8. **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/2009/BP Charcutier - U10 - Production - présentation - service - Session 2009 - 3-Sujet.pdf

# 1. Conception et organisation de la production

Le candidat prépare l'organisation de la production à partir du sujet et des fabrications prévues. La notation porte sur la lisibilité des documents, la chronologie des phases techniques, le bon d'économat, les quantités, la fiche d'organisation et le croquis.

## Écrit

**Question 1. Établir les documents de conception et d'organisation de la production : bon d'économat, phases techniques, fiche d'organisation et croquis. Veiller à la lisibilité, à la précision du vocabulaire professionnel, à une progression chronologique correcte, à la cohérence des quantités avec les fabrications, et au respect du thème et à la créativité du croquis.**

Renseigner la fiche de la page 4 à partir des fabrications prévues et de leurs nomenclatures. Regrouper les denrées au bon d'économat et calculer les quantités pour le nombre de portions demandé. Ordonner les phases techniques selon leur enchaînement réel, avec un vocabulaire professionnel précis. La fiche d'organisation doit assurer la cohérence des préparations et de leur progression. Réaliser un croquis lisible, créatif et conforme au thème imposé.

La grille attribue 20 points au bon d'économat, 20 aux phases techniques, 30 à la fiche d'organisation et 10 au croquis, soit 80 points ramenés sur 20.

**Repères pour compléter la fiche d'organisation**




**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Documents cohérents, lisibles et conformes aux fabrications et au thème : note sur 20.

## 2. Travail de viande de porc

Une épreuve pratique de 30 minutes porte sur le travail d'une viande de porc et la conformité des produits obtenus au sujet, à la nomenclature et à leur destination culinaire. Le jury évalue aussi la précision des gestes, l'hygiène, la sécurité et la manipulation de la viande.

### Pratique

**Question 1. Effectuer les opérations attendues de découpe, désossage, parage et triage afin d'obtenir des produits conformes au sujet, à la nomenclature, à la fabrication et à la destination culinaire. Travailler avec précision, limiter les manipulations de viande, manier les couteaux avec sécurité et porter les chaussures et vêtements de sécurité au moment du désossage.**

1. Prendre connaissance du sujet et de la nomenclature, puis organiser le poste et choisir les outils adaptés aux opérations.
2. Avant le désossage, porter les chaussures et vêtements de sécurité. Stabiliser la pièce et manier le couteau avec précision, en gardant les doigts à l'écart de la lame.
3. Réaliser la découpe et le désossage, puis parer et trier les morceaux selon leur destination culinaire et leur utilisation dans la fabrication. Limiter les manipulations de viande et maintenir l'hygiène du poste pendant le travail.
4. Contrôler que les produits obtenus sont conformes au sujet, à la nomenclature, à la fabrication prévue et à leur destination culinaire, dans le temps imparti de 30 minutes.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Produits découpés, désossés, parés et triés, conformes au sujet, à la nomenclature et à leur destination culinaire. Gestes précis, hygiène et sécurité respectées.

## 3. Hygiène et sécurité

L'hygiène et la sécurité sont évaluées pendant les activités de production. Les critères portent sur l'hygiène de la personne, des produits et des lieux, la marche en avant, le nettoyage et les précautions liées aux matériels et aux situations à risque.

### Pratique

**Question 1. Maintenir une tenue réglementaire propre, une hygiène personnelle et des produits constante, et se laver les mains. Garder le poste et les lieux propres, respecter la marche en avant et le plan de nettoyage, ranger les couteaux, placer correctement les poignées de casseroles, éloigner les produits inflammables et récipients plastiques des feux, manipuler les plats du four en sécurité et nettoyer un sol gras ou glissant.**

1. Porter une tenue réglementaire propre et adopter un comportement hygiénique constant. Se laver les mains aux moments nécessaires et protéger les produits.
2. Débarrasser régulièrement le poste, respecter la marche en avant dans le temps et remettre les lieux en état selon le plan de nettoyage.
3. Ranger régulièrement les couteaux et placer correctement les poignées de casseroles sur le piano. Éloigner des feux les produits inflammables et les récipients plastiques.
4. Sortir les plats du four avec des protections adaptées. Nettoyer le sol dès qu'il devient gras ou glissant.

**Repères de la grille : hygiène et sécurité**

**AIDE À LA NOTATION**

| HYGIÈNE ET SÉCURITÉ | Coefficient 1 — 20 points |
|---|---|
| Hygiène de la personne | - Tenue réglementaire correcte, non souillée<br>- Comportement hygiénique permanent<br>- Lavage des mains |
| Hygiène des lieux | - Hygiène des produits permanente<br>- Souci d'un plan de travail régulièrement débarrassé<br>- Respect de la marche en avant dans le temps<br>- Remise en état des lieux suivant un plan de nettoyage correspondant à une méthode d'analyse des risques |
| | - Couteaux rangés régulièrement |

**Hygiène de la personne**

**Hygiène des lieux**

**Règles d'hygiène**

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Tenue propre, hygiène permanente, poste entretenu, marche en avant respectée et risques de coupure, brûlure, incendie et glissade maîtrisés.

# 4. Fabrication des produits

La fabrication est évaluée selon la maîtrise des techniques, la conformité sanitaire et organoleptique et le maintien de la qualité des produits. Le jury prend aussi en compte les fiches techniques, les délais, les rendements, l'utilisation du matériel et la cohérence avec les prévisions écrites et la demande.

## Pratique

**Question 1. Réaliser les fabrications en choisissant les techniques culinaires et les corps gras adaptés aux produits et aux objectifs. Respecter les exigences de qualité et la fiche technique du dessert, préserver la fraîcheur et les températures adéquates, ranger les produits aux lieux appropriés, utiliser rationnellement les ustensiles et les ressources, respecter les délais, éviter le gaspillage et assurer la cohérence quantitative et qualitative entre préparation et fabrication.**

1. Planifier les préparations selon les fiches techniques, les quantités prévues et les délais. Choisir les techniques culinaires et les corps gras adaptés à chaque produit et au résultat recherché.
2. Travailler avec des gestes et des ustensiles adaptés, en maintenant l'hygiène des mains et du poste et en séparant les produits crus des produits prêts à consommer. Respecter la fiche technique du dessert ainsi que les températures de conservation adaptées.
3. Contrôler la qualité sanitaire et organoleptique, ranger les produits aux lieux appropriés et suivre les rendements. Utiliser rationnellement le matériel, l'eau et l'énergie, limiter les pertes et vérifier la cohérence entre les préparations, les fabrications et la demande.

Ces critères correspondent à la grille de fabrication : maîtrise technique, qualité, maintien des produits, rentabilité et respect des délais.

**Critères d'évaluation de la fabrication**

| | |
|---|---|
| Respect des règles d'hygiène | - Poignées de casseroles bien placées sur le plan<br>- Produits inflammables et récipient plastiques éloignés des feux<br>- Sortie des plats du four<br>- Nettoyage du sol s'il devient gras ou glissant |
| **FABRCATION DES PRODUITS** | **Coefficient 4** **80 points** |
| Maîtrise des phases techniques<br>- choix des techniques culinaires en fonction du produit utilisé et de l'objectif visé<br>- choix des corps gras selon les usages culinaires | |
| Conformité des produits aux normes de qualité | - Qualité sanitaire<br>- Conformité des produits aux normes de qualité (réglementaires (guide, code...), organoleptiques |
| Maintien de la qualité des produits | - Ranger en lieux et place appropriés<br>- Qualité, fraîcheur, état du conditionnement<br>- Méthode choisie pour le maintien de la température adéquate |
| Respect de la fiche technique du dessert | |
| Utilisation rationnelle des matériels | - Rentabilité<br>- Ustensiles utilisés rationnellement<br>- Pas de gaspillage des produits consommables, d'eau, de gaz et d'électricité |
| Cohérence entre prévisions écrites, préparations | - Respect des délais et temps de fabrication<br>- Adéquation quantitative et qualitative entre préparation et fabrication<br>- Produits répondant à la demande et conformes aux exigences du consommateur<br>- Optimisation des rendements |

Techniques et corps gras adaptés

Qualité sanitaire et organoleptique

Fraîcheur et température

Fiche technique du dessert

Délais, rendement, ressources

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Fabrications conformes aux fiches et à la demande, sûres, réalisées dans les délais, avec qualité préservée et sans gaspillage.

## 5. Présentation des pièces froides

Le jury évalue le dressage du buffet et la présentation des pièces charcutières, de l'entrée traiteur, du plat cuisiné et du dessert. L'ensemble doit être harmonieux et attractif, en tenant compte du thème imposé et du croquis.

### Présentation

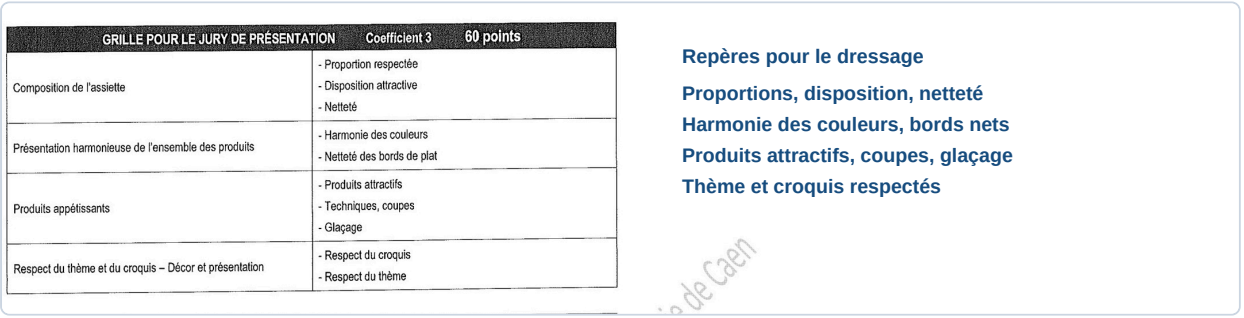
**Question 1. Dresser le buffet et présenter les pièces charcutières sur présentoir ainsi que l'entrée traiteur, le plat cuisiné et le dessert. Respecter le thème et le croquis imposés, les proportions et l'harmonie de l'ensemble, et soigner l'attractivité des produits, les techniques et coupes, le glaçage ainsi que la netteté des plats et de leurs bords.**

Dresser les pièces selon le thème et le croquis imposés. Répartir les volumes et les couleurs pour obtenir un ensemble harmonieux, sans masquer les produits. Respecter les proportions prévues et soigner la présentation de chaque élément.

| Élément évalué | Maximum |
|---|---|
| Dressage du buffet | 30 points |
| Pièces charcutières sur présentoir | 40 points |
| Entrée traiteur | 20 points |
| Plat cuisiné | 20 points |
| Dessert | 10 points |

Soigner les techniques, les coupes et le glaçage. Vérifier l'attractivité des produits, l'harmonie de l'ensemble et la netteté des plats et de leurs bords. La grille totalise 120 points ; la note est à reporter sur 60.

**Critères de présentation des pièces froides**



| GRILLE POUR LE JURY DE PRÉSENTATION — Coefficient 3 — 60 points | |
|---|---|
| Composition de l'assiette | - Proportion respectée<br>- Disposition attractive<br>- Netteté |
| Présentation harmonieuse de l'ensemble des produits | - Harmonie des couleurs<br>- Netteté des bords de plat |
| Produits appétissants | - Produits attractifs<br>- Techniques, coupes<br>- Glaçage |
| Respect du thème et du croquis – Décor et présentation | - Respect du croquis<br>- Respect du thème |

**Repères pour le dressage**

**Proportions, disposition, netteté**
**Harmonie des couleurs, bords nets**
**Produits attractifs, coupes, glaçage**
**Thème et croquis respectés**

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Buffet harmonieux, attractif et conforme au thème, au croquis et aux proportions ; produits bien présentés, coupes soignées et plats nets.

## 6. Dégustation des plats et produits

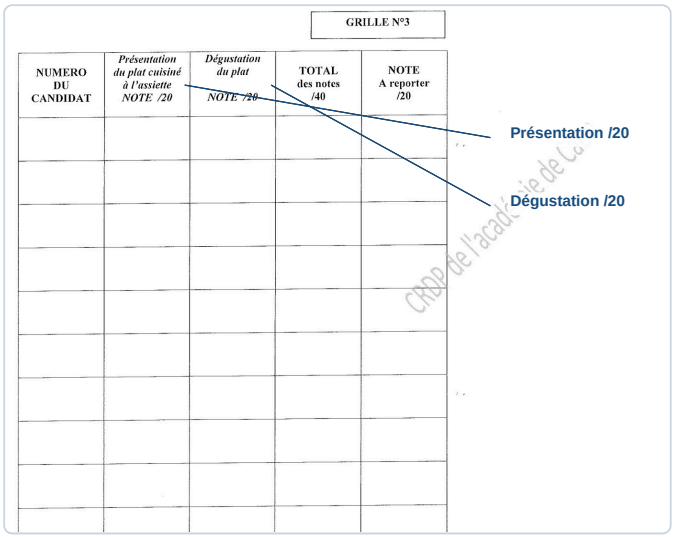
Le jury déguste le plat chaud pendant l'épreuve orale ainsi que les produits froids. Les grilles prévoient la notation de la présentation à l'assiette du plat chaud et de la dégustation des produits charcutiers, traiteurs et du dessert.

### Plat chaud

**Question 1. Présenter le plat cuisiné à l'assiette pendant l'épreuve orale et le soumettre à la dégustation du jury. La grille distingue la présentation du plat et sa dégustation.**

Soigner le dressage à l'assiette : proportions équilibrées, disposition attractive, couleurs harmonieuses et bords nets. Le plat et sa garniture doivent être appétissants. Le jury évalue séparément la présentation et la dégustation, notamment le goût, la saveur, la texture et la température. Reporter une note sur 20 pour chaque partie, additionner les deux notes sur 40, puis convertir le total sur 20 pour la note à reporter.

**Repères pour noter le plat chaud**



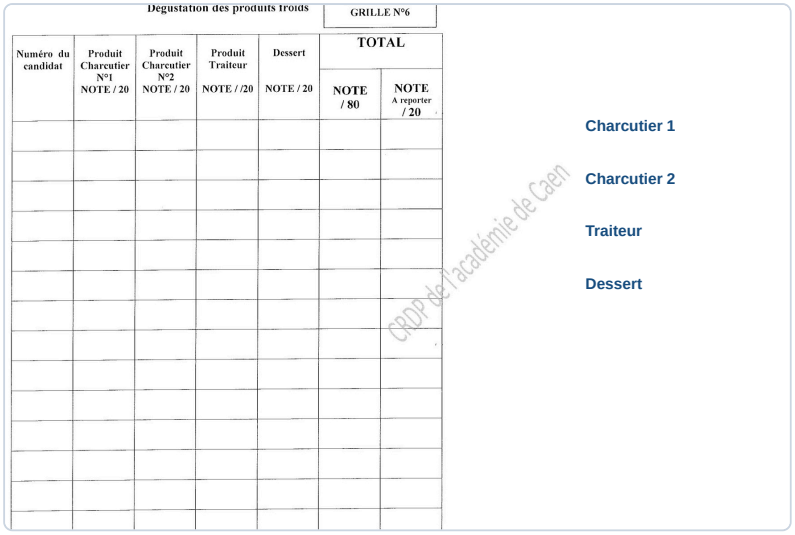

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Présentation : /20 ; dégustation : /20 ; total : /40, ramené sur /20.

### Produits froids

**Question 2. Soumettre à la dégustation les deux produits charcutiers, le produit traiteur et le dessert. Les critères portent sur le goût, la saveur, la texture conforme au produit demandé et le respect de la température.**

Présenter séparément les deux produits charcutiers, le produit traiteur et le dessert. Pour chacun, le jury apprécie le goût, la saveur, la texture conforme au produit demandé et le respect de la température. Chaque produit reçoit une note sur 20. Additionner les quatre notes pour obtenir le total sur 80, puis convertir ce total sur 20 pour la note à reporter.

### Produits évalués à la dégustation



Dégustation des produits froids — GRILLE N°6

| Numéro du candidat | Produit Charcutier N°1 NOTE / 20 | Produit Charcutier N°2 NOTE / 20 | Produit Traiteur NOTE / 20 | Dessert NOTE / 20 | TOTAL NOTE / 80 | TOTAL NOTE A reporter / 20 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Charcutier 1

Charcutier 2

Traiteur

Dessert

CRDP de l'académie de Caen

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Quatre produits notés chacun sur 20 ; total sur 80, ramené sur 20.

## 7. Service et entretien oral

Le candidat assure le service et échange oralement au sujet des produits proposés. Le jury apprécie l'attitude professionnelle, la communication et la pertinence des conseils, ainsi que le respect des quantités et des proportions; une grille distincte reporte les résultats des différentes composantes.

### Service et oral

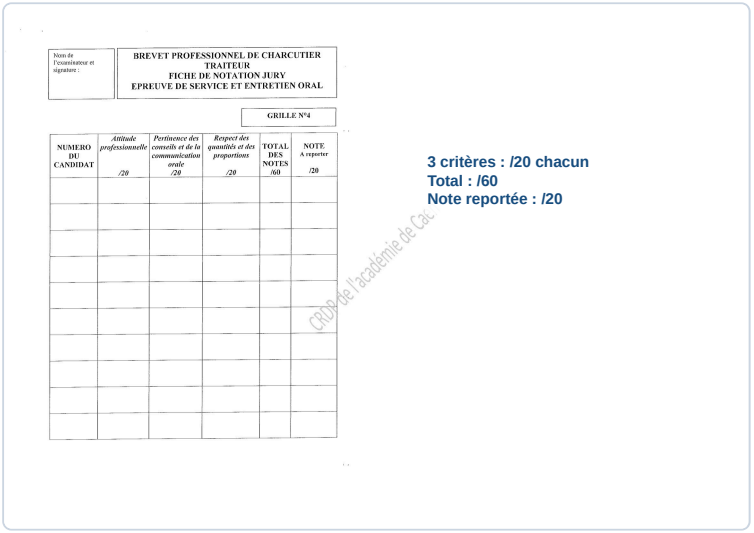
**Question 1. Assurer le service dans le respect de l'hygiène et de la sécurité, soigner le tranchage et le dressage à l'assiette et maintenir le buffet en état. Adopter une attitude adaptée à la clientèle, présenter clairement le nom et la composition sommaire du plat, donner des conseils pertinents, notamment sur les accords mets-vins, et respecter les quantités et proportions.**

Le jury évalue trois critères, chacun sur 20 : attitude professionnelle, pertinence des conseils et respect des quantités et proportions. La grille totalise 60 points, puis reporte une note sur 20.

- Respecter l'hygiène et la sécurité, trancher et dresser proprement, maintenir le buffet présentable.
- Accueillir avec aisance, nommer le plat et en présenter brièvement la composition.
- Conseiller selon le plat, notamment pour l'accord mets-vins, et servir les portions prévues.

La fiche d'aide précise aussi la clarté du vocabulaire et l'adaptation à la clientèle.

**Repères de notation du service**



Nom de l'examinateur et signature :

BREVET PROFESSIONNEL DE CHARCUTIER TRAITEUR
FICHE DE NOTATION JURY
EPREUVE DE SERVICE ET ENTRETIEN ORAL

GRILLE N°4

| NUMERO DU CANDIDAT | Attitude professionnelle /20 | Pertinence des conseils et de la communication orale /20 | Respect des quantités et des proportions /20 | TOTAL DES NOTES /60 | NOTE A reporter /20 |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

3 critères : /20 chacun
Total : /60
Note reportée : /20

CRDP de l'académie de Cal

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Service professionnel, conseils adaptés et portions conformes. Note reportée sur 20 à partir du total sur 60.

### Report général

**Question 2. Reporter les notes des grilles de fabrication, de dégustation, de présentation et de service dans le report général, puis établir les moyennes prévues pour l'épreuve écrite A et l'épreuve pratique B.**

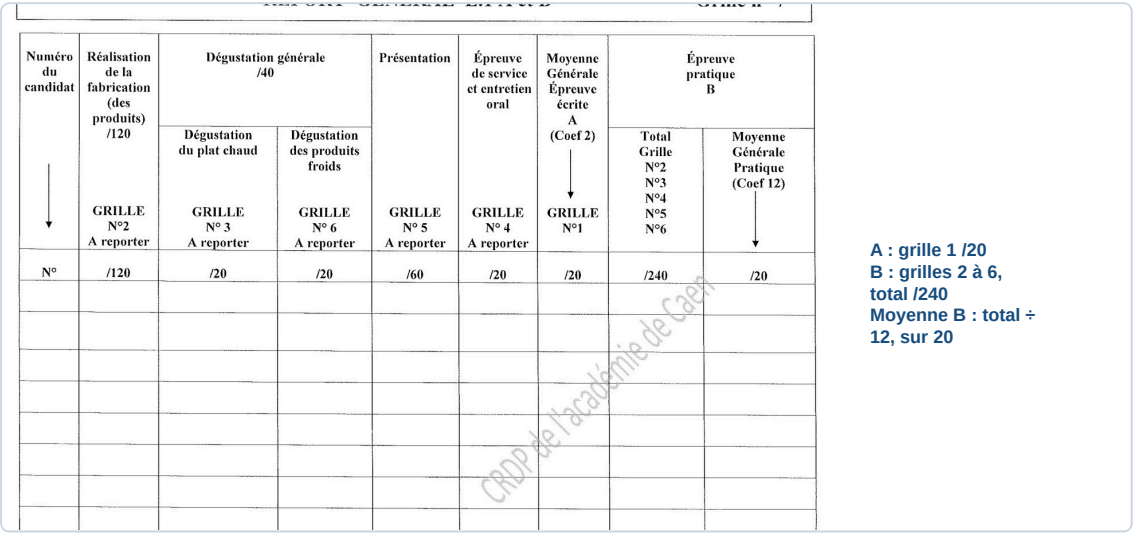
Reporter chaque note dans la colonne de la grille correspondante. Les grilles 2 à 6 composent l'épreuve pratique B : le total est sur 240, puis la moyenne générale pratique est ramenée sur 20. La grille 1 fournit la note de l'épreuve écrite A sur 20; son coefficient 2 intervient dans la pondération de l'épreuve, pas dans cette note

reportée.

| Élément du report | Grille et barème |
|---|---|
| Fabrication | N° 2, /120 |
| Dégustation du plat chaud | N° 3, /20 |
| Dégustation des produits froids | N° 6, /20 |
| Présentation | N° 5, /60 |
| Service et entretien oral | N° 4, /20 |

La grille 1 est reportée en A sur 20. Pour B, additionner les notes des grilles 2 à 6, puis diviser le total sur 240 par 12.

**Calcul des moyennes au report général**



| Numéro du candidat | Réalisation de la fabrication (des produits) /120 | Dégustation générale /40 | | Présentation | Épreuve de service et entretien oral | Moyenne Générale Épreuve écrite A (Coef 2) | Épreuve pratique B | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Dégustation du plat chaud | Dégustation des produits froids | | | | Total Grille N°2 N°3 N°4 N°5 N°6 | Moyenne Générale Pratique (Coef 12) |
| | GRILLE N°2 A reporter | GRILLE N° 3 A reporter | GRILLE N° 6 A reporter | GRILLE N° 5 A reporter | GRILLE N° 4 A reporter | GRILLE N°1 | | |
| N° | /120 | /20 | /20 | /60 | /20 | /20 | /240 | /20 |

CRDP de l'académie de Caen

**A : grille 1 /20**
**B : grilles 2 à 6, total /240**
**Moyenne B : total ÷ 12, sur 20**

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

A : grille n° 1 sur 20. B : total des grilles n° 2 à 6 sur 240, divisé par 12 pour obtenir la moyenne sur 20.

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

**Bilan de l'épreuve :** Ce dossier rassemble les grilles et aides à la notation de l'épreuve E1 du BP Charcutier traiteur; la session n'est pas indiquée. Il distingue l'écrit de conception et d'organisation, le travail de viande de porc et les composantes pratiques de fabrication, hygiène, présentation, dégustation et service. L'écrit dure 2 heures, l'épreuve de porc 30 minutes; les coefficients sont 2 pour l'écrit et 12 pour la pratique.

### Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le bon d'économat, les phases techniques, les quantités et la fiche d'organisation doivent correspondre aux fabrications prévues.
- Le travail du porc requiert découpe, désossage, parage et triage précis, avec des manipulations minimales et des gestes sûrs.
- La fabrication est évaluée sur les techniques, la qualité sanitaire, les températures, les délais et le respect des fiches techniques.
- La présentation et la dégustation apprécient l'harmonie visuelle, le goût, la texture et le respect des températures.

### Points de vigilance & attentes du jury

- Rendre des documents lisibles, employer un vocabulaire professionnel précis et vérifier la chronologie et les quantités.
- Respecter l'hygiène personnelle et des produits, la marche en avant, le nettoyage et les règles de sécurité.
- Organiser la production pour tenir les délais, préserver la qualité et limiter le gaspillage des produits et des ressources.
- Respecter le thème et le croquis, soigner la présentation et adapter les conseils et l'attitude à la clientèle.

## Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

**Q : Comment organiser le travail écrit de conception et d'organisation ?**

Construisez les phases techniques dans une chronologie cohérente, puis vérifiez que le bon d'économat, les quantités, la fiche d'organisation et le croquis correspondent aux fabrications prévues et au thème.

**Q : Quels gestes sont évalués lors du travail de viande de porc ?**

La grille porte sur la découpe, le désossage, le parage et le triage, ainsi que sur la précision, la manipulation minimale de la viande, le maniement des couteaux et le port des équipements de sécurité au désossage.

**Q : Quelles durées et quels coefficients sont indiqués ?**

L'écrit dure 2 heures et a un coefficient 2. Le travail de viande de porc dure 30 minutes et a un coefficient 1. Le report général indique un coefficient 2 pour l'épreuve écrite A et 12 pour l'épreuve pratique B.

**Q : Quels critères comptent pour la présentation et le service ?**

La présentation est évaluée selon les proportions, l'attractivité, l'harmonie, la netteté et le respect du thème et du croquis. Le service prend en compte l'hygiène, le tranchage, l'attitude professionnelle, la communication et la pertinence des conseils.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U10 - Production - présentation - service/2009/BP Charcutier - U10 - Production - présentation - service - Session 2009 - 3-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.