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

Épreuve E1 : Conception et organisation de la production - production, présentation, service

Session 2010 • Code sujet : **E1 A et B** • Durée : **Écrit : 2 h ; travail de viande de porc : 1/2 h ; durée totale non indiquée** • Coefficient : **Épreuve écrite : 2 ; épreuve pratique : 12**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Conception et organisation de la production** (3 questions) — **Page 3**
2. **Travail de viande de porc, hygiène, sécurité et fabrication** (2 questions) — **Page 6**
3. **Présentation, dégustation et service** (3 questions) — **Page 8**
4. **Exemples de questions d'épreuve orale et de vente** (13 questions) — **Page 11**
5. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 16**

Sujet officiel (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U10 - Production - présentation - service/2010/BP Charcutier - U10 - Production - présentation - service - Session 2010 - 2-Sujet.pdf

1. Conception et organisation de la production

La partie écrite évalue l'organisation de la fabrication des produits, notamment au moyen du bon d'économat, des phases techniques, d'une fiche d'organisation et d'un croquis. Les critères portent sur la clarté, la chronologie, le vocabulaire professionnel, le respect du thème et la cohérence des quantités avec les fabrications.

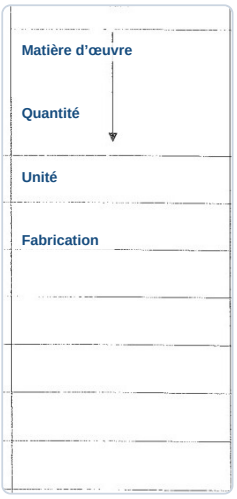
Bon d'économat

Question 1. Établir un bon d'économat dont les quantités de matières d'œuvre sont compatibles avec les fabrications prévues.

Établir une ligne par matière d’œuvre nécessaire aux fabrications prévues. Reprendre les matières et les quantités dans les fiches techniques et la nomenclature, puis additionner les besoins communs. Indiquer l’unité et le produit concerné afin que les quantités soient vérifiables et cohérentes avec la commande. La grille précise que le critère porte sur la compatibilité des quantités avec les fabrications.

Matière d’œuvre	Quantité nécessaire	Unité	Fabrication concernée
À relever dans la fiche technique	Besoin calculé	Selon la matière	Produit prévu
À relever dans la fiche technique	Besoin calculé	Selon la matière	Produit prévu

Repères pour le bon d’économat



✓ RÉPONSE À RETENIR

Bon d’économat : matières et quantités reprises des fiches techniques, totalisées et associées aux fabrications prévues.

Phases techniques et organisation

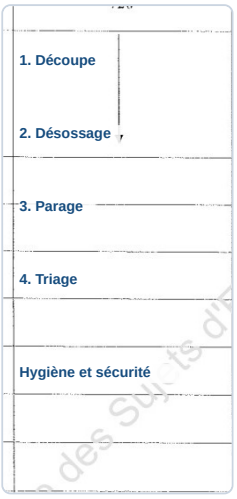
Question 2. Présenter une progression correcte et chronologique des phases techniques, avec un vocabulaire professionnel précis et des documents clairs et lisibles.

Pour le travail de viande de porc indiqué dans la grille, présenter les phases dans l’ordre et employer les termes professionnels :

1. Découpe.
2. Désossage.
3. Parage.
4. Triage des morceaux selon leur destination culinaire et la fabrication.

Limiter les manipulations, maîtriser le maniement des couteaux et porter les chaussures et vêtements de sécurité pendant le désossage. Les produits doivent rester conformes au sujet, à la nomenclature et à leur destination culinaire.

Phases techniques de travail de la viande de porc



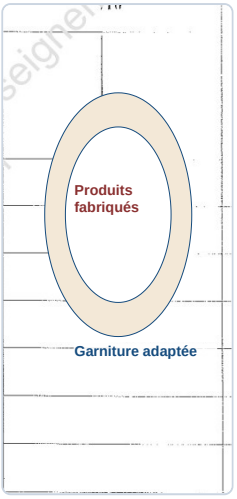
> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Découpe, désossage, parage, puis triage des morceaux selon leur destination culinaire et leur fabrication.

Croquis

Question 3. Réaliser un croquis qui respecte le thème imposé et témoigne de créativité.

Le croquis doit respecter le thème imposé et représenter les produits réellement fabriqués. Composer une présentation équilibrée, lisible et réalisable, en organisant les produits et une garniture adaptée sans les masquer. La grille évalue le respect du thème et la créativité. Les éléments précis du dessin doivent donc correspondre aux produits et au thème retenus pour l'épreuve.

Repères de composition du croquis



✓ RÉPONSE À RETENIR

Croquis créatif, lisible et réalisable, conforme au thème imposé et aux produits fabriqués.

2. Travail de viande de porc, hygiène, sécurité et fabrication

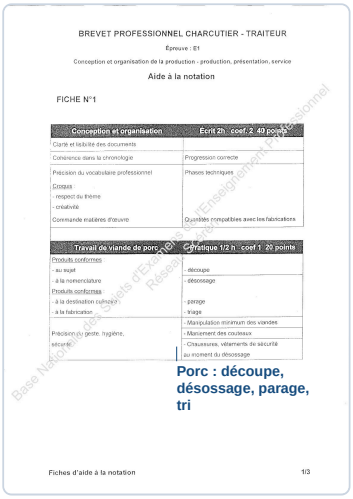
La grille pratique de réalisation de la fabrication des produits est notée sur 120 points et comprend les techniques de fabrication, l'hygiène et la sécurité, ainsi que le travail du cru. Les critères d'aide à la notation détaillent le travail de viande de porc et la maîtrise des procédés, la qualité des produits, l'organisation et l'utilisation des matériels.

Travail de viande de porc

Question 1. Effectuer la découpe, le désossage, le parage et le triage pour obtenir des produits conformes au sujet, à la nomenclature et à leur destination culinaire ou de fabrication, en limitant les manipulations et en respectant l'hygiène et la sécurité.

1. Préparer un poste propre, les couteaux adaptés et les équipements de sécurité. Repérer les pièces selon le sujet et la nomenclature.
2. Découper et désosser avec précision, en stabilisant la viande et en maîtrisant le maniement du couteau.
3. Parer et trier les morceaux selon leur destination culinaire ou de fabrication. Limiter les manipulations et séparer les catégories.
4. Contrôler la conformité des produits, maintenir l’hygiène du poste et ranger régulièrement les couteaux.

Critères de travail de viande de porc



BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER - TRAITEUR

Épreuve : E1

Conception et organisation de la production - production, présentation, service

Aide à la notation

FICHE N°1

Conception et organisation	Ecrit 2h - coef. 2 -40 points
Clarté et lisibilité des documents	
Cohérence dans la chronologie	Progression correcte
Précision du vocabulaire professionnel Croquis : - respect du thème - créativité Commande matières d'œuvre	Phases techniques Quantités compatibles avec les fabrications

Travail de viande de porc	Pratique 1/2 h - coef 1 -20 points
Produits conformes - au sujet - à la nomenclature	- découpe - désossage
Produits conformes - à la destination culinaire - à la fabrication	- parage - triage
Précision du geste, hygiène, sécurité	- Manipulation minimum des viandes - Maniement des couteaux - Chaussures, vêtements de sécurité au moment du désossage

Fiches d'aide à la notation 1/3

Porc : découpe, désossage, parage, tri

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Produits conformes au sujet, à la nomenclature et à leur destination, obtenus par découpe, désossage, parage et tri maîtrisés.

Hygiène, sécurité et fabrication des produits

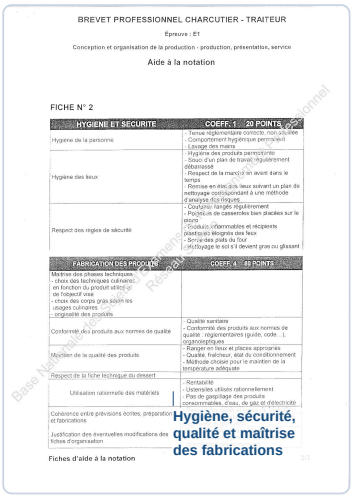
Question 2. Réaliser les fabrications en maîtrisant les phases techniques et les règles d'hygiène et de sécurité, en maintenant la qualité des produits et en utilisant rationnellement les matériels. Veiller également à la cohérence entre les prévisions, les préparations et les fabrications, aux délais et au respect de la fiche technique du dessert.

Organiser les fabrications dans l’ordre prévu, en faisant correspondre les quantités préparées aux fabrications et aux délais. Respecter les fiches techniques et justifier les éventuelles adaptations.

- Hygiène : tenue réglementaire propre, lavage des mains, produits et plan de travail maintenus propres.
- Sécurité : couteaux rangés, poignées de casseroles placées correctement, produits inflammables éloignés des feux, sols gras nettoyés.
- Fabrication : techniques adaptées, qualité sanitaire et organoleptique contrôlée, produits conservés à température appropriée.
- Matériel : ustensiles et consommables utilisés rationnellement, sans gaspillage.

Respecter également la fiche technique du dessert et les temps de fabrication.

Critères d'hygiène, sécurité et fabrication



BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER - TRAITEUR

Épreuve : E1

Conception et organisation de la production - production, présentation, service

Aide à la notation

FICHE N° 2

HYGIENE ET SECURITE	COEFF. 1 20 POINTS
Hygiène de la personne	- Tenue réglementaire correcte, non souillée - Comportement hygiénique permanent - Lavage des mains
Hygiène des lieux	- Hygiène des produits parmi contrôle - Suivi d'un plan de travail régulièrement détaillé - 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 de sécurité	- Couteaux rangés régulièrement - Poignées de casseroles bien placées sur le plan - Produits inflammables et récipients plastiques éloignés des feux - Surveillance des plats du four - Nettoyage le sol s'il devient gras ou glissant

FABRICATION DES PRODUITS	COEFF. 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 - organisation des produits	
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 places 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, préparation et fabrications	
Justification des éventuelles modifications des fiches d'organisation	

Fiches d'aide à la notation

Hygiène, sécurité, qualité et maîtrise des fabrications

✓ RÉPONSE À RETENIR

Fabrications conformes aux fiches techniques, de qualité, réalisées dans les délais et avec hygiène, sécurité et usage rationnel du matériel.

3. Présentation, dégustation et service

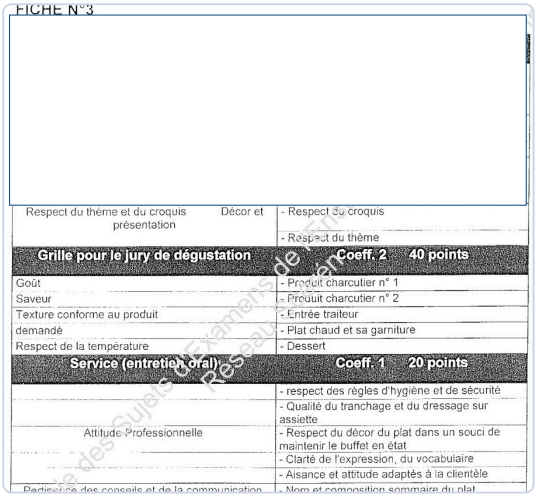
Les grilles évaluent la présentation des pièces froides, la dégustation des produits froids et du plat chaud, ainsi que le service et l'entretien oral. Elles portent notamment sur le dressage, le respect du thème et du croquis, le goût, la saveur, la texture, la température, l'attitude professionnelle et la communication avec la clientèle.

Présentation des pièces froides

Question 1. Présenter les pièces froides en soignant le dressage du buffet, la composition, l'harmonie et l'aspect des produits, et en respectant le thème imposé et le croquis. La grille de présentation est notée sur 120 points et la note est à reporter sur 60.

La grille attribue 120 points : dressage du buffet /30, pièces charcutières sur présentoir /40, entrée traiteur /20, plat cuisiné /20 et dessert /10. La présentation doit respecter le croquis et le thème, avec une composition proportionnée, attractive et harmonieuse. Soigner la netteté, les couleurs et l'aspect des produits. La fiche d'aide précise aussi les critères de composition de l'assiette et de présentation générale. La note obtenue sur 120 est ramenée sur 60 en la divisant par deux.

Critères de présentation



FICHE N°3

Respect du thème et du croquis Décor et présentation	- Respect du croquis - Respect du thème
Grille pour le jury de dégustation	**Coeff. 2 40 points**
Goût	- Produit charcutier n° 1
Saveur	- Produit charcutier n° 2
Texture conforme au produit demandé	- Entrée traiteur - Plat chaud et sa garniture
Respect de la température	- Dessert
Service (entretien oral)	**Coeff. 1 20 points**
	- respect des règles d'hygiène et de sécurité
	- Qualité du tranchage et du dressage sur assiette
Attitude Professionnelle	- 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	- Nom et composition sommaire du plat

Réseau Examens de Cuisine

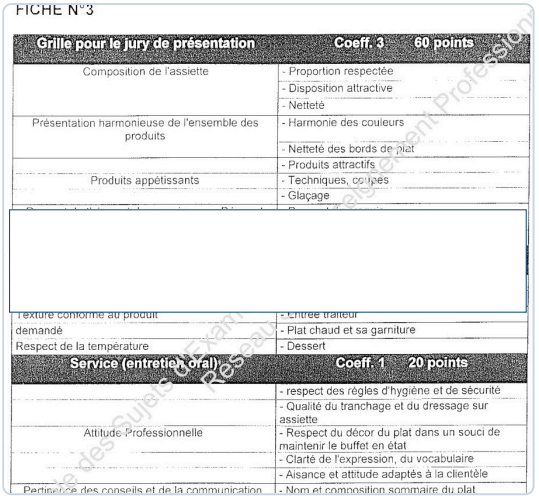
> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Présentation soignée et conforme au thème et au croquis. Note sur 60 = total sur 120 ÷ 2.

Dégustation

Question 2. Présenter à la dégustation des produits dont le goût, la saveur et la texture sont conformes aux produits demandés, et respecter la température attendue du plat chaud et de sa garniture. Les grilles distinguent le plat chaud et les produits froids.

Les grilles séparent la dégustation du plat chaud de celle des produits froids. Pour le plat chaud, la présentation à l'assiette est notée sur 20 et la dégustation sur 20, soit un total sur 40 ramené sur 20. Pour les produits froids, quatre catégories sont notées chacune sur 20 : deux produits charcutiers, un produit traiteur et un dessert. Vérifier le goût, la saveur et la texture attendus, ainsi que la température du plat chaud et de sa garniture.

Critères de dégustation



FICHE N°3

Grille pour le jury de présentation	Coeff. 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 attractifs	
Produits appétissants	- Techniques, cuisson	
	- Glaçage	
Texture conforme au produit demandé	- Entrée traiteur	
Respect de la température	- Plat chaud et sa garniture	
	- Dessert	
Service (entretien oral)	**Coeff. 1**	**20 points**
	- respect des règles d'hygiène et de sécurité	
	- Qualité du tranchage et du dressage sur assiette	
Attitude Professionnelle	- 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	- Nom et composition sommaire du plat	

Pôle des Sujets d'Examen Professionnel

✓ RÉPONSE À RETENIR

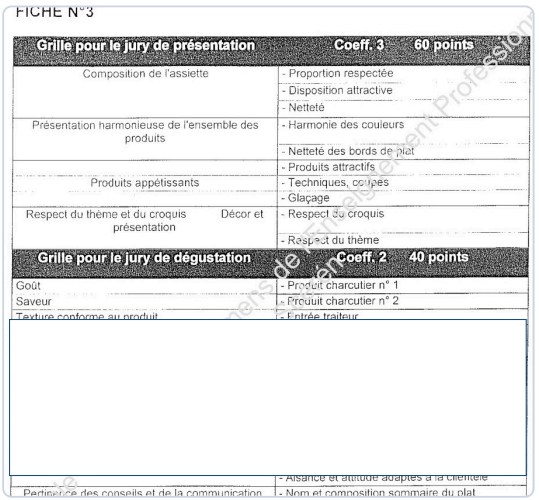
Plat chaud : total /40 ramené sur 20. Produits froids : total /80 ramené sur 20.

Service et entretien oral

Question 3. Adopter une attitude professionnelle, respecter l'hygiène et la sécurité pendant le service, communiquer clairement et donner des conseils pertinents. Respecter les quantités et proportions et maintenir le buffet en état.

La grille de service comporte trois critères notés sur 20 : attitude professionnelle, pertinence des conseils et de la communication orale, respect des quantités et des proportions. La fiche d'aide précise les attendus : hygiène et sécurité, qualité du tranchage et du dressage, maintien du buffet en état, expression claire et attitude adaptée à la clientèle. Présenter le nom et la composition du plat et proposer un accord mets-vins pertinent. Le total sur 60 est ramené sur 20.

Critères de service



FICHE N°3

Grille pour le jury de présentation	Coeff. 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 attractifs	
Produits appétissants	- Techniques, cuisson	
	- Glaçage	
Respect du thème et du croquis Décor et présentation	- Respect du croquis	
	- Respect du thème	
Grille pour le jury de dégustation	**Coeff. 2**	**40 points**
Goût	- Produit charcutier n° 1	
Saveur	- Produit charcutier n° 2	
Texture conforme au produit	- Entrée traiteur	
	- Aisance et attitude adaptés à la clientèle	
Pertinence des conseils et de la communication	- Nom et composition sommaire du plat	

Pôle des Sujets d'Examen Professionnel

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Service professionnel, sûr et clair ; quantités respectées et buffet maintenu en état. Note sur 20 = total sur 60 ÷ 3.

4. Exemples de questions d'épreuve orale et de vente

La dernière page rassemble des exemples de questions pour l'épreuve orale et la vente, sans attribuer de points séparés à chacune. Les thèmes abordés comprennent les matières premières, l'hygiène, les techniques, les cuissons, les accords et méthodes de service, ainsi que l'argumentation commerciale et les conseils au client.

Épreuve orale

Question 1. Présenter les critères de choix des matières premières.

Je choisis des matières premières fraîches, saines et conformes à leur usage. À la réception, je vérifie l'aspect, la couleur, l'odeur, la texture, la température, l'étiquetage, les dates et l'intégrité des emballages. Je contrôle la traçabilité et la provenance, puis j'évalue les caractéristiques adaptées à la recette : morceau, calibre, maturité, teneur en gras et rendement. Enfin, je tiens compte de la régularité de l'approvisionnement et du coût, sans sacrifier la qualité.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Fraîcheur, conformité, traçabilité, caractéristiques adaptées à la recette, régularité d'approvisionnement et coût maîtrisé.

Question 2. Indiquer les points critiques sur le plan de l'hygiène.

Les points critiques sont les risques de contamination, les températures de conservation et de cuisson, ainsi que le nettoyage et la désinfection. Je porte une attention particulière à :

- l'hygiène des mains, de la tenue et du personnel ;
- la séparation des produits crus, cuits et prêts à consommer ;
- la maîtrise de la chaîne du froid et des refroidissements ;
- la propreté du matériel, les dates et la traçabilité.

Les contrôles et les actions correctives suivent le plan de maîtrise sanitaire.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Prévenir les contaminations et maîtriser hygiène du personnel, températures, nettoyage, dates et traçabilité.

Question 3. Expliquer le respect des techniques mises en œuvre.

Je suis la fiche technique et respecte l'ordre des opérations pour obtenir un produit régulier et conforme.

1. Peser les ingrédients avec précision et préparer le matériel.
2. Réaliser les gestes adaptés : parage, hachage, mélange, assaisonnement ou montage.
3. Respecter les réglages, les proportions et les temps de repos prévus.
4. Contrôler l'aspect, la texture, le poids et la régularité du produit.

Je limite les manipulations inutiles et maintiens les règles d'hygiène à chaque étape.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Respecter la fiche technique, les pesées, l'ordre opératoire, les réglages et les contrôles du produit.

Question 4. Expliquer le respect des cuissons.

La cuisson se choisit selon le produit, son calibre et la méthode prévue dans la fiche technique. Je préchauffe l'équipement, respecte la durée et la température prescrites, puis surveille la cuisson. Pour les produits concernés, je vérifie la température à cœur au point le plus épais avec une sonde propre et désinfectée, selon les critères applicables. Je maîtrise ensuite le repos ou le refroidissement requis et protège le produit de toute recontamination.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Appliquer la cuisson prévue pour le produit, contrôler son degré de cuisson et maîtriser le repos ou refroidissement.

Question 5. Proposer deux vins en fonction du plat chaud.

Le plat chaud n'étant pas précisé, le choix doit s'accorder à sa viande, sa sauce et son intensité. Pour une viande rouge rôtie ou mijotée, deux propositions cohérentes sont un Bordeaux rouge et un Côtes-du-Rhône rouge. Pour une volaille à la crème, on peut plutôt proposer un Bourgogne blanc et un Chardonnay équilibré. À l'oral, je retiens deux vins adaptés au plat réellement présenté et tiens compte des préférences du client.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Exemple avec une viande rouge : Bordeaux rouge ou Côtes-du-Rhône rouge. Adapter les deux propositions au plat présenté.

Question 6. Proposer une autre garniture ou une autre présentation.

Je propose une garniture qui accompagne la sauce et le produit principal, sans en masquer le goût. Par exemple, des légumes de saison rôtis peuvent remplacer la garniture initiale. Pour varier la présentation, je peux trancher régulièrement la viande, disposer la garniture avec soin et servir la sauce à part ou nappée proprement. Le choix définitif dépend du plat réellement présenté et doit préserver l'équilibre, la lisibilité et la facilité de dégustation.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Exemple : légumes de saison rôtis et viande tranchée régulièrement, avec une sauce présentée proprement.

Question 7. Proposer deux fromages A.O.C. et préciser leur région.

Deux exemples de fromages A.O.C. à proposer :

- **Comté :** Franche-Comté, dans la région Bourgogne-Franche-Comté ; pâte pressée cuite.
- **Roquefort :** Aveyron, en région Occitanie ; fromage persillé au lait de brebis.

Je peux préciser leur caractère au client et les servir à température adaptée, avec un pain qui accompagne leur profil.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Comté : Franche-Comté, région Bourgogne-Franche-Comté. Roquefort : Aveyron, région Occitanie.

Question 8. Citer deux principales méthodes de service.

Deux méthodes principales de service sont :

- **Le service à l'assiette :** le mets est dressé en cuisine et l'assiette est apportée au client.
- **Le service au plat :** le plat est présenté à table, puis le personnel sert le client à l'aide d'un couvert de service.

Dans les deux cas, le service doit préserver la température, la présentation du mets et le confort du client.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Service à l'assiette et service au plat.

Vente

Question 1. Proposer et argumenter un produit de vente traditionnelle.

Exemple de vente traditionnelle, à adapter au produit réellement disponible : « Je vous propose notre pâté en croûte. Il peut être servi en entrée ou lors d'un repas convivial. Sa pâte dorée et sa coupe régulière mettent le produit en valeur. Souhaitez-vous une quantité précise ? » Je complète l'argumentaire avec sa composition réelle, son mode de fabrication et ses conditions de conservation, sans avancer de caractéristique qui ne serait pas vérifiée.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Proposer un produit traditionnel, comme un pâté en croûte, en valorisant uniquement ses caractéristiques réelles.

Question 2. Donner trois arguments concernant le plat présenté : deux sur sa composition et un sur sa présentation.

Les arguments doivent porter sur le plat effectivement présenté. Je donne deux informations exactes sur sa composition, puis une sur son apparence :

1. Nommer les ingrédients principaux et la garniture.
2. Préciser un élément caractéristique vérifiable, comme la sauce ou l'assaisonnement.
3. Décrire le dressage, les couleurs ou la disposition des éléments.

Je ne prête pas au plat d'ingrédient ou de qualité qui ne correspondrait pas à sa recette réelle.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Deux arguments vérifiables sur les ingrédients et la composition, puis un argument sur le dressage réel.

Question 3. Annoncer le prix du produit.

J'annonce clairement le prix réel du produit, en précisant son unité de vente : à la portion, à la pièce ou au kilogramme. Le tarif annoncé doit correspondre au prix affiché et au conditionnement proposé. Pour une vente au poids, j'indique le prix au kilogramme avant de peser la commande. Je formule le prix simplement, puis laisse au client le temps de répondre.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Annoncer le tarif affiché du produit et son unité de vente, sans inventer de montant.

Question 3, suite. Répondre à une éventuelle objection concernant le prix.

Je réponds calmement à l'objection et reconnais le point de vue du client : « Je comprends votre remarque. » Je justifie ensuite le tarif par des éléments réels, comme la qualité des ingrédients, la préparation, la portion ou le travail de présentation. Si nécessaire, je propose une quantité ou un produit correspondant mieux à son budget, sans dévaloriser l'article ni promettre une remise non autorisée.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Accueillir l'objection, justifier le tarif avec des éléments vérifiables et proposer une option adaptée au budget.

Question 5. Pour le plat vendu à emporter dans un magasin traditionnel, donner des conseils de conservation et d'utilisation.

Les conseils doivent correspondre à la nature du plat et aux indications de son étiquette. Je recommande de le transporter rapidement et de le conserver au froid, dans son emballage, en respectant la date limite et la température indiquées. Après ouverture, il faut le protéger et suivre le délai de consommation conseillé. Pour l'utilisation, réchauffer complètement le plat selon les consignes, puis le consommer sans attendre. Éviter un maintien prolongé à température ambiante et les réchauffages répétés.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Conserver selon l'étiquette, respecter la date, puis réchauffer complètement selon les consignes avant consommation.

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

Bilan de l'épreuve : Le BP Charcutier-Traiteur, épreuve E1 A et B, porte sur la conception et l'organisation de la production, sa fabrication, sa présentation et son service. Le document indique un écrit de 2 h, coefficient 2, et une épreuve pratique, coefficient 12, sans session ni année imprimée. Il évalue notamment l'organisation, le travail de la viande de porc, l'hygiène, la qualité des produits, la dégustation et la relation avec la clientèle.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Organiser les phases techniques dans une progression cohérente et vérifier que les quantités prévues correspondent aux fabrications.
- Adapter les techniques culinaires au produit utilisé, à sa destination et à l'objectif visé.
- Maintenir la qualité des produits en les rangeant aux endroits appropriés et en choisissant une méthode de conservation à température adéquate.
- Évaluer la dégustation selon le goût, la saveur, la texture conforme au produit demandé et le respect de la température.

Points de vigilance & attentes du jury

- Vérifier la lisibilité des documents, la précision du vocabulaire professionnel et la cohérence du bon d'économat.
- Respecter en continu l'hygiène de la personne et des lieux : tenue, lavage des mains, produits et plan de travail.
- Sécuriser le travail au couteau et le désossage, et ranger régulièrement les couteaux et les matériels.
- Soigner le dressage, respecter le thème et le croquis, puis adapter les conseils oraux à la clientèle.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser efficacement les phases de fabrication ?

Présentez les étapes dans une progression chronologique et utilisez un vocabulaire professionnel précis. Vérifiez que les quantités du bon d'économat et les préparations prévues correspondent aux fabrications. Les documents doivent rester clairs et lisibles.

Q : Quels aspects sont évalués pendant le travail de viande de porc ?

La grille porte sur la conformité des produits au sujet, à la nomenclature et à leur destination. Elle évalue aussi la découpe, le désossage, le parage, le triage, la limitation des manipulations, l'hygiène et la sécurité.

Q : Quels coefficients et quelles durées sont indiqués ?

Le document indique un écrit de 2 heures, coefficient 2, et une épreuve pratique, coefficient 12. Le travail de viande de porc est prévu pour 1/2 heure. La durée totale de l'épreuve n'est pas indiquée.

Q : Quels critères guident la notation de la présentation et de la dégustation ?

La présentation est appréciée selon la composition, l'harmonie, la netteté, l'aspect attractif et le respect du thème et du croquis. La dégustation porte sur le goût, la saveur, la texture conforme au produit et la température.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U10 - Production - présentation - service/2010/BP Charcutier - U10 - Production - présentation - service - Session 2010 - 2-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.