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

SCÉRÉN

SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

Ce document a été numérisé par le CRDP de Nancy pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

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 « **LES BANDES DESSINEES** ».

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 PRESENTATION, 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 d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

PRODUCTION DEMANDEE

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 CHARCUTIERE N°1
(Pièce principale)

PATE EN CROUTE DE PINTADE AUX FIGUES SECHES
(environ 2 Kg)
Présentation sur miroir ou plat fourni par le centre en respectant le thème.

Préparation à base de porc et de pintade agrémentée d'une farce à gratin.
Prévoir un décor central.
Montage en croûte avec couvercle.

2. FABRICATION CHARCUTIERE N°2 :

SAUCISSES DE FRANCFORT
(environ 2,5 Kg, suivant le matériel utilisé)
Présentation sur plat fourni par le centre d'examen.

Émulsion froide, embossée, portionnée en menus de mouton, étuvée, fumée à votre convenance.
Prévoir 0.5 kg de saucisses cocktail.

3. FABRICATION TRAITEUR :

MILLE-FEUILLE DE JAMBON CHAMPIGNONS
(pour 6 personnes)
Dressage sur plat fourni par le centre d'examen.

Trois abaisses de feuilletage rectangulaires cuites, montées en alternance avec une sauce Mornay et une garniture de jambon et de champignons.

4. PLAT CUISINE :

SAUTE DE PORC A LA BOURGUIGNONNE
Pommes de terre farcies et flan de courgettes
(pour 6 personnes)
Dressage :
1 part à l'assiette (servie chaude à la demande du jury)
Le reste en barquette traiteur

Viande de porc coupée en morceaux, mouillée au vin rouge et fond brun de veau cuite longuement.
Garniture de petits oignons glacés à brun, champignons sautés et lardons, accompagnée de pommes de terre farcies et de flans de courgettes.

5. PATISSERIE TRAITEUR :

TARTE AUX POIRES ET A LA CREME D'AMANDES
1 pièce pour 6 personnes et 2 individuelles
Présentation sur plat fourni par le centre.

Voir fiche technique dessert folio 3/10

Base Nationale de Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

Fiche technique « dessert »

TARTE AUX POIRES ET A LA CREME D'AMANDES

DENRÉES POUR 8 COUVERTS

	Unités	Quantités	Prix unitaire	Prix total
Pâte brisée sucrée				
Farine	kg	0.250		
Beurre	kg	0.125		
Sel	gr	4		
Eau	l	0.05		
Oeufs	pièce	1		
Sucre semoule	kg	0.060		
Crème d'amandes				
Poudre d'amandes	kg	0.100		
Œufs	pièce	2		
Beurre	kg	0.100		
Sucre	kg	0.100		
Garnitures et finition				
Poires au sirop 4 / 4	boîte	1		
Nappage	kg	0.100		
Amandes effilées	kg	0.080		

TECHNIQUE DE RÉALISATION

Réaliser une pâte brisée sucrée

Réaliser la crème d'amandes

Ramollir le beurre
Blanchir les œufs avec le sucre
Incorporer la poudre d'amandes, le beurre

Foncer les cercles à tarte
1 pour 6
2 individuels

Émincer les ½ poires

Garnir les fonds avec la crème d'amandes puis disposer les poires

Cuisson à 180°c

Torréfier les amandes

Après cuisson, refroidir, décercler, napper

Décorer avec les amandes torréfiées

Source : Cuisine de référence
M. MAINCENT – Édition BP I

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau CEREN

MATIÈRES D'ŒUVRE PAR CANDIDAT

BOUCHERIE / VOLAILLE	Quantité
Poitrine de porc	1 pièce
Palette de porc	2 pièces
Pintade (env. 1.5 kg) 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	4 m environ

POISSONNERIE	Quantité

LEGUMES ET FRUITS	Quantité
Oignons	0.500 kg
Echalotes	0.200 kg
Ail	20 gr
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 garnitures	3 pièces
Ciboulette	¼ de botte
Persil plat	¼ de botte

EPICERIE	Quantité
Fond de veau lié	0.080 kg
Poudre d'amandes	0.100 kg
Poires au sirop 4/4	1 boite
Cardamone moulue	pm
Coriandre moulu	pm
Amandes effilées	0.080 kg
Nappage abricot	pm
Figues sèches	0.200 kg
Sucre	0.300kg
Farine	1.500kg
Oignons grelot surgelés	0.100 kg

CREMERIE	Quantité
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	Quantité
Porto	10 cl
Cognac	10 cl
Vin blanc	20 cl
Vin rouge	1 l
Kirch	pm

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

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 d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

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	

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

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

CANDIDAT N° : ..... NOTE : ..... / 20

FICHE D'ORGANISATION : *1er jour*

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

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

FICHE D'ORGANISATION : 2ème jour

HEURES	PROGRESSION	FABRICATION						MODIFICATIONS ÉVENTUELLES
		1	2	3	4	5	6	

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

CANDIDAT N° : NOTE : / 20

BON D'ÉCONOMAT GÉNÉRAL PAR FABRICATION

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

CHARCUTERIE N° 1			CHARCUTERIE N° 2			TRAITEUR			PLAT CHAUD		
Éléments	U	Quantité	Éléments	U	Quantité	Éléments	U	Quantité	Éléments	U	Quantité

CANDIDAT N° : ..... NOTE : / 20

REALISATION D'UN CROQUIS

CONSIGNES

Décor sur plat de buffet ayant pour thème « ***les bandes dessinées*** ».

- 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 d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

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.