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 spécialité Charcutier-traiteur

Session 2010 • Code sujet : **09-1699** • 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** (3 questions) — **Page 9**
4. **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/2010/BP Charcutier - U10 - Production - présentation - service - Session 2010 - 1-Sujet.pdf

1. Conception et organisation de la production

À partir des productions demandées, des matières d'œuvre et des fiches techniques, le candidat prépare les étapes de fabrication, l'organisation du travail sur deux jours et le bon d'économat. Il réalise aussi un croquis en noir et blanc du décor de la pièce principale du buffet, sur le thème de la musique.

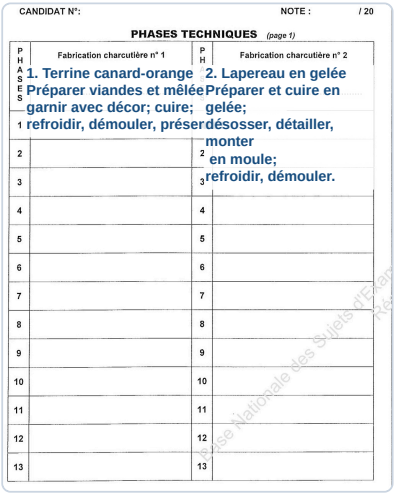
Phases techniques

Question 1. À partir des productions demandées et des matières d'œuvre disponibles, énumérer les phases techniques de chaque fabrication dans les tableaux prévus, en utilisant le vocabulaire professionnel.

Phases proposées dans l'ordre professionnel, à ajuster aux fiches de fabrication et au matériel disponible. La production comprend aussi une part de dégustation et quatre petits contenants par fabrication, soit vingt contenants au total. La fiche de dessert donne explicitement la température et la durée de cuisson de la Tatin.

Fabrication	Phases techniques
1. Terrine de filet de canard à l'orange	Préparer les viandes; réaliser et assaisonner la mêlée; chemiser et garnir le moule avec le décor interne; cuire; refroidir, démouler et présenter.
2. Lapereau en gelée	Préparer le lapereau et les aromates; cuire dans la gelée aromatisée; désosser et détailler; monter en moule; refroidir et démouler.
3. Ballotine de saumon, sauce Andalouse	Préparer et farcir le filet; rouler et cuire; refroidir; détailler six médaillons; préparer la sauce; décorer et dresser.
4. Pintadeau farci aux champignons	Désosser et farcir; ficeler; cuire; réaliser les garnitures et la sauce brune; découper et dresser.
5. Tarte Tatin	Réaliser la pâte feuilletée; faire revenir les pommes au beurre et caraméliser légèrement; couvrir de pâte; cuire 30 min à 180 °C; démouler et servir avec la chantilly.

Phases techniques des fabrications 1 et 2



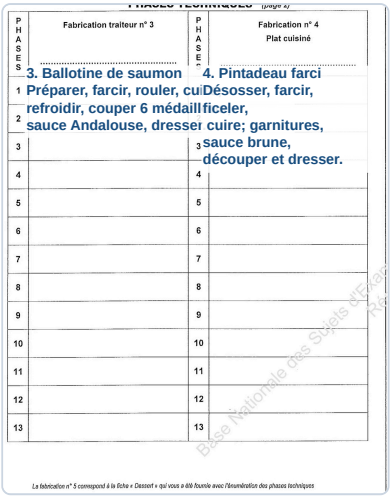
CANDIDAT N°: NOTE : / 20

PHASES TECHNIQUES *(page 1)*

PHASES	Fabrication charcutière n° 1	PH	Fabrication charcutière n° 2
1	1. Terrine canard-orange Préparer viandes et mêlée garnir avec décor; cuire; refroidir, démouler, présen	1	2. Lapereau en gelée Préparer et cuire en gelée; désosser, détailler, monter en moule; refroidir, démouler.
2		2	
3		3	
4		4	
5		5	
6		6	
7		7	
8		8	
9		9	
10		10	
11		11	
12		12	
13		13	

Base Nationale des Sujets d'Exam

Phases techniques des fabrications 3 et 4



PHASES	Fabrication traiteur n° 3	PHASES	Fabrication n° 4 Plat cuisiné
1	3. Ballotine de saumon	1	4. Pintadeau farci
2	Préparer, farcir, rouler, cuire, refroidir, couper 6 médaillons, sauce Andalouse, dresser	2	Désosser, farcir, ficeler, cuire; garnitures, sauce brune, découper et dresser.
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

Base Nationale des Sujets d'Examen

✓ RÉPONSE À RETENIR

Cinq fabrications : terrine, lapereau en gelée, ballotine de saumon, pintadeau farci et tarte Tatin, chacune déclinée en quatre petits contenants.

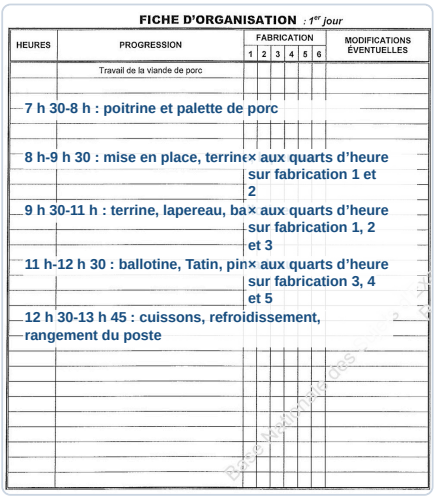
Organisation chronologique

Question 2. Rédiger les fiches d'organisation des deux jours en ordonnant les phases techniques prévues pour chaque fabrication. Indiquer les horaires, matérialiser par des croix l'avancement du travail au moins par quart d'heure et, si nécessaire, renseigner et justifier les modifications éventuelles.

Exemple de planning : 5 h 45 de production par jour, soit 11 h 30 sur deux jours, hors nettoyage. Réserver 30 minutes avant la production du premier jour au travail de la viande de porc demandé séparément. Inscrire une croix pour chaque quart d'heure effectivement consacré à une fabrication; adapter les horaires et noter les changements justifiés.

1. **Jour 1, 7 h 30-8 h :** poitrine et palette de porc. De 8 h à 13 h 45 : mise en place, terrine, lapereau, ballotine, Tatin et préparations du pintadeau; lancer les cuissons et refroidissements nécessaires.
2. **Jour 2, 8 h-13 h 45 :** terminer les cuissons et garnitures; monter le lapereau; couper les six médaillons et préparer la sauce; finir les produits, les petits contenants, le buffet, la dégustation et le service.

Organisation proposée, premier jour

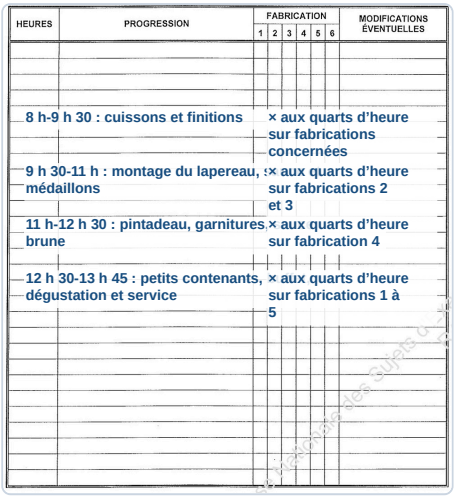


FICHE D'ORGANISATION : 1er jour

HEURES	PROGRESSION	FABRICATION 1	2	3	4	5	6	MODIFICATIONS ÉVENTUELLES
	Travail de la viande de porc							
	7 h 30-8 h : poitrine et palette de porc							
	8 h-9 h 30 : mise en place, terrine	×	×	×	×	×	×	aux quarts d'heure sur fabrication 1 et 2
	9 h 30-11 h : terrine, lapereau, ba	×	×	×	×	×	×	aux quarts d'heure sur fabrication 1, 2 et 3
	11 h-12 h 30 : ballotine, Tatin, pin	×	×	×	×	×	×	aux quarts d'heure sur fabrication 3, 4 et 5
	12 h 30-13 h 45 : cuissons, refroidissement, rangement du poste							

Base Nationale des Sujets d'Examen

Organisation proposée, deuxième jour



> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Planning proposé : 11 h 30 de production sur deux jours, plus 30 min de travail du porc avant la production du premier jour.

Bon d'économat

Question 3. Établir le bon d'économat général par fabrication en récapitulant les éléments, leurs unités et les quantités nécessaires à partir des productions demandées, des matières d'œuvre disponibles et des fiches techniques.

Reporter les matières disponibles dans la colonne de la fabrication concernée, en conservant les unités du sujet. La fiche de bon d'économat comporte quatre colonnes de fabrication; ajouter la Tatin à part à partir de sa fiche technique. Les œufs sont un stock global de 15 pièces : ne pas attribuer 15 œufs à chaque recette. Les aromates et condiments indiqués PM sont à doser selon les fiches de fabrication.

Fabrication	Éléments à réserver
Charcuterie 1, terrine canard-orange	Filets de canard 2 p; poitrine fumée 0,200 kg; filet de poulet 0,150 kg; crépine 1 p; oranges 3 p; crème UHT 0,500 l; vin blanc 0,400 l; cognac 0,100 l; liqueur d'orange 0,050 l; part du stock global d'œufs.
Charcuterie 2, lapereau en gelée	Lapin 1 p; carottes 0,4 kg; poireau 1 p; feuilles de gélatine PM; gelée claire PM; thym et laurier PM.
Traiteur, ballotine et sauce Andalouse	Filet de saumon 1,5 kg; filets de merlan 0,3 kg; citrons 2 p; persil ½ botte; petites tomates 8 p; huile d'olive 0,200 l; huile de tournesol 0,400 l; moutarde 0,100 kg; ketchup 0,100 kg; vinaigre PM; part du stock global d'œufs.
Plat chaud, pintadeau farci	Pintadeau effilé 1 p; champignons de Paris 0,4 kg; foie de volaille 0,100 kg; bardes fines 0,300 kg; pommes de terre 1,500 kg; courgettes 0,4 kg; mélange forestier 0,15 kg; fond brun lié PM; farine et assaisonnements PM.
Tarte Tatin, 8 couverts	Pommes golden 1,5 kg; beurre 160 g; sucre en poudre 200 g; farine 200 g; beurre à feuilletage 150 g; sel 4 g; crème liquide 20 cl; sucre glace 30 g; extrait de vanille PM.

Bon d'économat, quatre fabrications

BON D'ÉCONOMAT GÉNÉRAL PAR FABRICATION

CHARCUTERIE 1	CHARCUTERIE 2	TRAITEUR	PLAT CHAUD
Canard 2 p; poitrine fumée 0,200 poulet 0,150 kg; crépine 1 p; oranges 3 p; crème 0,500 l; vin 0,400 l; cognac 0,100 l; liqueur d'orange 0,050 l; œufs : part du stock global.	Lapin 1 p; carottes 0,4 kg; poireau 1 p; gélatine PM; gelée claire, thym, laurier PM.	Saumon 1,5 kg; merlan 0,3 kg; citrons 2 p; persil ½ botte; tomates 8 p; huiles 0,200 l et 0,400 l; moutarde et ketchup 0,100 kg chacun; œufs, part commune; vinaigre PM.	Pintadeau 1 p; champignons 0,4 kg; foie 0,100 kg; bardes 0,300 kg; pommes de terre 1,500 kg; courgettes 0,4 kg; forestier 0,15 kg; fond brun PM.

Tatin : reporter les quantités exactes de la fiche dessert, page 4.

Quantités exactes de la fiche Tatin, 8 couverts

TARTE TATIN

DENRÉES POUR 8 COUVERTS

	Unités	Quantités	Prix unitaire	Prix total
Pommes golden	kg	1,5		
Beurre	g	160		
Sucre en poudre	g	200		
PÂTE FEUILLETÉE				
Farine	g	200		
Beurre à feuilletage	g	150		
Sel	g	4		
CRÈME CHANTILLY				
Crème liquide	cl	20		
Sucre glace	g	30		
Vanille (extrait)		PM		

Pommes golden : 1,5 kg; beurre : 160 g; sucre : 200 g

Farine : 200 g; beurre à feuilletage : 150 g; sel : 4 g

Crème liquide : 20 cl; sucre glace : 30 g; vanille : PM

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.

✓ RÉPONSE À RETENIR

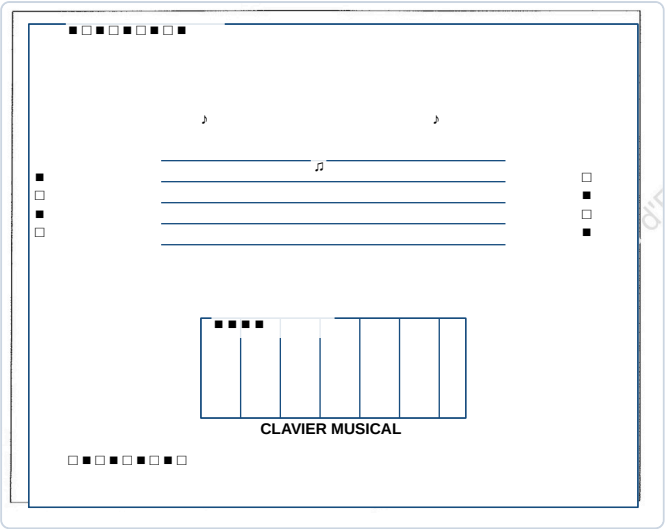
Bon établi pour les cinq fabrications; Tatin selon sa fiche de 8 couverts. Stock global : 15 œufs, à répartir sans double comptage.

Croquis de décor

Question 4. Réaliser en noir et blanc le croquis du décor de la pièce principale du buffet sur le thème « La musique ». Prévoir une bordure alternant formes et contrastes, un ou plusieurs éléments en relief ou en volume et des décors ou dessins en rapport avec le thème.

Le croquis ci-dessous respecte le thème musical : bordure contrastée à formes alternées, portée et notes, clavier stylisé. Les notes et le clavier constituent des éléments de décor en volume à réaliser sur le plat de buffet.

Croquis noir et blanc, thème La musique



✓ RÉPONSE À RETENIR

Décor musical en noir et blanc : bordure alternée, portée, notes en relief et clavier stylisé.

2. Travail de la viande de porc

Le candidat dispose d’une poitrine et d’une palette de porc pour effectuer les opérations demandées. Après notation, les viandes travaillées sont utilisées pour les fabrications de l’épreuve.

Poitrine de porc

Question 1. À partir d’une poitrine de porc, effectuer le désossage et le découpage demandés.

Sur une planche propre, désosser la poitrine au couteau en suivant les os et en limitant les pertes de viande. Retirer les os et cartilages, puis parer la pièce. Découper selon les besoins des fabrications prévues, sans imposer de dimensions non précisées. Séparer et identifier viande, os et parures. Maintenir les viandes au froid et nettoyer le poste après le travail.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Poitrine désossée, parée et découpée pour les fabrications prévues.

Palette de porc

Question 2. À partir d’une palette de porc, effectuer le désossage, le parage et le ficelage en rôti ficelé arrêté. Après notation, utiliser les viandes pour les fabrications.

1. Désosser la palette en suivant les os et les articulations, en préservant les muscles.
2. Retirer les os et cartilages, puis parer les tendons et excès de gras sans déstructurer la pièce.
3. Reformer un rôti compact et régulier, puis le ficeler avec des tours rapprochés, arrêtés et suffisamment serrés pour maintenir la forme.
4. Séparer et identifier viande, os et parures. Après notation, utiliser les viandes pour les fabrications et les conserver au froid.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Palette désossée et parée, façonnée en rôti ficelé arrêté, puis utilisée après notation.

3. Production, présentation et service

Sur deux jours, le candidat réalise cinq productions de charcuterie, traiteur, cuisine et pâtisserie à partir des matières d'œuvre et des documents techniques. Il présente les réalisations en buffet, réserve une part de chaque fabrication pour la dégustation et sert un produit en répondant aux demandes et aux besoins de conseil du client.

Réalisations

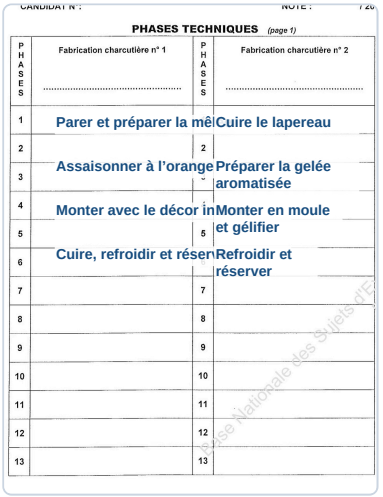
Question 1. Réaliser les cinq productions demandées : une terrine de filet de canard à l'orange de 1,5 kg avec décor interne, un lapereau en gelée de 2 kg monté en moule, une ballottine de saumon accompagnée de sauce andalouse, un pintadeau farci aux champignons avec ses garnitures et une tarte Tatin. Respecter les compositions, cuissons, montages et présentations indiqués dans les documents.

Réaliser les cinq productions demandées en respectant les compositions et présentations prévues. Préparer la terrine avec une mêlée porc-canard à l'orange et un décor interne. Cuire le lapereau dans une gelée aromatisée, puis le monter en moule. Farcir le filet de saumon, le détailler en six médaillons et préparer la sauce andalouse. Pour quatre personnes, désosser et farcir le pintadeau aux champignons, puis le servir avec sauce brune, pommes persillées et courgettes farcies. Réaliser la tarte Tatin selon la fiche technique :

Élément	Ingrédients pour 8 couverts
Garniture	Pommes Golden 1,5 kg ; beurre 160 g ; sucre 200 g
Pâte feuilletée	Farine 200 g ; beurre à feuilletage 150 g ; sel 4 g
Crème chantilly	Crème liquide 20 cl ; sucre glace 30 g ; vanille PM

Caraméliser légèrement les pommes dans le beurre et le sucre, couvrir de pâte feuilletée et cuire 30 minutes à 180 °C. Démouler et accompagner de chantilly.

Phases techniques des fabrications charcutières

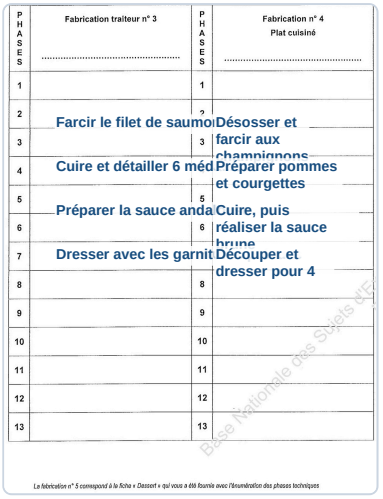


PHASES TECHNIQUES *(page 1)*

PHASES	Fabrication charcutière n° 1	PHASES	Fabrication charcutière n° 2 .....
1	Parer et préparer la mê	1	Cuire le lapereau
2		2	
3	Assaisonner à l'orange	3	Préparer la gelée aromatisée
4	Monter avec le décor in	4	Monter en moule
5		5	et gélifier
6	Cuire, refroidir et réser	6	Refroidir et réserver
7		7	
8		8	
9		9	
10		10	
11		11	
12		12	
13		13	

Base Nationale des Sujets d'E

Phases techniques du traiteur et du plat cuisiné



PHASES	Fabrication traiteur n° 3	PHASES	Fabrication n° 4 Plat cuisiné .....
1		1	
2	Farcir le filet de saumo	2	Désosser et farcir aux champignons
3	Cuire et détailler 6 méd	3	Préparer pommes et courgettes
4	Préparer la sauce anda	4	Cuire, puis réaliser la sauce brune
5	Dresser avec les garnit	5	Découper et dresser pour 4
6		6	
7		7	
8		8	
9		9	
10		10	
11		11	
12		12	
13		13	

Base Nationale des Sujets d'E

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

✓ RÉPONSE À RETENIR

Cinq productions réalisées selon les compositions, quantités et présentations du sujet.

Présentation et dégustation

Question 2. Prévoir une part de chaque fabrication pour la dégustation et décliner chaque fabrication en quatre petits contenants innovants pour la présentation traiteur. Présenter l'ensemble des produits réalisés en buffet conformément aux indications du sujet.

Réserver une part de chacune des cinq fabrications pour la dégustation, à l'heure fixée par le président du jury et selon le tirage au sort. Décliner ensuite chaque fabrication en quatre petits contenants innovants, pour une présentation traiteur. Composer les portions de façon soignée et identifiable, puis présenter l'ensemble des productions en buffet.

- Une part de dégustation pour chacune des cinq fabrications.
- Quatre petits contenants par fabrication, soit cinq fois quatre.

✓ RÉPONSE À RETENIR

5 parts de dégustation et 20 petits contenants au total, soit 4 par fabrication.

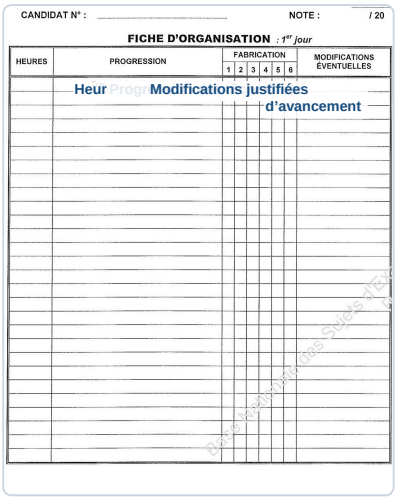
Service et organisation

Question 3. Présenter et servir un produit à partir du buffet, répondre aux demandes de renseignements et conseiller le client. Suivre les fiches d'organisation et le bon d'économat ; signaler et justifier les éventuelles modifications de l'organisation.

1. Suivre la progression réelle des travaux sur les fiches d'organisation des deux jours : noter les heures et matérialiser par des croix l'avancement de chaque fabrication, au moins par quart d'heure.
2. Récapituler les quantités utilisées dans le bon d'économat général, en distinguant les fabrications prévues.

3. Au buffet, présenter le produit choisi, répondre aux questions sur sa composition et sa préparation, puis conseiller le client et assurer le service.
4. Reporter toute modification dans la colonne prévue et en justifier la nécessité et les conséquences sur l'organisation.

Fiche d'organisation du premier jour


CANDIDAT N° : _____ NOTE : _____ / 20

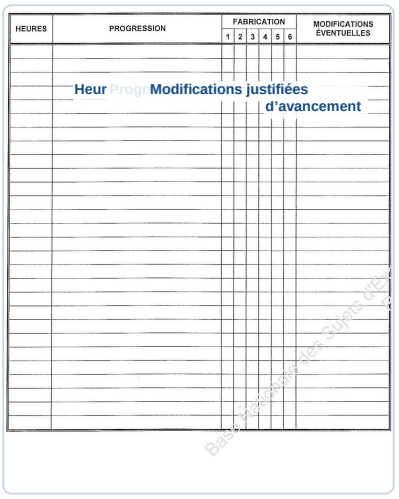
FICHE D'ORGANISATION : 1er jour

HEURES	PROGRESSION	FABRICATION 1 2 3 4 5 6	MODIFICATIONS ÉVENTUELLES

Heur Progr Modifications justifiées d'avancement

Base d'exemples des sujets d'EP

Fiche d'organisation du deuxième jour


HEURES	PROGRESSION	FABRICATION 1 2 3 4 5 6	MODIFICATIONS ÉVENTUELLES

Heur Progr Modifications justifiées d'avancement

Base d'exemples des sujets d'EP

✓ RÉPONSE À RETENIR

Fiches et économat tenus à jour ; produit présenté et servi avec des conseils adaptés ; modifications justifiées.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2010)

Bilan de l'épreuve : Le BP Charcutier-traiteur, épreuve E1 de la session 2010, porte le sujet 09-1699, dure 14 heures et a un coefficient 14. Le candidat organise puis réalise cinq productions de charcuterie, traiteur, cuisine et pâtisserie. Il prépare les phases techniques, le planning et le bon d'économat, conçoit un décor sur le thème musical, présente les fabrications en buffet et assure le service.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La fiche d'organisation ordonne les phases de chaque fabrication et matérialise leur avancement par des croix, au moins par quart d'heure.
- Le bon d'économat récapitule par fabrication les éléments, les unités et les quantités nécessaires.
- La tarte Tatin suit la fiche technique : pâte feuilletée, pommes caramélisées, cuisson au four à 180 °C pendant 30 minutes.
- Chaque fabrication est réservée en partie pour la dégustation et déclinée en quatre petits contenants pour la présentation traiteur.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer les cinq productions demandées et leurs étapes avant de construire le planning.
- Vérifier la cohérence des quantités du bon d'économat avec les matières d'œuvre et les fiches techniques.
- Inscrire les horaires et les phases de travail, puis justifier toute modification de l'organisation.
- Respecter les consignes de dégustation, de présentation en buffet, de service et de décor sur le thème musical.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment construire les fiches d'organisation chronologique ?

Repérez les phases techniques de chaque fabrication, ordonnez-les selon leur enchaînement et inscrivez-les avec les horaires sur les fiches des deux jours. Matérialisez l'avancement par des croix au moins par quart d'heure et justifiez les modifications éventuelles.

Q : Que faut-il inscrire dans le bon d'économat général ?

Pour chaque fabrication, inscrivez les éléments nécessaires, leurs unités et leurs quantités. Appuyez-vous sur les productions demandées, les matières d'œuvre disponibles et les fiches techniques, sans ajouter de quantités qui ne sont pas justifiées par ces documents.

Q : Quelle est la durée de chaque partie de l'épreuve ?

La conception et l'organisation durent 2 heures, le travail de la viande de porc 30 minutes et la production, la présentation et le service 11 heures 30, hors nettoyage. La durée totale indiquée sur le sujet est de 14 heures.

Q : Quelles consignes doivent guider le croquis de décor ?

Le croquis représente le décor de la pièce principale du buffet sur le thème de la musique et doit être réalisé en noir et blanc. Il prévoit une bordure alternant formes et contrastes, au moins un élément en relief ou en volume et des dessins liés au thème.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U10 - Production - présentation - service/2010/BP Charcutier - U10 - Production - présentation - service - Session 2010 - 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.