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

Épreuve pratique

Grilles d'évaluation

Aides à la notation

CRDP de l'académie de Caen

Grilles de notation

Grille n° 1 : organisation de la fabrication des produits
Grille n° 2 : réalisation de la fabrication des produits
Grille n° 3 : dégustation du plat chaud pendant l'épreuve orale
Grille n° 4 : service et entretien oral
Grille n° 5 : présentation des pièces froides
Grille n° 6 : dégustation des produits froids
Grille n° 7 : report général

Aides à la notation :

Aides à la notation de l'épreuve pratique :
Fiche n° 1 : conception et organisation, travail de viande de porc
Fiche n° 2 : hygiène et sécurité, fabrication des produits
Fiche n° 3 : présentation des produits, dégustation, service

Épreuve orale : exemples de questions

Attention : modification du barème grilles 1, 2, 5.

GRILLES DE NOTATION

Grille n° 1 : organisation de la fabrication des produits
Grille n° 2 : réalisation de la fabrication des produits
Grille n° 3 : dégustation du plat chaud pendant l'épreuve orale
Grille n° 4 : service et entretien oral
Grille n° 5 : présentation des pièces froides
Grille n° 6 : dégustation des produits froids
Grille n° 7 : report général

CRDP de l'académie de Caen

Nom de l'examinateur et signature :	**BREVET PROFESSIONNEL DE CHARCUTIER TRAITEUR (coefficient 2).** **FICHE DE NOTATION DU JURY DE TRAVAIL (épreuve écrite).**

Numéro Du candidat ↓	**ORGANISATION DE LA FABRICATION DES PRODUITS**					
	BON D'ECONOMAT /20	**PHASES TECHNIQUES /20**	**FICHE D'ORGANISATION /30**	**CROQUIS /10**	**GRILLE N°1**	
	↓	↓	↓	↓	**TOTAL /80**	**NOTE** A reporter **/20**

CRDP de l'académie de Caen

Nom de l'examinateur et signature :

BREVET PROFESSIONNEL DE CHARCUTIER TRAITEUR (coefficient 6).
FICHE DE NOTATION DU JURY DE TRAVAIL (production, présentation, service).

GRILLE N°2

Numéro Du candidat	REALISATION DE LA FABRICATION DES PRODUITS											
	FABRICATION DES PRODUITS (Techniques) B /90					HYGIENE SECURITE C /10					TRAVAIL DU CRU D /20	
	CHARCUTERIE		TRAITEUR	CUISINE	PATISSERIE	B	CHAMBRE FROIDE	POSTE	RESPECT GASPILLAGE	TOTAL	C	D	B+C+D /120 NOTE A reporter
	Charc n° 1 /20	Charc n° 2 /20	/20	/20	/10	/90	/20	/20	/20	/60	/10	/20	

CRDP de l'académie de Caen

Nom de l'examinateur et signature :	**BREVET PROFESSIONNEL DE CHARCUTIER TRAITEUR** **FICHE DE NOTATION** **JURY DE DEGUSTATION DU PLAT CHAUD** **(pendant l'épreuve orale)**

GRILLE N°3

NUMERO DU CANDIDAT	***Présentation du plat cuisiné à l'assiette NOTE /20***	***Dégustation du plat NOTE /20***	**TOTAL des notes /40**	**NOTE A reporter /20**

CRDP de l'académie de Caen

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

CRDP de l'académie de Caen

Nom de l'examinateur et signature :	**BREVET PROFESSIONNEL DE CHARCUTIER TRAITEUR** **GRILLE DE NOTATION** **DU JURY DE DÉGUSTATION**

Présentation des pièces froides

GRILLE N° 5

Numéro du candidat	**Dressage du buffet** (présentation harmonieuse de l'ensemble des produits) en tenant compte du croquis	**Pièces charcutières sur présentoir** **Thème imposé**	**Entrée traiteur**	**Plat cuisiné**	**Dessert**	**TOTAL**	
	/30	/40	/20	/20	/10	**TOTAL /120**	**NOTE** A reporter **/60**

CRDP de l'académie de Caen

Nom de l'examinateur et signature :	**BREVET PROFESSIONNEL DE CHARCUTIER TRAITEUR** **GRILLE DE NOTATION DU JURY DE 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	NOTE A reporter / 20

CRDP de l'académie de Caen

BREVET PROFESSIONNEL DE CHARCUTIER TRAITEUR

REPORT GENERAL E.1 A et B — Grille n° 7

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

AIDES À LA NOTATION

Aides à la notation de l'épreuve pratique :

Fiche n° 1 : conception et organisation, travail de viande de porc
Fiche n° 2 : hygiène et sécurité, fabrication des produits
Fiche n° 3 : présentation des produits, dégustation, service

Épreuve orale : exemples de questions

CRDP de l'académie de Caen

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER TRAITEUR

Épreuve : E1 – Conception et organisation de la production –

Production, présentation, Service

AIDE À LA NOTATION

Session :

CONCEPTION ET ORGANISATION – Écrit 2 heures – Coefficient 2	40 points
Clarté et lisibilité des documents	
Cohérence dans la chronologie	Progression correcte
Précision du vocabulaire professionnel : Croquis : - respect du thème - créativité Commande de la matière d'œuvre	Phases techniques Quantités compatible avec les fabrications

TRAVAIL DE VIANDE DE PORC – Pratique 30 minutes – Coefficient 1	20 points
<u>Produits conformes</u> : - au sujet - à la nomenclature <u>Produits conformes</u> : - à la destination culinaire - à la fabrication	- découpe - désossage - parage - triage
Précision du geste, hygiène, sécurité	- Manipulation minimum des viandes - Maniement des couteaux - Chaussures, vêtements de sécurité au moment du désossage

CRDP de l'académie de Caen

AIDE À LA NOTATION

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ	Coefficient 1	20 points
Hygiène de la personne	- Tenue réglementaire correcte, non souillée - Comportement hygiénique permanent - Lavage des mains	
Hygiène des lieux	- Hygiène des produits permanente - Souci d'un plan de travail régulièrement débarrassé - Respect de la marche en avant dans le temps - Remise en état des lieux suivant un plan de nettoyage correspondant à une méthode d'analyse des risques	
Respect des règles d'hygiène	- Couteaux rangés régulièrement - Poignées de casseroles bien placées sur le piano - Produits inflammables et récipient plastiques éloignés des feux - Sortie des plats du four - Nettoyage du sol s'il devient gras ou glissant	

FABRCATION DES PRODUITS	Coefficient 4	80 points
Maîtrise des phases techniques - choix des techniques culinaires en fonction du produit utilisé et de l'objectif visé - choix des corps gras selon les usages culinaires		
Conformité des produits aux normes de qualité	- Qualité sanitaire - Conformité des produits aux normes de qualité : (réglementaires (guide, code...), organoleptiques	
Maintien de la qualité des produits	- Ranger en lieux et place appropriés - Qualité, fraîcheur, état du conditionnement - Méthode choisie pour le maintien de la température adéquate	
Respect de la fiche technique du dessert		
Utilisation rationnelle des matériels	- Rentabilité - Ustensiles utilisés rationnellement - 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	
	- Adéquation quantitative et qualitative entre préparation et fabrication	
	- Produits répondant à la demande et conformes aux exigences du consommateur - Optimisation des rendements	

CRDP de l'académie de Caen

AIDE À LA NOTATION

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

GRILLE POUR LE JURY DE DÉGUSTATION	Coefficient 2	40 points
Goût Saveur Texture conforme au produit demandé Respect de la température	- Produit charcutier n° 1	
	- Produit charcutier n° 2	
	- Entrée traiteur	
	- Plat chaud et sa garniture	
	- Dessert	

SERVICE (entretien oral)	Coefficient 1	20 points
Attitude professionnelle	- respect des règles d'hygiène et de sécurité - Qualité du tranchage et du dressage sur assiette - Respect du décor du plat dans un souci de maintenir le buffet en état - Clarté de l'expression, du vocabulaire - Aisance et attitude adaptés à la clientèle	
Pertinence des conseils et de la communication orale	- Nom et composition sommaire du plat - Accord mets-vins	
Respect des quantités et des proportions		

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.