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

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

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

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

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

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				GRILLE N°1	
	BON D'ECONOMAT /20	PHASES TECHNIQUES /20	FICHE D'ORGANISATION /30	CROQUIS /10	TOTAL /80	NOTE A reporter /20

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

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

REALISATION DE LA FABRICATION DES PRODUITS

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

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

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

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

Nom du juré 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

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

Nom de l'examinateur et signature :

BREVET PROFESSIONNEL DE CHARCUTIER TRAITEUR

GRILLE DE NOTATION DU JURY DE DEGUSTATION

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

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

Nom de l'examinateur et signature :

BREVET PROFESSIONNEL DE CHARCUTIER TRAITEUR

GRILLE DE NOTATION DU JURY DE DEGUSTATION

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

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

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

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

AIDES A 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

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

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	Écrit 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 Produits conformes : - 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

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

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 hygiènique 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 de sécurité	- Couteaux rangés régulièrement - Poignées de casseroles bien placées sur le plano - Produits inflammables et récipients plastiques éloignés des feux - Sortie des plats du four - Nettoyage le sol s'il devient gras ou glissant

FABRICATION DES PRODUITS	COEFF. 4 80 POINTS
Maitrise 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 - originalité 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, préparations et fabrications	- Respect des délais et temps de fabrication - Adéquation quantitative et qualitative entre préparation et fabrication
Justification des éventuelles modifications des fiches d'organisation	- Produits répondant à la demande et conformes aux exigences du consommateur - Optimisation des rendements

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

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER - TRAITEUR

Épreuve : E1

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

Aide à la notation

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 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	**Coeff. 2 40 points**
Goût	- Produit charcutier n° 1
Saveur	- Produit charcutier n° 2
Texture conforme au produit	- Entrée traiteur
demandé	- 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 orale	- Nom et composition sommaire du plat
	- Accord mets-vins
Respect des quantités et des proportions	

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

BREVET PROFESSIONNEL DE CHARCUTIER TRAITEUR

QUESTIONS EPREUVE ORALE

EXEMPLES

1. Critères et choix des matières premières.
2. Points critiques sur le plan de l'hygiène.
3. Respect des techniques.
4. Respect des cuissons.
5. Proposition de 2 vins en fonction du plat chaud.
6. Autre proposition de garniture, présentation.
7. Proposition de 2 fromages A..O.C avec la région.
8. Citez 2 principales méthodes de service.

QUESTIONS VENTE

1. Proposez et argumentez un produit de vente traditionnelle.
2. Donnez 3 arguments par rapport au plat présenté :
   - 2 sur la composition.
   - 1 sur la présentation.
3. Annonce du prix de votre produit.
4. Réfutez une objection éventuelle sur le prix.
5. Si vous vendez ce plat à emporter dans le cadre d'un magasin traditionnel.
   - Quels conseils de conservation donnez-vous ?
   - Quels conseils d'utilisation proposez-vous ?

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.