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 Charcutier-traiteur

Session 2010 • Code sujet : **07-1604** • 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 9**
3. **Production, présentation, service** (3 questions) — **Page 10**
4. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 13**

Sujet officiel (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U10 - Production - présentation - service/2010/BP Charcutier - U10 - Production - présentation - service - Session 2010 - 3-Sujet.pdf

1. Conception et organisation de la production

En deux heures, le candidat prépare l'organisation d'un buffet comprenant cinq fabrications de charcuterie, de traiteur, de plat cuisiné et de pâtisserie. Il s'appuie sur les productions demandées, la matière d'œuvre disponible, la fiche technique du dessert et les documents d'organisation, avec un décor sur le thème « Les bandes dessinées ».

Phases techniques

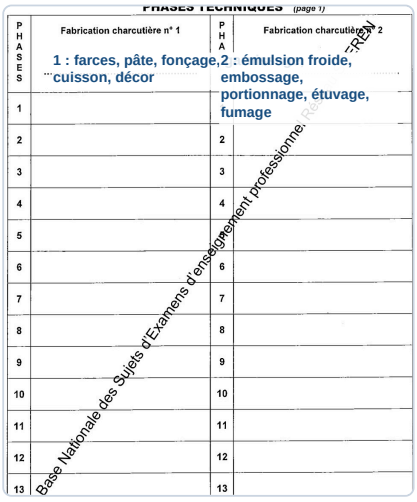
Question 1. À partir des fabrications demandées et de la matière d'œuvre disponible, énumérer les phases techniques de travail pour chacune des cinq fabrications, dessert compris, en utilisant le vocabulaire professionnel.

Les opérations suivent les indications de production et la fiche dessert. Pour le pâté, prévoir aussi une farce à gratin et un décor central. Pour le plat cuisiné, la garniture comprend des pommes de terre farcies et des flans de courgettes.

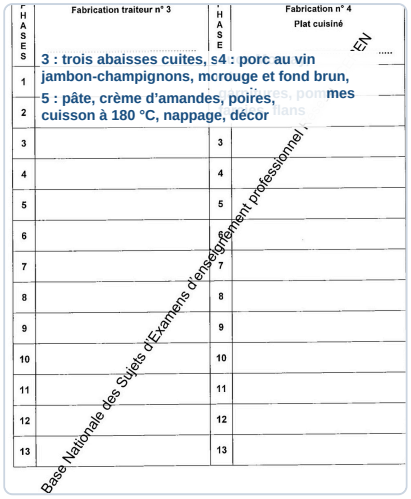
Fabrication	Phases techniques
1. Pâté en croûte de pintade aux figues	Préparer et assaisonner les farces de porc et de pintade ; incorporer les figues ; réaliser la pâte ; foncer le moule ; garnir ; poser et souder le couvercle ; dorer ; cuire ; refroidir ; décorer.
2. Saucisses de Francfort	Parer et hacher les viandes ; réaliser l'émulsion froide ; embosser en menus de mouton ; portionner ; étuver ; fumer selon le matériel ; réserver au froid. Prévoir 0,5 kg de saucisses cocktail.
3. Mille-feuille jambon-champignons	Détailler et cuire trois abaisses rectangulaires de feuilletage ; préparer la sauce Mornay et la garniture ; monter en alternant abaisses, sauce et garniture.
4. Sauté de porc bourguignonne	Couper et saisir le porc ; mouiller au vin rouge et au fond brun ; cuire longuement ; glacer les petits oignons ; sauter champignons et lardons ; préparer les pommes de terre farcies et les flans de courgettes.
5. Tarte aux poires et crème d'amandes	Réaliser la pâte brisée sucrée et la crème d'amandes ; foncer un cercle et deux moules individuels ; émincer les demi-poires ; garnir ; cuire à 180 °C ; torréfier les amandes ; refroidir, décercler, napper et décorer.

Respecter le maintien au froid des préparations sensibles et les temps nécessaires aux cuissons et au refroidissement.

Phases techniques des fabrications 1 et 2



Phases techniques des fabrications 3 et 4



✓ RÉPONSE À RETENIR

Cinq fabrications : phases de préparation, cuisson ou traitement, refroidissement et finition, selon les indications du sujet.

Fiches d'organisation

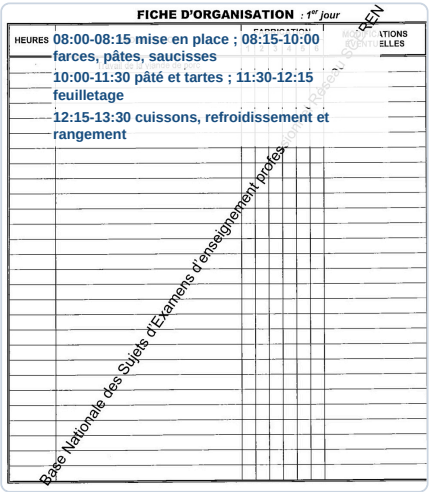
Question 2. Rédiger les fiches d'organisation chronologiques des deux jours, en indiquant la progression du travail et les phases prévues pour chaque fabrication. Répartir les opérations par quarts d'heure et prévoir de justifier les modifications éventuelles.

Voici une proposition sur deux jours, en créneaux de 15 minutes ou multiples de 15 minutes. Les durées de cuisson et de fumage restent à adapter au matériel et aux produits. Reporter les opérations dans les colonnes des fabrications concernées et inscrire toute modification avec sa justification.

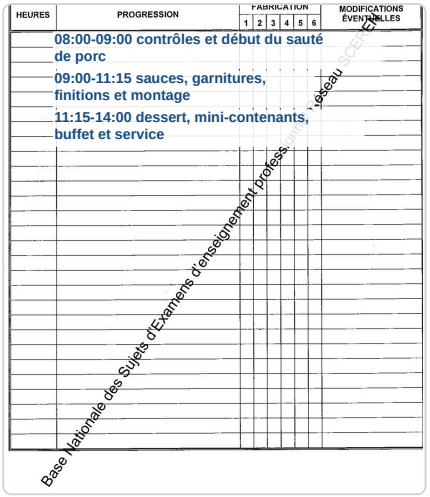
Jour et horaire	Progression	Fabrications
J1 08:00-08:15	Hygiène, mise en place, contrôle des denrées et du matériel.	Toutes
J1 08:15-09:15	Préparer les farces et la pâte du pâté ; réaliser la pâte brisée et réserver au froid.	1, 5
J1 09:15-10:00	Hacher, assaisonner, réaliser l’émulsion froide, embosser et portionner.	2
J1 10:00-10:45	Monter le pâté ; préparer crème d’amandes, fonçages et garnitures des tartes.	1, 5
J1 10:45-11:30	Cuire les tartes selon la fiche ; commencer l’étuvage et le fumage selon le matériel.	2, 5
J1 11:30-12:15	Détailler et cuire les abaisses ; préparer les éléments de la garniture.	3
J1 12:15-13:30	Surveiller et terminer les cuissons ; refroidir, protéger et stocker les préparations.	1, 2, 3, 5
J2 08:00-08:15	Contrôler les produits, organiser le poste et lancer les préparations chaudes.	Toutes
J2 08:15-09:00	Tailler et saisir le porc ; mouiller au vin rouge et au fond brun, puis cuire longuement.	4
J2 09:00-09:45	Préparer sauce Mornay, petits oignons, champignons, lardons et garnitures.	3, 4
J2 09:45-10:30	Finir les préparations de saucisses et du plat ; contrôler les cuissons.	2, 4
J2 10:30-11:15	Monter le mille-feuille ; préparer pommes de terre farcies et flans de courgettes.	3, 4
J2 11:15-12:00	Refroidir, décercler et napper les tartes ; torréfier les amandes et décorer.	5
J2 12:00-13:00	Réaliser les finitions, préparer les 20 mini-contenants et contrôler les températures.	Toutes
J2 13:00-14:00	Décorer le pâté, dresser le buffet, vérifier la présentation et préparer le service.	Toutes

Le planning proposé totalise 11 h 30 sur les deux jours ; ajuster les horaires aux conditions réelles et justifier chaque changement sur la fiche.

Fiche d’organisation du premier jour



Fiche d’organisation du deuxième jour



> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Planning proposé : J1 de 08:00 à 13:30 et J2 de 08:00 à 14:00, avec un total de 11 h 30.

Bon d’économat

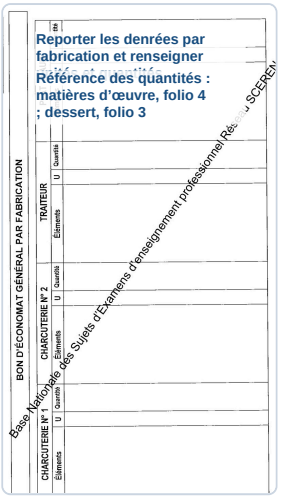
Question 3. Établir le bon d’économat général en récapitulant les produits et les quantités nécessaires aux fabrications demandées.

Le bon d’économat reprend les quantités de matière d’œuvre indiquées pour le candidat. Les quantités de la fiche dessert détaillent la fabrication n° 5 pour 8 couverts ; elles ne doivent pas être ajoutées une seconde fois au récapitulatif général.

Famille	Denrées et quantités
Boucherie-volaille	Poitrine de porc : 1 pièce ; palette de porc : 2 pièces ; pintade effilée : 1 pièce ; jambon blanc : 8 tranches ; foie de volaille : 0,100 kg ; poitrine fumée : 0,200 kg ; gras dur : 0,500 kg ; menus de mouton : environ 4 m.
Légumes et fruits	Oignons : 0,500 kg ; échalotes : 0,200 kg ; ail : 20 g ; thym/laurier : pm ; carottes : 0,400 kg ; champignons de Paris : 0,600 kg ; cerfeuil : 1/4 botte ; pommes de terre Bintje : 6 pièces de 100 g ; courgette : 0,400 kg ; branche de céleri : 1 pièce ; tomates de garniture : 3 pièces ; ciboulette : 1/4 de botte ; persil plat : 1/4 de botte.
Épicerie	Fond de veau : 0,080 kg ; poudre d’amandes : 0,100 kg ; poires au sirop 4/4 : 1 boîte ; cardamome moulue : pm ; coriandre moulue : pm ; amandes effilées : 0,080 kg ; nappage abricot : pm ; figues sèches : 0,200 kg ; sucre : 0,300 kg ; farine : 1,500 kg ; oignons grelots surgelés : 0,100 kg.
Crèmerie	Œufs : 12 pièces ; crème UHT : 0,300 l ; beurre : 1 kg ; margarine feuilletage : 0,400 kg ; lait : 1 l ; gruyère râpé : 0,300 kg.
Cave	Porto : 10 cl ; cognac : 10 cl ; vin blanc : 20 cl ; vin rouge : 1 l ; kirsch : pm.
Fiche dessert, 8 couverts	Pâte brisée sucrée : farine 0,250 kg, beurre 0,125 kg, sel 4 g, eau 0,05 l, œuf 1 pièce, sucre semoule 0,060 kg ; crème d’amandes : poudre d’amandes 0,100 kg, œufs 2 pièces, beurre 0,100 kg, sucre 0,100 kg ; poires au sirop : 1 boîte ; nappage : pm ; amandes effilées : 0,080 kg.

« pm » signifie selon les besoins de la recette et de l’assaisonnement.

Bon d'économat général



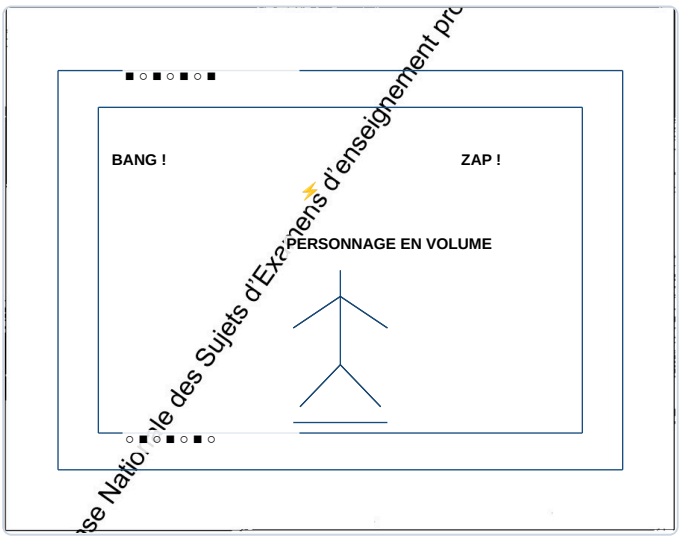
> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Bon d'économat : quantités générales regroupées par famille, avec le détail de la fiche dessert pour 8 couverts.

Croquis du décor

Question 4. Réaliser en noir et blanc un croquis du décor de la pièce principale du buffet sur le thème « Les bandes dessinées ». Prévoir une bordure utilisant l'alternance des formes et des contrastes, un ou plusieurs éléments en relief ou en volume, et des dessins en rapport avec le thème.

Le croquis propose un décor de plat en noir et blanc pour le pâté en croûte. La bordure alterne cases et formes rondes, avec un contraste de formes pleines et de réserves blanches. Les bulles et l'éclair rappellent la bande dessinée ; le personnage central est représenté en volume sur un socle. Le décor doit rester stable et ne pas gêner le service.

Croquis noir et blanc du décor BD



✓ RÉPONSE À RETENIR

Décor BD : bordure alternée en noir et blanc, bulles et éclair, personnage central en relief sur socle.

2. Travail de la viande de porc

Cette épreuve pratique de trente minutes porte sur le travail d'une poitrine et d'une palette de porc. Les tâches demandent de désosser et découper la poitrine, puis de désosser, parer et ficeler la palette en rôti à ficelle arrêtée.

Poitrine de porc

Question 1. À partir d'une poitrine de porc, effectuer le désossage et la découpe demandés.

1. Installer la poitrine sur une planche propre et stable. Dégager les os et cartilages au couteau à désosser, en suivant leur contour et en préservant les muscles.
2. Retirer les éléments osseux, puis parer proprement la pièce. Découper la poitrine selon la découpe demandée, sans ajouter de formats ou de dimensions non précisés.
3. Trier les morceaux et les parures pour la fabrication. Garder le poste propre et travailler avec un couteau bien affûté, en dirigeant la lame à l'opposé de la main qui maintient la viande.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Poitrine désossée et découpée proprement, morceaux et parures triés pour la fabrication.

Palette de porc

Question 2. À partir d'une palette de porc, effectuer le désossage, le parage et le ficelage en rôti à ficelle arrêtée. Après notation, utiliser les viandes pour la fabrication.

Dégager les os de la palette au couteau en suivant leur contour, puis retirer les cartilages et les tendons gênants. Parer la viande en conservant des morceaux réguliers, puis la replier et la rouler pour former un rôti compact.

Poser une ficelle d'arrêt à l'extrémité et ficeler régulièrement sans écraser la pièce. Présenter le rôti pour la notation. Après notation, utiliser les viandes pour la fabrication, conformément à la consigne.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Palette désossée, parée et ficelée en rôti à ficelle arrêtée, puis utilisée pour la fabrication après notation.

3. Production, présentation, service

Sur deux jours et pendant onze heures trente, hors nettoyage, le candidat réalise les fabrications prévues pour une présentation en boutique ou sur un buffet. Il réserve une part de chaque fabrication pour la dégustation, présente les produits, sert un produit et répond aux demandes de renseignements et de conseils du client.

Réalisation des fabrications

Question 1. Réaliser les cinq fabrications demandées : pâté en croûte de pintade aux figues sèches, saucisses de Francfort, mille-feuille de jambon et champignons, sauté de porc à la bourguignonne et tarte aux poires et à la crème d'amandes. Réserver une part de chaque fabrication pour la dégustation et décliner chaque fabrication en quatre petits contenants innovants, soit vingt contenants au total.

1. **Pâté en croûte :** préparer la farce à base de porc et de pintade, ajouter la face à gratin, monter en croûte avec couvercle et prévoir le décor central.
2. **Francfort :** réaliser l'émulsion froide, embosser en menus de mouton, portionner, étuver et fumer selon le matériel. Prévoir 0,5 kg pour les saucisses cocktail.
3. **Mille-feuille :** cuire trois abaisses rectangulaires et les alterner avec sauce Mornay, jambon et champignons.
4. **Sauté :** cuire le porc au vin rouge et au fond brun ; préparer oignons glacés, champignons sautés, lardons, pommes de terre farcies et flans de courgettes.
5. **Tarte :** foncer les cercles, garnir de crème d'amandes et de poires, cuire à 180 °C, refroidir, décercler, napper et décorer d'amandes torréfiées.

Réserver une part de chaque fabrication pour la dégustation et préparer quatre contenants innovants par fabrication.

Répartition des 20 contenants

Fabrication	Contenants
Pâté en croûte de pintade aux figues sèches	4
Saucisses de Francfort	4
Mille-feuille de jambon et champignons	4
Sauté de porc à la bourguignonne	4
Tarte aux poires et crème d'amandes	4
Total	20

Quatre contenants par fabrication.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Cinq fabrications réalisées, une part de chacune réservée à la dégustation et 20 petits contenants préparés.

Organisation et dégustation

Question 2. Réaliser les fabrications sur deux jours en s'appuyant sur la fiche d'organisation et le bon d'économat. Toute modification de ces documents doit être justifiée dans la colonne prévue. Préparer une assiette pour la dégustation à l'heure fixée par le président du jury et selon le tirage au sort.

Organiser les fabrications sur les deux jours, dans la limite des 11 h 30 prévues hors nettoyage. Reporter sur la fiche les phases, leur ordre et leur durée par tranches d'au moins quinze minutes ; répartir les tâches en tenant compte des cuissons, refroidissements, finitions et conditions de conservation.

1. Jour 1 : réaliser les préparations et cuissons pouvant être anticipées, puis protéger et stocker les produits.
2. Jour 2 : achever les fabrications, effectuer les finitions et préparer la présentation.
3. À l'heure fixée par le président du jury, dresser l'assiette de dégustation selon le tirage au sort.

Justifier dans la colonne prévue toute modification de la fiche d'organisation ou du bon d'économat.

Organisation de la production et dégustation

Jour 1	Préparations et cuissons anticipables ; protection et stockage des produits.
Jour 2	Achèvement des fabrications, finitions et préparation de la présentation.
Heure fixée par le jury	Dresser l'assiette selon le tirage au sort.

Reporter les durées sur la fiche par tranches d'au moins quinze minutes et justifier les modifications.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Planning des deux jours renseigné par tranches d'au moins quinze minutes ; dégustation dressée à l'heure fixée par le jury et selon le tirage au sort.

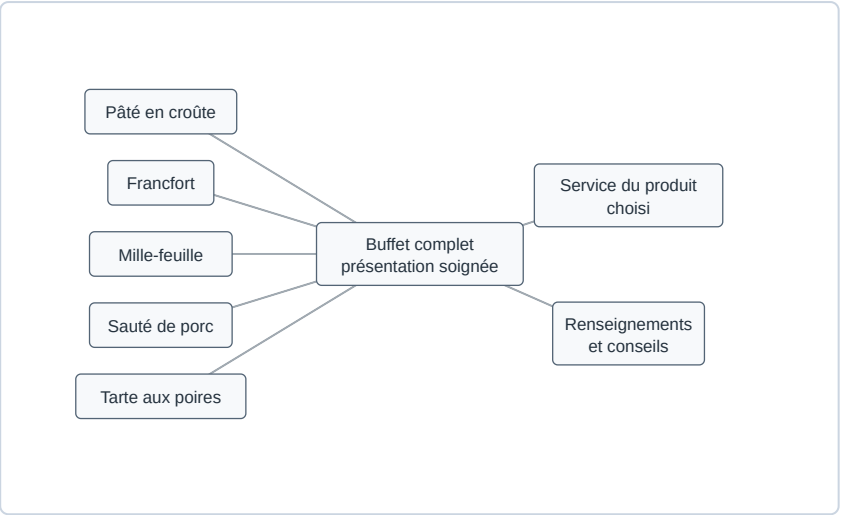
Présentation et service

Question 3. Présenter sur un buffet l'ensemble des produits réalisés, servir un produit à partir du buffet et répondre aux demandes de renseignements et de conseils du client.

Présenter au buffet l'ensemble des fabrications sur des plats adaptés, de façon propre, soignée et lisible. Mettre les produits en valeur sans gêner leur service et respecter les conditions de conservation. Utiliser un matériel de service propre.

Servir le produit choisi avec soin. Répondre clairement aux demandes du client en décrivant le produit et sa préparation, puis donner des conseils adaptés de dégustation ou de conservation. Adopter une attitude courtoise et un vocabulaire professionnel.

Présentation et service au buffet



Les cinq fabrications sont présentées au buffet ; le produit servi s'accompagne de renseignements et de conseils.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Buffet complet et soigné ; service propre, renseignements exacts et conseils adaptés au client.

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

Bilan de l'épreuve : Épreuve E1 du BP Charcutier-traiteur, session 2010, sujet 07-1604, d'une durée de 14 heures et de coefficient 14. Le candidat organise puis réalise cinq fabrications destinées à un buffet, dont un pâté en croûte de pintade aux figues sèches. Le thème du décor est « Les bandes dessinées ». Les compétences évaluées portent sur les phases techniques, l'organisation, la production, la présentation et le service.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La fiche d'organisation répartit chronologiquement les opérations des fabrications sur les deux jours, par quarts d'heure.
- Le bon d'économat général regroupe les produits et quantités nécessaires aux fabrications demandées.
- La fiche technique de la tarte aux poires et à la crème d'amandes est établie pour 8 couverts.
- Le croquis du buffet doit comporter une bordure contrastée, des éléments en relief ou en volume et un décor lié au thème.

Points de vigilance & attentes du jury

- Énumérer les phases techniques pour chaque fabrication, y compris le dessert, avec un vocabulaire professionnel.
- Répartir les opérations par quarts d'heure dans les fiches des deux jours et justifier toute modification.
- Vérifier que le bon d'économat couvre les cinq fabrications et leurs quantités nécessaires.
- Réserver une part de chaque fabrication pour la dégustation et présenter tous les produits au buffet.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment répartir les phases techniques dans la fiche d'organisation ?

Énumérez les opérations dans leur ordre de réalisation pour chaque fabrication, puis répartissez-les chronologiquement sur les deux jours. Inscrivez la progression par quarts d'heure et justifiez les modifications éventuelles dans la colonne prévue.

Q : Comment utiliser les quantités de la fiche technique du dessert ?

La fiche technique indique des denrées pour 8 couverts. Cela correspond à la production demandée, soit une tarte pour 6 personnes et deux portions individuelles. Appuyez-vous sur ces quantités pour organiser la fabrication et établir le bon d'économat.

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

La première partie dure 2 heures, la deuxième 30 minutes et la troisième 11 heures 30, hors nettoyage. Le total officiel est de 14 heures. La réalisation de la troisième partie se déroule sur deux jours.

Q : Quels éléments sont évalués pour l'organisation et la présentation ?

L'organisation est évaluée à partir de la fiche d'organisation et du bon d'économat. Les modifications doivent être justifiées. Le buffet doit présenter l'ensemble des produits, et le candidat doit servir un produit et conseiller le client.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U10 - Production - présentation - service/2010/BP Charcutier - U10 - Production - présentation - service - Session 2010 - 3-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.