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

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 de « **L'ART FLORAL** ».

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)

Pintade farcie pistachée
(produit fini 2 kg environ)

Présentation sur miroir ou sur plat en respectant le thème

Pintade désossée puis reconstituée, farcie d'une mêtée à galantine pistachée avec gratin ; présence d'un décor central.

2. FABRICATION CHARCUTIÈRE N°2 :

Boudin blanc de volaille décliné en 2 variétés
(produit fini : 2.5 kg environ)

Présentation sur plat fourni par le centre d'examen

Filets de dinde et gras de porc émulsionnés à chaud avec des œufs et du lait, embossés dans des menus de porc ; 2 variétés à partir des éléments mis à votre disposition.

3. FABRICATION TRAITEUR :

Saucisson en brioche
accompagné d'une sauce porto
(2 pièces de 0.500 kg)
Présentation sur plat fourni par le centre d'examen

Saucissons pistachés pochés, enveloppés de pâte à brioche et cuits au four.

Servir avec une sauce brune parfumée au porto.

4. PLATCUISINE :

Un curry d'agneau
Riz Madras pour 4 personnes
Dressage :
1 part à l'assiette (servie chaude à la demande du jury)
Le reste en barquette traiteur

Ragoût à partir d'une épaule d'agneau, lait de coco, curry...
Riz pilaf additionné de raisins secs, cubes de banane, pomme et amandes effilées.

5. PATISSERIE TRAITEUR :

Un entremets Mogador pour 6-8 personnes
Présentation sur plat fourni par le centre d'examen

Voir fiche technique dessert folio 3/10

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

Fiche technique « dessert »

ENTREMETS MOGADOR

DENRÉES POUR 8 COUVERTS

	Unités	Quantités	Prix unitaire	Prix total
Sirop d'imbibage				
Sucre semoule	kg	0.075		
Eau	kg	0.075		
Alcool de framboise	kg	0.020		
Génoise				
Sucre semoule	kg	0.125		
Œufs entiers	p	4		
Farine	kg	0.100		
Fécule de pomme de terre	kg	0.025		
Chocolatine				
Chocolat pistole 55% de cacao	kg	0.250		
Crème fouettée	kg	0.300		
Sucre glace	kg	0.050		
Garniture				
Framboises surgelées entières	kg	0.160		
Finition (glaçage)				
Miroir chocolat	kg	0.075		
Matériel				
Moule à génoise (manqué)	p	1		
Cercle à entremets (40*200)	p	1		
Carton à entremets (diamètre 20 cm)	p	1		
Rhodoïd	pm	pm		

TECHNIQUE DE RÉALISATION

Réaliser le sirop d'imbibage :

- Apporter le sucre et l'eau à ébullition et refroidir.
- Ajouter l'alcool.

Réaliser la génoise :

- Blanchir les œufs avec le sucre et monter en sabayon à bain-marie jusqu'au ruban.
- Mélanger la farine et la fécule, tamiser le mélange et ajouter délicatement au sabayon
- Garnir le moule.
- Cuire au four à 180° pendant environ 20 minutes (refroidir).

Préparer le chocolat :

- Faire fondre à bain-marie.

Monter l'entremets :

- Découper et parer la génoise.
- Imbiber avec le sirop d'imbibage.
- Monter la crème et serrer avec le sucre glace.
- Mélanger délicatement le chocolat fondu avec la crème (chocolatine).
- Monter l'entremets par couches avec la génoise, la chocolatine et les framboises surgelées.
- Refroidir en cellule.

Finition de l'entremets :

- Glacer au miroir réchauffé à bain-marie.
- Décorer.

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

MATIÈRES D'ŒUVRE PAR CANDIDAT

BOUCHERIE / VOLAILLE	Quantité
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

BOUCHERIE / VOLAILLE	Quantité
Jambon blanc	2 tranches
Jambon blanc (bloc)	1.200 kg
boyau fibran	2 pièces
Épaule d'agneau	1 pièce
Poitrine ½ sel	0.100 kg
Menus de porc (boudin blanc)	4 m

LEGUMES ET FRUITS	Quantité
Oignons	0.300 kg
Échalotes	0.250 kg
Ail	QS
Thym, laurier	
Céleri branche	1 branche
Carottes	0.400 kg
Poireaux	1 pièce
Champignons de Paris	0.200 kg
Pommes	3 pièces
Banane	2 pièces
Tomates	2 pièces
Framboises entières surgelées	0.160 kg
Persil	¼ bq
Trompettes de la mort	0.200 kg
Pruneaux dénoyautés	0.200 kg
Epinards	0.150 kg
Mandarine	2 pièces

EPICERIE	Quantité
Curry	QS
Sucre semoule	0.300 kg
Fond blanc déshydraté	PM
Fond brun de veau déshydraté	0.100 kg
Ananas boite	2 tranches
Lait de coco	1 boîte
Raisins de Corinthe	QS
Gelée claire	0.100 kg
Huile d'arachide	0.080 l
Riz long	0.300kg
Levure	0.020 kg
Pistaches mondées	0.150 kg
Vanille (extrait)	QS
Farine	0.600 kg
Mie de pain	0.200 kg
Amandes effilées	0.080 kg

CREMERIE	Quantité
Crème uht	0.500 l
Beurre	0.400 kg
Beurre / mg brioche	0.250 kg
Lait ½ écrémé	1.5 l
Œufs	16 pièces
Blanc d'œuf	0.250 kg

CAVE	Quantité
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

DIVERS	Quantité
Fécule	QS
Miroir chocolat (glaçage)	0.080 kg
Chocolat pistols 55 % cacao	0.250 kg
Sucre glace	QS

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 EVENTUELLES
	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 «***l'art floral*** ».

- 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.