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

Brevet professionnel, spécialité Charcutier-traiteur

Session 2010 • Code sujet : **.08 - 9999** • 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 et 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 - 4-Sujet.pdf

1. Conception et organisation de la production

En deux heures, le candidat prépare l'organisation d'un buffet à partir de la production demandée, de la matière d'œuvre disponible et des fiches techniques. Il planifie les fabrications, récapitule les besoins et dessine le décor de la pièce principale sur le thème de l'art floral.

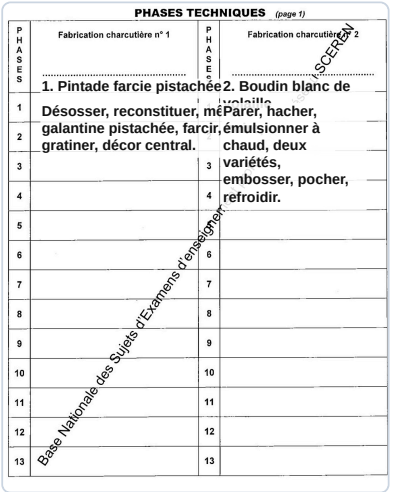
Phases techniques

Question 1. Énumérer les phases techniques de travail pour chaque produit demandé, en s'appuyant sur la production demandée et la matière d'œuvre disponible. La fabrication n° 5 correspond au dessert décrit dans la fiche technique fournie.

Les phases suivent les produits demandés et les fiches techniques. La fabrication n° 5 reprend la fiche Mogador ; la viande de porc est traitée séparément dans la deuxième partie de l'épreuve.

Fabrication	Phases techniques
1. Pintade farcie pistachée	Désosser et reconstituer la pintade ; préparer la mêlée à galantine pistachée ; farcir ; cuire ; gratiner et réaliser le décor central.
2. Boudin blanc de volaille	Parer et hacher les filets de dinde et le gras de porc ; préparer les œufs et le lait ; émulsionner à chaud ; réaliser deux variétés ; embosser en menus de porc ; pocher et refroidir.
3. Saucisson en brioche	Préparer les saucissons pistachés, les pocher et les refroidir ; confectionner la pâte à brioche ; envelopper, dorer et cuire au four ; préparer la sauce brune au porto.
4. Curry d'agneau et riz Madras	Parer l'épaule ; préparer et cuire le ragoût au curry et au lait de coco ; réaliser le riz pilaf ; ajouter raisins secs, banane, pomme et amandes effilées.
5. Entremets Mogador	Réaliser le sirop et ajouter l'alcool ; monter les œufs et le sucre au sabayon ; incorporer farine et fécule tamisées ; cuire la génoise ; préparer la chocolatine ; monter avec le sirop et les framboises ; refroidir en cellule, glacer au miroir et décorer.

Phases techniques des fabrications 1 et 2

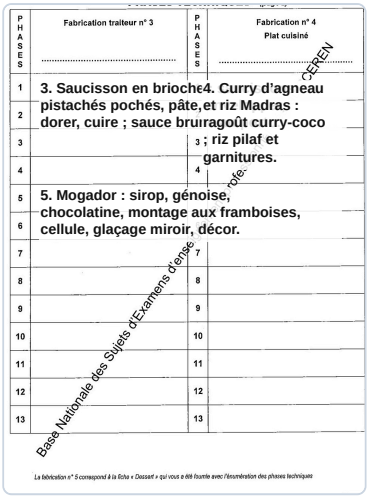


PHASES TECHNIQUES (page 1)

PHASES	Fabrication charcutière n° 1	PHASES	Fabrication charcutière n° 2
	1. Pintade farcie pistachée		2. Boudin blanc de volaille
1	Désosser, reconstituer, mé	2	Parer, hacher,
2	galantine pistachée, farcir,		émulsionner à
3	gratiner, décor central.	3	chaud, deux variétés,
4		4	embosser, pocher, refroidir.
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
SCEREN

Phases techniques des fabrications 3 à 5



PHASES	Fabrication traiteur n° 3	PHASES	Fabrication n° 4 Plat cuisiné .....
1	3. Saucisson en brioche pistachés pochés, pâte, dorer, cuire ; sauce bru	1	4. Curry d'agneau et riz Madras : ragoût curry-coco ; riz pilaf et garnitures.
2		2	
3		3	
4		4	
5	5. Mogador : sirop, génoise, chocolatine, montage aux framboises, cellule, glaçage miroir, décor.	5	
6		6	
7		7	
8		8	
9		9	
10		10	
11		11	
12		12	
13		13	

CEREN
Base Nationale des Sujets d'Examens d'ense
rofe

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

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Phases techniques des cinq fabrications du buffet, du désossage ou de la préparation des appareils jusqu'aux finitions.

Fiches d'organisation

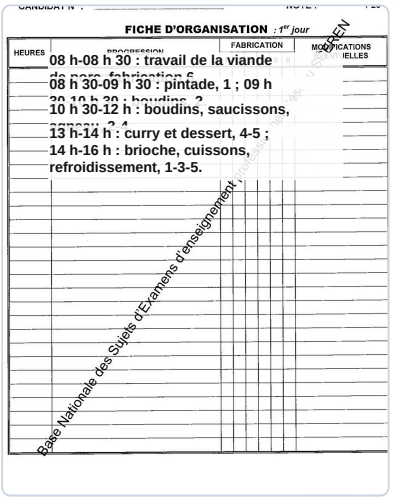
Question 2. Rédiger les fiches d'organisation chronologique des deux jours en énumérant les phases de travail prévues pour chaque fabrication. Utiliser le vocabulaire technique professionnel et matérialiser par des croix le déroulement du travail de chaque fabrication, au moins par quart d'heure.

Voici une proposition de répartition sur les deux jours de production. Les croix sont à porter dans les colonnes des fabrications concernées, à chaque quart d'heure effectivement travaillé. Le travail de la viande de porc relève de la fabrication 6 sur la fiche, mais ne fait pas partie des cinq produits du buffet.

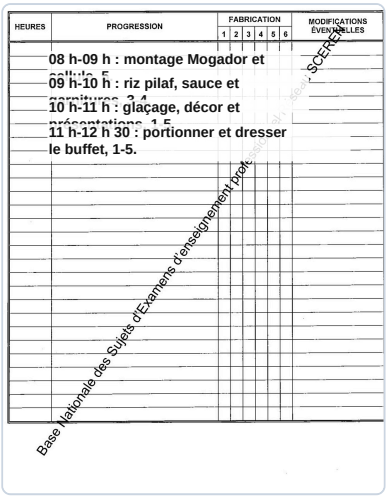
Jour et plage	Progression	Fabrications
J1 08 h-08 h 30	Désosser et découper la poitrine ; désosser, parer et ficeler la palette.	6
J1 08 h 30-09 h 30	Désosser la pintade ; préparer la mêlée, farcir et reconstituer.	1
J1 09 h 30-10 h 30	Préparer les appareils de boudin et les deux variétés.	2
J1 10 h 30-12 h	Embosser et pocher les boudins ; préparer et pocher les saucissons ; démarrer la sauce et parer l'agneau.	2, 3, 4
J1 13 h-14 h	Cuire le curry ; réaliser le sirop et la génoise.	4, 5
J1 14 h-16 h	Façonner et cuire les saucissons en brioche ; cuire et refroidir les préparations prévues.	1, 3, 5
J2 08 h-09 h	Monter l'entremets et le mettre en cellule.	5
J2 09 h-10 h	Cuire le riz pilaf ; terminer la sauce et les garnitures.	3, 4
J2 10 h-11 h	Glacer et décorer l'entremets ; terminer les présentations.	1, 5
J2 11 h-12 h 30	Portionner, dresser le buffet et réserver les parts de dégustation.	1, 2, 3, 4, 5

Cette proposition réserve 7 h au premier jour et 4 h 30 au second. Le refroidissement en cellule se fait en parallèle, avec les produits protégés et identifiés.

Fiche d'organisation du premier jour



Fiche d’organisation du deuxième jour



✓ RÉPONSE À RETENIR

Planning proposé : J1, 08 h-12 h et 13 h-16 h ; J2, 08 h-12 h 30. Reporter les croix par quarts d’heure.

Bon d’économat général

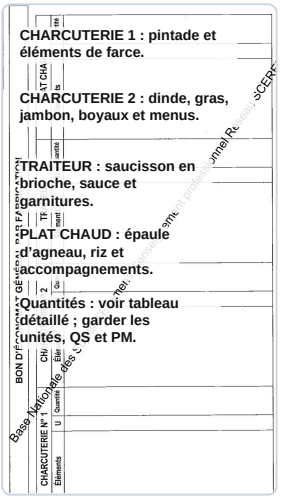
Question 3. Établir le bon d’économat général en récapitulant les quantités de produits nécessaires à l’ensemble des fabrications.

Le bon d’économat reprend les quantités indiquées par candidat. Les quantités de la fiche Mogador détaillent le dessert pour 8 couverts : les reporter dans la rubrique correspondante sans les additionner une seconde fois aux quantités de la matière d’œuvre.

Famille	Denrées et quantités
Boucherie-volaille	Palette de porc : 1 pièce ; poitrine de porc : 1 pièce ; pintade effilée : 1 pièce ; blanc de dinde : 1,200 kg ; gras dur : 0,400 kg ; foie de volaille : 1 pièce ; jambon blanc : 2 tranches ; jambon blanc en bloc : 0,200 kg ; boyau fibran : 2 pièces ; épaule d'agneau : 1 pièce ; poitrine demi-sel : 0,100 kg ; menus de porc : 4 m.
Légumes et fruits	Oignons : 0,300 kg ; échalotes : 0,250 kg ; ail : QS ; thym et laurier ; céleri branche : 1 branche ; carottes : 0,400 kg ; poireaux : 1 pièce ; champignons de Paris : 0,200 kg ; pommes : 3 pièces ; bananes : 2 pièces ; tomates : 2 pièces ; framboises entières surgelées : 0,160 kg ; persil : 1/4 bouquet ; trompettes de la mort : 0,200 kg ; pruneaux dénoyautés : 0,200 kg ; épinards : 0,150 kg ; mandarines : 2 pièces.
Crèmerie	Crème UHT : 0,500 l ; beurre : 0,400 kg ; beurre pour brioche : 0,250 kg ; lait demi-écrémé : 1,5 l ; œufs : 16 pièces ; blanc d'œuf : 0,250 kg.
Épicerie et divers	Curry : QS ; sucre semoule : 0,300 kg ; fond blanc déshydraté : PM ; fond brun de veau déshydraté : 0,100 kg ; ananas en boîte : 2 tranches ; lait de coco : 1 boîte ; raisins de Corinthe : QS ; céleri : 0,100 kg ; huile d'arachide : 0,080 l ; riz long : 0,300 kg ; levure : 0,020 kg ; pistaches mondées : 0,150 kg ; extrait de vanille : QS ; farine : 0,600 kg ; mie de pain : 0,200 kg ; amandes effilées : 0,080 kg ; fécule : QS ; miroir chocolat : 0,080 kg ; chocolat en pistoles à 55 % : 0,250 kg ; sucre glace : QS.
Cave	Porto blanc : 0,080 l ; cognac : 0,080 l ; armagnac : 0,050 l ; vin blanc : 0,200 l ; alcool de framboise : 0,020 l ; Cointreau : 0,080 l ; porto rouge : 0,080 l.
Fiche Mogador, 8 couverts	Sirop : sucre semoule 0,075 kg, eau 0,075 kg, alcool de framboise 0,020 kg ; génoise : sucre semoule 0,125 kg, 4 œufs, farine 0,100 kg, fécule 0,025 kg ; chocolatine : chocolat 0,250 kg, crème fouettée 0,300 kg, sucre glace 0,050 kg ; framboises surgelées entières 0,160 kg ; miroir chocolat 0,075 kg. Matériel : moule à génoise, cercle 40 × 200 et carton de 20 cm, 1 pièce chacun ; rhodoïd : PM.

Conserver les unités, ainsi que les mentions QS et PM, lors du report sur le bon général.

Rubriques du bon d'économat général



✓ RÉPONSE À RETENIR

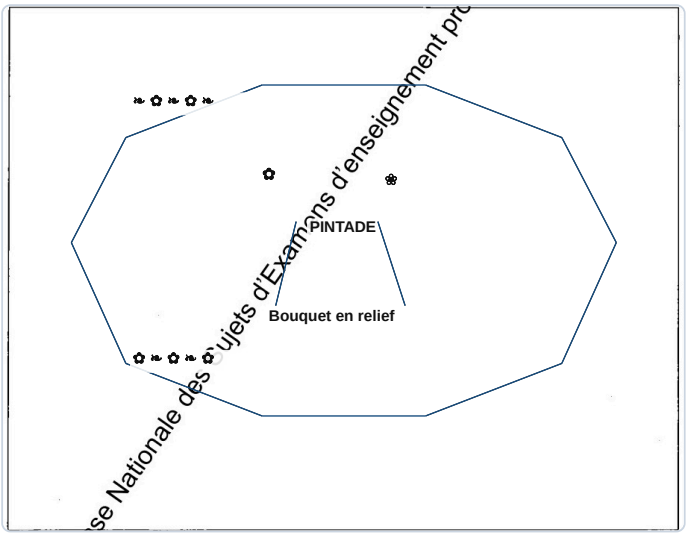
Bon d'économat établi par famille, avec les quantités de la matière d'œuvre et le détail Mogador pour 8 couverts.

Croquis du décor

Question 4. Réaliser en noir et blanc le croquis du décor de la pièce principale du buffet, sur le thème de l'art floral. Prévoir une bordure alternant les formes et les contrastes, un ou plusieurs éléments en relief ou en volume, ainsi que des décors ou dessins en rapport avec le thème.

Le croquis représente le plat de buffet avec une bordure alternant motifs floraux et contrastes noir et blanc. Un bouquet en relief, composé d'une fleur principale, de boutons et de feuillages, complète le décor sans masquer la pintade, pièce principale. Les éléments décoratifs sont disposés de façon équilibrée.

Croquis floral sur le plat de buffet



✓ RÉPONSE À RETENIR

Décor floral noir et blanc : bordure alternée, bouquet en relief et pintade mise en valeur.

2. Travail de la viande de porc

En trente minutes, le candidat travaille une poitrine et une palette de porc mises à sa disposition. Il doit désosser et découper la poitrine, puis désosser, parer et ficeler la palette en rôti avant d'utiliser les viandes pour les fabrications après notation.

Poitrine de porc

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

En respectant le temps imparti de 30 minutes pour l'ensemble du travail, poser la poitrine sur une planche propre et dégager les os au couteau en suivant leur contour. Retirer soigneusement les côtes et les cartilages, sans entamer inutilement la chair. Parer les parties irrégulières, puis découper la poitrine selon les besoins des fabrications prévues. Garder les morceaux et les parures propres, les identifier si nécessaire et les maintenir au froid jusqu'à leur utilisation. Travailler avec une lame affûtée, en coupant à l'opposé de la main qui maintient la pièce.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Poitrine désossée, parée et découpée pour les fabrications prévues ; morceaux et parures conservés propres et au froid.

Palette de porc

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

1. Désosser la palette en suivant les contours de l'omoplate et des autres os, sans abîmer la viande.
2. Parer les cartilages, nerfs et excédents de gras, en conservant les parures propres pour les fabrications.
3. Replier et façonner la viande en rôti régulier. Le ficeler avec des tours successifs serrés et réguliers, bloqués par un arrêt, puis terminer par un arrêt solide ; ne pas écraser la pièce.
4. Vérifier la tenue du rôti. Après notation, utiliser les viandes pour les fabrications prévues.

Maintenir la viande au froid et travailler sur du matériel propre ; manier le couteau en éloignant la lame de la main qui tient la pièce.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Palette désossée et parée, façonnée en rôti régulier et ficelée avec des tours bloqués par un arrêt.

3. Production, présentation et service

Sur deux jours et hors nettoyage, le candidat réalise les fabrications prévues pour une présentation en boutique ou sur buffet, en réservant une part de chaque fabrication pour la dégustation. Il présente l'ensemble des produits, en sert un et répond aux demandes de renseignements et de conseils du client.

Réalisation des productions

Question 1. Réaliser les fabrications demandées : pintade farcie pistachée, boudin blanc de volaille décliné en deux variétés, saucisson en brioche accompagné d'une sauce brune au porto, curry d'agneau avec riz Madras et entremets Mogador. Prévoir une part de chaque fabrication pour la dégustation et décliner chacune en quatre petits contenants innovants pour la présentation traiteur, soit vingt contenants au total. La fiche d'organisation et le bon d'économat peuvent être modifiés, à condition de justifier les choix dans la colonne prévue.

Réaliser les cinq fabrications selon les indications du sujet : pintade, 2 kg environ ; boudin blanc, 2,5 kg environ ; 2 saucissons de 0,500 kg ; curry d'agneau et riz Madras pour 4 personnes ; Mogador pour 6 à 8 personnes.

1. Désosser et reconstituer la pintade avec la farce pistachée.
2. Préparer les deux variétés de boudin blanc, les embosser et les pocher.
3. Pocher les saucissons, les envelopper de pâte à brioche et les cuire au four ; réaliser la sauce brune au porto.
4. Préparer le ragoût d'épaule d'agneau au curry et au lait de coco, puis le riz pilaf garni.
5. Monter et glacer l'entremets Mogador selon la fiche technique.

Réserver une part de chaque fabrication pour la dégustation, puis répartir chacune en 4 petits contenants traiteur.

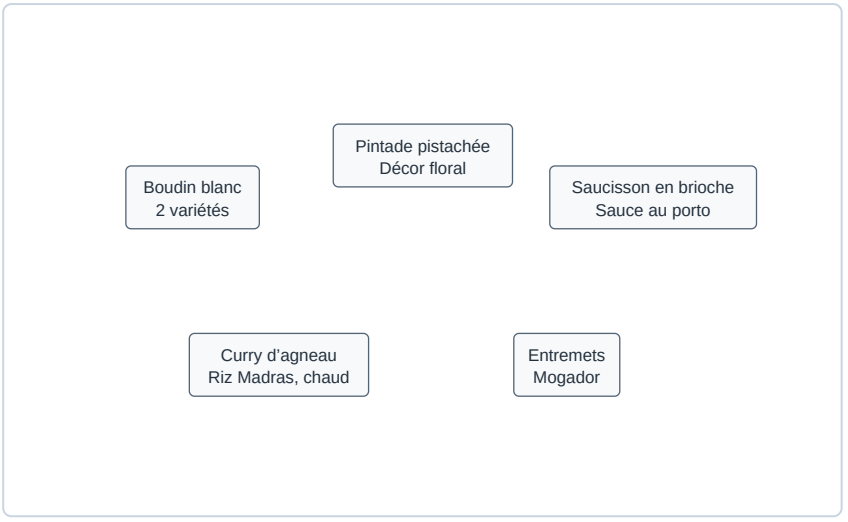
> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 5 fabrications, 1 part de dégustation et 4 contenants par fabrication, soit 20 contenants.

Présentation du buffet

Question 2. Présenter un buffet composé de l'ensemble des produits réalisés.

Présenter l'ensemble des cinq fabrications de façon nette, lisible et accessible. Distinguer les deux variétés de boudin ; accompagner le saucisson en brioche de sa sauce au porto. Maintenir le curry et le riz à température de service chaude, et présenter l'entremets sur un plat adapté. Mettre la pintade en valeur sur un plat ou un miroir, avec le décor floral demandé : bordure alternant formes et contrastes, et un élément en relief ou en volume. Identifier les préparations et réserver un espace propre pour la dégustation.

Disposition indicative du buffet



Organisation indicative : distinguer les produits froids, le plat chaud et le dessert.

✓ RÉPONSE À RETENIR

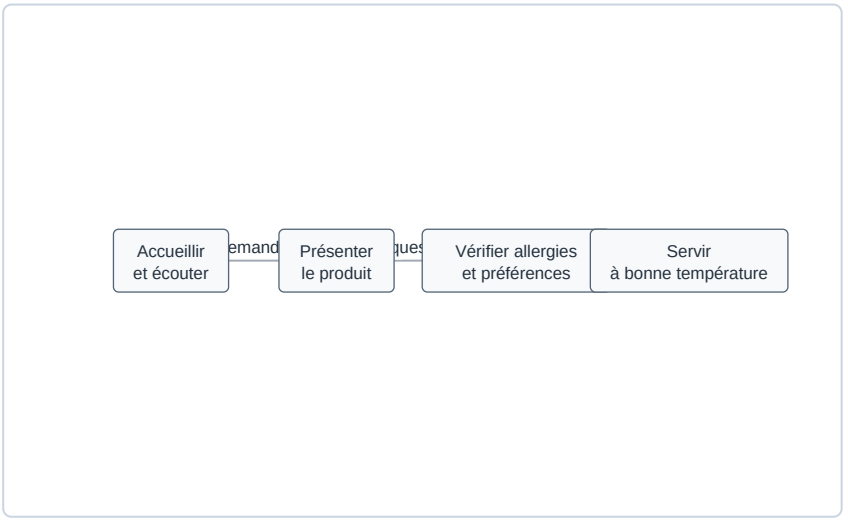
Buffet complet et ordonné, préparations identifiées, plat chaud maintenu à température et pintade mise en valeur par un décor floral.

Service et conseil au client

Question 3. Servir un produit à partir du buffet et répondre aux demandes de renseignements et de conseils du client.

Accueillir le client, écouter sa demande et présenter clairement le produit choisi. Pour le curry, préciser qu'il est préparé avec de l'agneau, du curry et du lait de coco ; le riz pilaf est garni de raisins secs, de banane, de pomme et d'amandes effilées. Demander au client s'il a des allergies ou des préférences, puis servir une portion adaptée avec le matériel propre et à la température appropriée. Répondre avec exactitude aux questions sur la composition.

Étapes du conseil et du service



Déroulement du conseil et du service au client.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Présenter et servir le produit choisi, vérifier les allergies et informer précisément le client sur sa composition.

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

Bilan de l'épreuve : Le BP Charcutier-traiteur, épreuve E1 de la session 2010, porte le code sujet .08 - 9999, dure 14 heures et a un coefficient 14. Autour de la préparation d'un buffet, le candidat organise et réalise des fabrications charcutières, traiteur, un plat cuisiné et un entremets Mogador. L'épreuve évalue la technique, la planification, la gestion des matières, la présentation et le service.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La fiche d'organisation ordonne les phases par fabrication et situe le travail dans le temps, au moins par quarts d'heure.
- Le bon d'économat général récapitule les quantités nécessaires à l'ensemble des fabrications demandées.
- L'entremets Mogador associe génoise imbibée, chocolatine et framboises, puis reçoit un glaçage miroir et une décoration.
- Chaque fabrication est destinée à la présentation et doit aussi être déclinée en quatre petits contenants innovants.

Points de vigilance & attentes du jury

- Énumérer les phases de chaque fabrication, y compris celles de l'entremets décrit dans la fiche technique.
- Faire correspondre le planning aux fabrications et aux matières d'œuvre disponibles.
- Récapituler dans le bon d'économat les besoins de toutes les fabrications.
- Réserver une part de chaque fabrication pour la dégustation et respecter les consignes de présentation et de service.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment construire la fiche d'organisation chronologique ?

Lister les phases de chaque fabrication, puis les placer dans un ordre de travail cohérent sur les deux jours. Reporter leur déroulement par fabrication au moins par quarts d'heure. Toute modification de l'organisation doit être justifiée dans la colonne prévue.

Q : Quelles sont les étapes essentielles de l'entremets Mogador ?

Préparer le sirop d'imbibage et la génoise, réaliser la chocolatine, puis monter l'entremets par couches avec les framboises. Refroidir en cellule, glacer au miroir réchauffé au bain-marie et décorer.

Q : Comment sont répartis les temps indiqués pour l'épreuve ?

La durée totale est de 14 heures : deux heures pour la conception et l'organisation, trente minutes pour le travail de la viande de porc et onze heures trente pour la production, la présentation et le service, hors nettoyage.

Q : Le sujet détaille-t-il les points attribués à chaque tâche ?

Les fiches de phases techniques, d'organisation, de bon d'économat et de croquis affichent chacune une note sur 20. Le sujet ne donne pas de répartition détaillée des points par critère ou par opération.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U10 - Production - présentation - service/2010/BP Charcutier - U10 - Production - présentation - service - Session 2010 - 4-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.