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 MUSIQUE »

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.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Scéren

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 :

TERRINE DE FILET DE CANARD A L'ORANGE
(1,5 kg) avec décor interne

Pièce principale, présentation sur miroir ou sur plat en respectant le thème.

Mêlée à base de porc et canard, aromatisée à l'orange.

2. FABRICATION CHARCUTIÈRE N°2 :

LAPEREAU EN GELEE (2 kg)

Présentation sur plat fourni par le centre d'examen.

Lapereau cuit dans une gelée agréablement aromatisée.
Montage en moule.

3. FABRICATION TRAITEUR :

BALLOTINE DE SAUMON
SAUCE ANDALOUSE
Présentation sur plat fourni par le centre d'examen
la sauce étant présentée en saucière

Filet de saumon farci. Prévoir la coupe de 6 médaillons.

Les médaillons seront décorés, glacés et présentés sur plat, accompagnés d'œufs mimosa et de petites tomates garnies de macédoine de légumes.

La sauce d'accompagnement est réalisée à partir de mayonnaise additionnée de purée de tomate et de petits dés de poivrons rouges.

4. PLAT CUISINÉ :

PINTADEAU FARCI AUX CHAMPIGNONS
Pommes persillées, petites courgettes farcies.
Dressage :
1 part à l'assiette (servie chaude à la demande du jury)
le reste en barquette traiteur.

Pour 4 personnes

Pintadeau désossé et agrémenté d'une farce aux champignons forestiers.

Cuisson à votre convenance.

Il sera coupé en parts et accompagné d'une sauce brune, de pommes persillées et de courgettes farcies.

5. PÂTISSERIE TRAITEUR :

TARTE TATIN
Présentation sur plat fourni par le centre d'examen.

Voir fiche technique dessert folio 3/10

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Scérén

Fiche technique « dessert »

TARTE TATIN

DENRÉES POUR 8 COUVERTS

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

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Scéren

MATIÈRES D'ŒUVRE PAR CANDIDAT

BOUCHERIE / VOLAILLE	Quantité
Palette de porc	1 p
Poitrine de porc	1 p
Bardes fines	0.300 kg
Lapin	1 p
Pintadeau effilé	1 p
Foie de volaille	0,100 kg
Poitrine fumée	0,200 kg
Filets de canard	2 p
Crépines	1 p
Filet de poulet	0.150 kg

POISSONNERIE	Quantité
Filet de saumon	1,5 kg
Filets de merlan	0,3 kg

LEGUMES ET FRUITS	Quantité
Carottes	0.4 kg
Champignons de Paris	0,4 kg
Courgettes	0,4 kg
Epinards en branche	0,2 kg
Poireau	1 p
Petites tomates rondes de 50 g	8 p
Pommes de terre charlotte	1,500 kg
Citron	2 p
Echalote	0,200 kg
Persil	½ botte
Cerfeuil	½ botte
Thym, laurier	PM
Aneth	½ botte
Pommes fruits	1,500 kg
Oranges	3 p
Romarin	½ botte
Poivron rouge	1 p
Grosse tomate	4 p
Estragon frais	¼ de botte
Oignons	0.200 kg

EPICERIE	Quantité
Extrait de vanille	PM
Feuilles de gélatine	PM
Sucre semoule	PM
Poivre blanc	PM
Muscade	PM
Farine	PM
Fond brun de veau lié	PM
Gelée claire	PM
Huile d'olive	0.200 l
Huile de tournesol	0.4 00 l
Vinaigre	PM
Moutarde	0.100 kg
Ketchup	0.100 kg
Pain de mie	PM
Baies de genièvre	PM
Olives noires, vertes	PM
Concentré de tomates	PM
Sucre glace	PM
Gelée ambrée	PM

CREMERIE	Quantité
Crème UHT	0,500 l
Beurre	0,250 kg
Œufs	15 p
Beurre à feuilletage	0,150 kg

CAVE	Quantité
Vin blanc	0,400 l
Cognac	0.100 l
Liqueur d'orange	0.050 l

DIVERS	Quantité
Panier des produits de décors mis à disposition par le centre d'examen	
Moule à savarin diamètre 20	

SURGELES	Quantité
Macédoine de légumes	0,5 kg
Mélange forestier	0,15 kg

Base nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Scérén

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	

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Scérén

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	

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'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Scéren

CANDIDAT N° : .... NOTE : .... / 20

FICHE D'ORGANISATION *: 1^er^ jour*

HEURES	PROGRESSION	FABRICATION						MODIFICATIONS ÉVENTUELLES
		1	2	3	4	5	6	
	Travail de la viande de porc							

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Scérén

FICHE D'ORGANISATION : *2ème jour*

HEURES	PROGRESSION	FABRICATION						MODIFICATIONS ÉVENTUELLES
		1	2	3	4	5	6	

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Scérén

CANDIDAT N° : NOTE : / 20

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

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Scéren

CANDIDAT N° : ..... NOTE : / 20

REALISATION D'UN CROQUIS

CONSIGNES

Décor sur plat de buffet ayant pour thème « **LA MUSIQUE** ».

- 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.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Scéren

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.