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 - Épreuve pratique E1

Session 2010 • Code sujet : **E1** • Durée : **Non indiquée**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Conception et organisation de la production, travail de viande de porc** (2 questions) — **Page 3**
2. **Hygiène, sécurité et fabrication des produits** (2 questions) — **Page 5**
3. **Présentation, dégustation, service et entretien oral** (3 questions) — **Page 7**
4. **Exemples de questions d’épreuve orale et de vente** (13 questions) — **Page 10**
5. **Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 14**

Sujet officiel (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U10 - Production - présentation - service/2010/BP Charcutier - U10 - Production - présentation - service - Session 2010 - 5-Sujet.pdf

1. Conception et organisation de la production, travail de viande de porc

Cette fiche d'aide à la notation évalue la conception et l'organisation de la production, notamment les documents, la chronologie, le vocabulaire professionnel, le croquis et les matières d'œuvre. Elle évalue aussi le travail de viande de porc, de la conformité des produits aux opérations de découpe et de désossage, en tenant compte de l'hygiène et de la sécurité.

Conception et organisation

Question 1. Préparer des documents clairs et lisibles, organiser les étapes dans une chronologie cohérente et employer un vocabulaire professionnel précis. Réaliser un croquis respectant le thème et faisant preuve de créativité, puis prévoir des matières d'œuvre compatibles avec les fabrications. La fiche indique une durée de 2 h et un barème de 40 points.

En 2 h, réaliser des documents clairs et lisibles. Organiser les phases techniques dans une progression correcte et employer un vocabulaire professionnel précis. Le croquis doit respecter le thème et montrer de la créativité. Prévoir une commande de matières d'œuvre en quantités compatibles avec les fabrications. Ces critères reprennent la fiche d'aide à la notation, sans imposer d'étapes techniques particulières non précisées dans le sujet.

Critères de conception et d'organisation

Conception et organisation	Écrit 2h coef. 2 40 points
Clarté et lisibilité des documents	
Chronologie dans la chronologie	Progression correcte
Précision du vocabulaire professionnel Vocabulaire : phases techniques - respect du thème - créativité	Phases techniques
Croquis et matières d'œuvre Commande matières d'œuvre	Quantités compatibles avec les fabrications

ment professionnel Rés

✓ RÉPONSE À RETENIR

Documents lisibles, chronologie cohérente, vocabulaire précis, croquis conforme et créatif, matières d'œuvre compatibles.

Travail de viande de porc

Question 2. Réaliser le travail demandé sur la viande de porc en respectant le sujet, la nomenclature, la destination culinaire et la fabrication prévue. Effectuer avec précision la découpe, le désossage, le parage et le tri, en limitant la manipulation des viandes et en respectant les règles d'hygiène, de sécurité et les équipements requis. La fiche indique une durée de 1/2 h et un barème de 20 points.

En 1/2 h, réaliser les opérations conformément au sujet et à la nomenclature, en respectant la destination culinaire et la fabrication prévue. Effectuer découpe, désossage, parage et tri avec précision, en limitant les manipulations.

- Maîtriser les couteaux et respecter les règles d'hygiène et de sécurité.
- Porter les chaussures et vêtements de sécurité requis lors du désossage.

Contrôler que les produits obtenus correspondent aux critères demandés.

Critères du travail de viande de porc

Travail de viande de porc	Pratique 1/2 h coef 1 20 points
Produits conformes : - au sujet - à la nomenclature	Découpe et désossage - découpe - désossage
Produits conformes : - à la destination culinaire - à la fabrication	Parage et tri - parage - triage
Précision du geste, hygiène, sécurité	Manipulation minimale - Manipulation minimale des viandes - Maniement des couteaux Couteaux et sécurité - Chaussures, vêtements de sécurité Équipements au désossage au maniement du désossage

Centre des Sujets d'Examens d'en

✓ RÉPONSE À RETENIR

Produits conformes au sujet, à la nomenclature et à leur destination ; découpe, désossage, parage et tri précis, avec manipulation minimale et sécurité.

2. Hygiène, sécurité et fabrication des produits

Cette fiche rassemble les critères d'hygiène de la personne et des lieux ainsi que les règles de sécurité en atelier. Elle évalue également la maîtrise des phases techniques, la conformité et le maintien de la qualité des produits, l'utilisation des matériels et la cohérence entre les prévisions et les fabrications.

Hygiène et sécurité

Question 1. Appliquer les règles d'hygiène de la personne et des lieux : tenue réglementaire, comportement hygiénique, lavage des mains, hygiène des produits, organisation du nettoyage et remise en état. Respecter également les règles de sécurité liées au rangement, aux équipements, aux produits inflammables, à l'utilisation du four et à la propreté des sols.

Appliquer les règles d'hygiène et prévenir les risques tout au long du travail :

- Porter une tenue réglementaire, propre et non souillée ; adopter un comportement hygiénique et se laver les mains.
- Maintenir une hygiène permanente des produits. Suivre un plan de nettoyage régulièrement, respecter la marche en avant et remettre les lieux en état selon le plan établi.
- Ranger les couteaux régulièrement et placer correctement les poignées des casseroles sur le piano. Éloigner les produits inflammables et les récipients plastiques des feux, sortir les plats du four avec précaution et nettoyer tout sol gras ou glissant.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Hygiène de la personne et des produits maîtrisée ; locaux nettoyés et rangés ; risques de coupure, brûlure, incendie et glissade prévenus.

Fabrication des produits

Question 2. Maîtriser les phases techniques et choisir les techniques culinaires et les corps gras adaptés. Réaliser des produits conformes aux normes de qualité et à la fiche technique du dessert, maintenir leur qualité et leur température, utiliser rationnellement matériels et consommables, respecter les délais et justifier les éventuelles modifications de production.

1. Choisir les techniques culinaires selon le produit et l'objectif visé, sélectionner les corps gras selon leurs usages et apporter de l'originalité aux produits.
2. Respecter la fiche technique du dessert et les prévisions écrites : quantités, qualité et temps de fabrication.
3. Contrôler la qualité sanitaire, réglementaire et organoleptique. Ranger les produits aux endroits adaptés et préserver leur fraîcheur, leur conditionnement et leur température.
4. Utiliser rationnellement les ustensiles et éviter le gaspillage de produits, consommables, eau, gaz et électricité.
5. Justifier les modifications par la demande et les exigences du consommateur, en recherchant l'optimisation des rendements.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Produits originaux, conformes à la fiche technique et aux exigences de qualité ; fabrication cohérente avec les prévisions, les délais et les rendements.

3. Présentation, dégustation, service et entretien oral

Cette fiche évalue la présentation des produits, la dégustation du plat chaud et des produits froids, ainsi que le service et l'entretien oral. Les critères portent notamment sur l'harmonie, les proportions, le goût, la texture, la température, l'attitude professionnelle et la communication avec la clientèle.

Présentation des produits

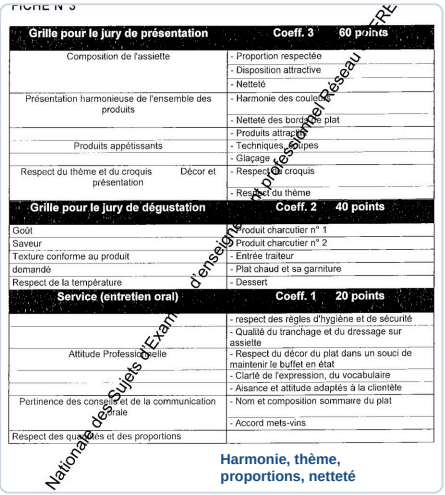
Question 1. Présenter le buffet de manière harmonieuse en tenant compte du croquis et du thème imposé. Mettre en valeur les pièces charcutières sur présentoir et présenter l'entrée traiteur, le plat cuisiné et le dessert en veillant à la composition, aux proportions, à la netteté et à l'attrait des produits.

Le buffet est évalué sur 120 points : le dressage compte pour 30 points, les pièces charcutières pour 40, l'entrée et le plat pour 20 chacun, et le dessert pour 10.

Élément	À contrôler
Dressage du buffet	Harmonie, respect du croquis et du thème
Pièces charcutières	Présentation sur présentoir
Entrée, plat, dessert	Composition, proportions, attrait et netteté

Soigner les couleurs, les découpes, les décors et les bords d'assiette, sans surcharger la présentation.

Critères de présentation du buffet



✓ RÉPONSE À RETENIR

Buffet harmonieux, conforme au thème et au croquis, avec des produits attractifs, des proportions équilibrées et une présentation nette.

Dégustation

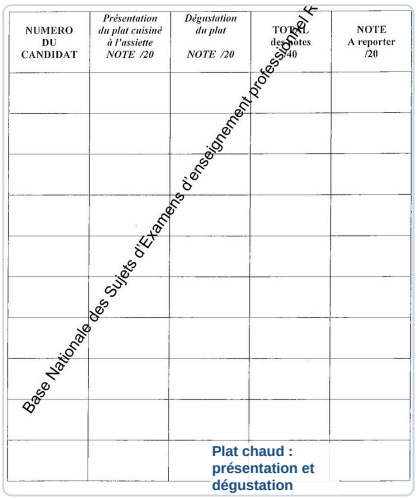
Question 2. Présenter le plat chaud à l'assiette et les produits froids pour la dégustation. Les critères portent sur le goût, la saveur, la texture conforme au produit demandé et le respect de la température.

Présenter le plat chaud à l'assiette avec sa garniture, puis les produits froids de façon nette et appétissante. Respecter la température propre à chaque préparation et servir dans de bonnes conditions de dégustation.

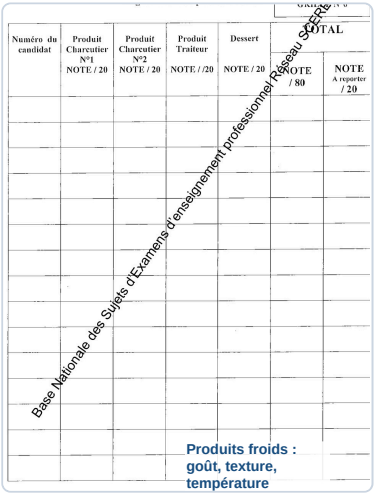
- Évaluer le goût et la saveur des deux produits charcutiers, de l'entrée traiteur, du plat chaud et du dessert.
- Vérifier que la texture correspond au produit demandé.
- Contrôler la température du plat chaud et des produits froids.

Les grilles distinguent la présentation du plat chaud, la dégustation du plat chaud et la dégustation des produits froids.

Dégustation du plat chaud



Dégustation des produits froids



✓ RÉPONSE À RETENIR

Plat chaud et garniture soignés; produits froids bien présentés. Goût, saveur, texture et température conformes.

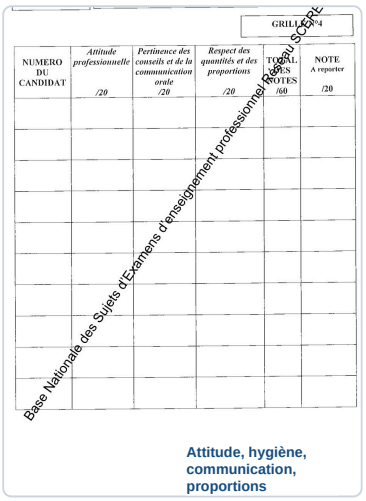
Service et entretien oral

Question 3. Adopter une attitude professionnelle et respecter les règles d'hygiène et de sécurité pendant le service. Communiquer clairement avec la clientèle, donner des conseils pertinents sur le plat et les accords mets-vins, et respecter les quantités et les proportions.

Le service et l'entretien oral sont évalués sur 20 points. Le jury observe l'attitude professionnelle, la communication et le respect des quantités et des proportions.

- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité; maintenir le buffet propre et soigner le tranchage et le dressage.
- Présenter clairement le nom et la composition du plat, avec un vocabulaire adapté.
- Répondre aux questions et proposer un accord mets-vins cohérent.
- Servir des portions régulières et respecter les proportions.

Service et entretien oral



✓ RÉPONSE À RETENIR

Attitude professionnelle, service hygiénique et sûr, explications claires, conseil pertinent et portions conformes.

4. Exemples de questions d’épreuve orale et de vente

La dernière page propose huit exemples de questions pour l’épreuve orale, portant sur les matières premières, l’hygiène, les techniques, les cuissons, les vins, les garnitures, les fromages et le service. Elle présente aussi cinq questions de vente sur l’argumentation, le prix et les conseils de conservation ou d’utilisation, sans barème propre indiqué.

Épreuve orale

Question 1. Présenter les critères et le choix des matières premières.

Je choisis des matières premières fraîches, saines, traçables et adaptées à la recette. À la réception, je vérifie l’origine, la catégorie, l’aspect, l’odeur, la date limite, la température et l’intégrité des emballages. Pour la viande, j’évalue aussi la couleur, la tenue et le rapport maigre-gras attendu. Je compare la qualité, la régularité, le rendement et le coût, puis je respecte les conditions de stockage et la chaîne du froid.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Choisir des matières premières fraîches, conformes et traçables, adaptées à la recette et contrôlées à la réception.

Question 2. Indiquer les points critiques du plan d’hygiène.

Les points critiques du plan d’hygiène sont ceux qui préviennent les contaminations et assurent la sécurité des aliments :

- réception, températures et respect de la chaîne du froid ;
- lavage des mains, tenue et hygiène du personnel ;
- séparation des produits crus et cuits pour éviter les contaminations croisées ;
- nettoyage-désinfection, lutte contre les nuisibles, gestion des déchets et traçabilité.

J’applique les procédures prévues et consigne les contrôles demandés.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Maîtriser les températures, l’hygiène du personnel, les contaminations croisées, le nettoyage-désinfection, les nuisibles, les déchets et la traçabilité.

Question 3. Expliquer comment respecter les techniques.

1. Lire la fiche technique et préparer le matériel ainsi que les ingrédients.
2. Peser avec précision, respecter l’ordre des opérations et appliquer les gestes professionnels adaptés.
3. Suivre les temps, températures, textures et rendements indiqués par la recette.
4. Contrôler l’aspect, le goût et la conformité du produit, puis assurer le refroidissement ou le maintien au froid selon la procédure.

Je garde un poste propre et du matériel adapté, et je respecte les règles d’hygiène à chaque étape.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Suivre la fiche technique, les pesées et l'ordre opératoire, puis contrôler le résultat et respecter l'hygiène.

Question 4. Expliquer comment respecter les cuissons.

Je suis le mode de cuisson indiqué par la fiche technique et j'utilise un appareil adapté, préchauffé si nécessaire. Je tiens compte de la nature, de la masse et de l'épaisseur du produit. Je surveille la durée et le réglage, puis vérifie la cuisson selon les critères prévus, avec une sonde propre si le contrôle à cœur est requis. Après cuisson, j'applique la procédure adaptée de refroidissement ou de maintien en température.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Respecter le mode de cuisson et les paramètres de la fiche technique, contrôler la cuisson, puis appliquer la procédure après cuisson.

Question 5. Proposer deux vins en fonction du plat chaud.

Je choisis les vins selon la viande, la sauce et l'intensité du plat chaud présenté. Pour une viande rouge en sauce, je peux proposer un Médoc rouge ou un Côtes-du-Rhône rouge, en expliquant brièvement leur accord avec le plat. Pour une volaille ou une sauce crémée, je choisirais plutôt deux blancs adaptés. Je nomme les vins précisément et j'ajuste toujours la proposition au plat réellement servi.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Exemple avec une viande rouge en sauce : Médoc rouge ou Côtes-du-Rhône rouge. Adapter les propositions au plat présenté.

Question 6. Proposer une autre garniture ou une autre présentation.

Je propose une garniture qui complète le plat sans en masquer la saveur, en tenant compte de la sauce, de la saison et de l'équilibre des couleurs. Par exemple, des légumes de saison et une pomme vapeur peuvent remplacer une garniture plus riche. Pour la présentation, je dresse la pièce et la garniture distinctement, avec la sauce à part si cela convient au plat. Je soigne la propreté de l'assiette et la régularité des portions.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Exemple : légumes de saison et pomme vapeur, dressés distinctement, avec la sauce à part si elle convient au plat.

Question 7. Proposer deux fromages A.O.C. et indiquer leur région.

Je peux proposer deux fromages A.O.C. de régions différentes. Le Comté est un fromage au lait de vache du massif jurassien, en Bourgogne-Franche-Comté. Le Roquefort, au lait de brebis, est affiné à Roquefort-sur-Soulzon, en Aveyron, en région Occitanie. Je donne les noms et les régions clairement. Je peux aussi préciser le type de lait et le caractère de chaque fromage pour aider le client à choisir.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Comté : massif jurassien, Bourgogne-Franche-Comté. Roquefort : Aveyron, Occitanie.

Question 8. Citer deux principales méthodes de service.

Deux méthodes principales sont le service à l'assiette et le service au plat. Dans le premier cas, les portions sont dressées individuellement avant d'être présentées au client. Dans le second, le plat est apporté à table et le service est effectué au plat selon la méthode prévue. Le choix dépend du type de repas, du niveau de service attendu et de l'organisation de l'établissement. Je veille dans les deux cas à la présentation et à la température.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Service à l'assiette et service au plat.

Questions de vente

Question 1. Proposer et argumenter un produit de vente traditionnel.

Je peux proposer un pâté en croûte traditionnel, produit charcutier adapté à une entrée, un buffet ou un repas convivial. Je valorise sa pâte dorée, sa farce assaisonnée et la qualité de sa fabrication, en restant fidèle à sa composition réelle. Servi froid et découpé en tranches, il peut accompagner une salade. Je demande au client l'occasion et le nombre de convives afin de conseiller une quantité adaptée.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Proposition : pâté en croûte traditionnel, à servir froid en entrée ou en buffet.

Question 2. Donner trois arguments concernant le plat présenté, dont au moins un sur sa composition et un sur sa présentation.

Je donne trois arguments précis à partir du plat réellement présenté, sans attribuer au produit des ingrédients ou qualités qui ne sont pas vérifiés.

- **Composition :** citer les ingrédients principaux et les assaisonnements effectivement utilisés.
- **Présentation :** décrire le dressage, les couleurs et la garniture visibles.
- **Usage :** conseiller le plat pour une occasion ou un type de repas adapté.

Je formule ces arguments simplement et de façon attractive.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Présenter la composition réelle, valoriser le dressage et la garniture, puis conseiller une occasion de consommation adaptée.

Question 3. Annoncer le prix du produit.

J'annonce clairement le prix réellement fixé pour le produit, en précisant son unité de vente : à la pièce, à la portion ou au kilogramme. Je vérifie le tarif avant de le communiquer et, si nécessaire, précise le poids ou la quantité correspondant au prix. Je formule une phrase simple, par exemple : « Ce plat est à [prix] euros la portion. » Je n'invente pas de tarif absent de l'étiquetage ou des consignes de vente.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> « Ce produit est à [prix affiché] € [par portion, par pièce ou par kilogramme]. »

Question 4. Répondre à une éventuelle objection portant sur le prix.

J'écoute l'objection sans interrompre et réponds avec courtoisie. Je justifie le prix par des éléments vérifiables correspondant au produit : qualité des matières premières, travail de préparation, poids ou portion et service proposé. Je reste précis et ne conteste pas le ressenti du client. Si le prix ne convient pas, je peux proposer une quantité plus petite ou une autre référence adaptée à son budget, sans dévaloriser le produit.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Répondre avec courtoisie en justifiant le prix par des éléments vérifiables, puis proposer une solution adaptée au budget.

Question 5. Pour un plat vendu à emporter dans un magasin traditionnel, donner des conseils de conservation et d'utilisation.

Je conseille de transporter le plat rapidement et de le conserver au réfrigérateur, dans son emballage, en respectant les conditions et la date indiquées sur l'étiquette. Il ne faut pas le laisser longtemps à température ambiante. Pour l'utilisation, je précise s'il se consomme froid ou doit être réchauffé, selon les indications du produit. En cas de réchauffage, le rendre bien chaud à cœur et éviter de le réchauffer plusieurs fois. Après ouverture, suivre les consignes de conservation.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Respecter la conservation au réfrigérateur, la date et les indications de l'étiquette, ainsi que les consignes de consommation ou de réchauffage.

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

Bilan de l'épreuve : Ce document du BP Charcutier traiteur présente les grilles d'évaluation et aides à la notation de l'épreuve pratique E1. La session, la durée globale et le coefficient global ne sont pas indiqués. Les supports portent sur l'organisation de production, le travail de viande de porc, l'hygiène, la fabrication, la présentation, la dégustation, le service et des exemples de questions orales et de vente.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Organiser la production dans une chronologie cohérente et prévoir des matières d'œuvre compatibles avec les fabrications.
- Évaluer la conformité du travail de viande au sujet, à la nomenclature, à la destination culinaire et à la fabrication prévue.
- Maintenir la qualité des produits en respectant les normes, la fraîcheur, le conditionnement et une température adaptée.
- La présentation et la dégustation évaluent notamment l'harmonie, les proportions, le goût, la texture et la température.

Points de vigilance & attentes du jury

- Vérifier la clarté des documents, la cohérence de la chronologie, la précision du vocabulaire et la pertinence du croquis.
- Respecter l'hygiène de la personne et des lieux, la sécurité, la manipulation des couteaux et les équipements requis.
- Contrôler la conformité sanitaire et qualitative des produits, leur fraîcheur, leur conditionnement et leur température.
- Soigner la présentation, les proportions, le service, la communication professionnelle et les conseils à la clientèle.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Quels éléments faut-il vérifier dans les documents de production ?

Vérifiez leur clarté et leur lisibilité, la cohérence de la chronologie, la précision du vocabulaire professionnel et l'adéquation des matières d'œuvre avec les fabrications prévues. Le croquis doit respecter le thème et témoigner de créativité.

Q : Quels critères sont observés lors de la dégustation ?

Les grilles mentionnent le goût, la saveur, la texture conforme au produit demandé et le respect de la température. La présentation est aussi évaluée selon l'harmonie de l'ensemble, les proportions, la netteté et le respect du thème.

Q : Le document indique-t-il une durée globale ou un temps pour chaque tâche ?

Aucune durée globale de l'épreuve n'est indiquée. La fiche de notation précise toutefois 2 h pour la conception et l'organisation de la production, puis 1/2 h pour le travail de viande de porc.

Q : Les critères des grilles sont-ils tous des questions auxquelles le candidat doit répondre ?

Non. Les pages de notation sont des grilles de critères destinées à l'évaluation des réalisations et des compétences. La dernière page donne des exemples de questions pour l'épreuve orale et la vente, sans barème distinct indiqué.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U10 - Production - présentation - service/2010/BP Charcutier - U10 - Production - présentation - service - Session 2010 - 5-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.