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

BP Charcutier traiteur

Épreuve pratique

# Grilles d'évaluation

# Aides à la notation

## Grilles de notation

Grille n° 1 : organisation de la fabrication des produits
Grille n° 2 : réalisation de la fabrication des produits
Grille n° 3 : dégustation du plat chaud pendant l'épreuve orale
Grille n° 4 : service et entretien oral
Grille n° 5 : présentation des pièces froides
Grille n° 6 : dégustation des produits froids
**Grille n° 7 : report général**

## Aides à la notation :

**Aides à la notation de l'épreuve pratique :**
Fiche n° 1 : conception et organisation, travail de viande de porc
Fiche n° 2 : hygiène et sécurité, fabrication des produits
Fiche n° 3 : présentation des produits, dégustation, service

**Épreuve orale : exemples de questions**

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

# GRILLES DE NOTATION

Grille n° 1 : organisation de la fabrication des produits

Grille n° 2 : réalisation de la fabrication des produits

Grille n° 3 : dégustation du plat chaud pendant l'épreuve orale

Grille n° 4 : service et entretien oral

Grille n° 5 : présentation des pièces froides

Grille n° 6 : dégustation des produits froids

**Grille n° 7 : report général**

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

| Nom de l'examinateur et signature : | **BREVET PROFESSIONNEL DE CHARCUTIER TRAITEUR (coefficient 2).**<br>**FICHE DE NOTATION DU JURY DE TRAVAIL (épreuve écrite).** |
|---|---|

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

| Numéro Du candidat | ORGANISATION DE LA FABRICATION DES PRODUITS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | BON D'ECONOMAT /20 | PHASES TECHNIQUES /20 | FICHE D'ORGANISATION /30 | CROQUIS /10 | GRILLE N°1 | |
| | | | | | TOTAL /80 | NOTE A reporter /20 |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Nom de l'examinateur et signature :

# BREVET PROFESSIONNEL DE CHARCUTIER TRAITEUR (coefficient 6).
# FICHE DE NOTATION DU JURY DE TRAVAIL (production, présentation, service).

GRILLE N°2

| Numéro Du candidat | REALISATION DE LA FABRICATION DES PRODUITS | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | FABRICATION DES PRODUITS (Techniques) B /90 | | | | | | HYGIENE SECURITE C /10 | | | | | TRAVAIL DU CRU D /20 | |
| | CHARCUTERIE | | TRAITEUR | CUISINE | PATISSERIE | B | CHAMBRE FROIDE | POSTE | RESPECT GASPILLAGE | TOTAL | C | D | B+C+D /120 NOTE A reporter |
| | Charc n° 1 /20 | Charc n° 2 /20 | /20 | /20 | /10 | /90 | /20 | /20 | /20 | /60 | /10 | /20 | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |

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

| Nom de l'examinateur et signature : | BREVET PROFESSIONNEL DE CHARCUTIER TRAITEUR<br>FICHE DE NOTATION<br>JURY DE DEGUSTATION DU PLAT CHAUD<br>( pendant l'épreuve orale) |
|---|---|

GRILLE N°3

| NUMERO DU CANDIDAT | *Présentation du plat cuisiné à l'assiette NOTE /20* | *Dégustation du plat NOTE /20* | TOTAL des notes /40 | NOTE A reporter /20 |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

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

Nom du juré et signature :

# BREVET PROFESSIONNEL DE CHARCUTIER TRAITEUR
## FICHE DE NOTATION JURY
## EPREUVE DE SERVICE ET ENTRETIEN ORAL

**GRILLE N°4**

| NUMERO DU CANDIDAT | *Attitude professionnelle* /20 | *Pertinence des conseils et de la communication orale* /20 | *Respect des quantités et des proportions* /20 | TOTAL DES NOTES /60 | NOTE A reporter /20 |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

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

| Nom de l'examinateur et signature : | BREVET PROFESSIONNEL DE CHARCUTIER TRAITEUR<br><br>GRILLE DE NOTATION<br>DU JURY DE DEGUSTATION |
|---|---|

**Présentation des pièces froides**

GRILLE N° 5

| Numéro du candidat | Dressage du buffet (présentation harmonieuse de l'ensemble des produits) en tenant compte du croquis | Pièces charcutières sur présentoir Thème imposé | Entrée traiteur | Plat cuisiné | Dessert | TOTAL | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | /30 | /40 | /20 | /20 | /10 | TOTAL /120 | NOTE A reporter /60 |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

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

| Nom de l'examinateur et signature : | BREVET PROFESSIONNEL DE CHARCUTIER TRAITEUR<br><br>GRILLE DE NOTATION<br>DU JURY DE DEGUSTATION |
|---|---|

**Dégustation des produits froids**

GRILLE N°6

| Numéro du candidat | Produit Charcutier N°1 NOTE / 20 | Produit Charcutier N°2 NOTE / 20 | Produit Traiteur NOTE / /20 | Dessert NOTE / 20 | TOTAL | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | NOTE / 80 | NOTE A reporter / 20 |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

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

BREVET PROFESSIONNEL DE CHARCUTIER TRAITEUR

# REPORT GENERAL E.1 A et B

Grille n° 7

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

| Numéro du candidat ↓ | Réalisation de la fabrication (des produits) /120 | Dégustation générale /40 | | Présentation | Épreuve de service et entretien oral | Moyenne Générale Épreuve écrite A (Coef 2) ↓ | Épreuve pratique B | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Dégustation du plat chaud | Dégustation des produits froids | | | | Total Grille N°2 N°3 N°4 N°5 N°6 | Moyenne Générale Pratique (Coef 12) ↓ |
| | GRILLE N°2 A reporter | GRILLE N° 3 A reporter | GRILLE N° 6 A reporter | GRILLE N° 5 A reporter | GRILLE N° 4 A reporter | GRILLE N°1 | | |
| N° | /120 | /20 | /20 | /60 | /20 | /20 | /240 | /20 |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

# AIDES A LA NOTATION

**Aides à la notation de l'épreuve pratique :**

Fiche n° 1 : conception et organisation, travail de viande de porc
Fiche n° 2 : hygiène et sécurité, fabrication des produits
Fiche n° 3 : présentation des produits, dégustation, service

**Épreuve orale : exemples de questions**

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

# BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER - TRAITEUR

Épreuve : E1

Conception et organisation de la production - production, présentation, service

## Aide à la notation

## FICHE N°1

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

| Travail de viande de porc | Pratique 1/2 h coef 1 20 points |
|---|---|
| Produits conformes :<br>- au sujet | - découpe |
| - à la nomenclature | - désossage |
| Produits conformes :<br>- à la destination culinaire | - parage |
| - à la fabrication | - triage |
| Précision du geste, hygiène, sécurité | - Manipulation minimum des viandes |
| | - Maniement des couteaux |
| | - Chaussures, vêtements de sécurité au moment du désossage |

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

# BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER - TRAITEUR

**Épreuve : E1**

**Conception et organisation de la production - production, présentation, service**

## Aide à la notation

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

## FICHE N° 2

| HYGIENE ET SECURITE | COEFF. 1 20 POINTS |
|---|---|
| Hygiène de la personne | - Tenue réglementaire correcte, non souillée<br>- Comportement hygiénique permanent<br>- Lavage des mains |
| Hygiène des lieux | - Hygiène des produits permanente<br>- Souci d'un plan de travail régulièrement débarrassé<br>- Respect de la marche en avant dans le temps<br>- Remise en état des lieux suivant un plan de nettoyage correspondant à une méthode d'analyse des risques |
| Respect des règles de sécurité | - Couteaux rangés régulièrement<br>- Poignées de casseroles bien placées sur le plano<br>- Produits inflammables et récipients plastiques éloignés des feux<br>- Sortie des plats du four<br>- Nettoyage le sol s'il devient gras ou glissant |

| FABRICATION DES PRODUITS | COEFF. 4 80 POINTS |
|---|---|
| Maitrise des phases techniques<br>- choix des techniques culinaires en fonction du produit utilisé et de l'objectif visé<br>- choix des corps gras selon les usages culinaires<br>- originalité des produits | |
| Conformité des produits aux normes de qualité | - Qualité sanitaire<br>- Conformité des produits aux normes de qualité : réglementaires (guide, code...), organoleptiques |
| Maintien de la qualité des produits | - Ranger en lieux et places appropriés<br>- Qualité, fraîcheur, état du conditionnement<br>- Méthode choisie pour le maintien de la température adéquate |
| Respect de la fiche technique du dessert | |
| Utilisation rationnelle des matériels | - Rentabilité<br>- Ustensiles utilisés rationnellement<br>- Pas de gaspillage des produits consommables, d'eau, de gaz et d'électricité |
| Cohérence entre prévisions écrites, préparations et fabrications | - Respect des délais et temps de fabrication<br>- Adéquation quantitative et qualitative entre préparation et fabrication |
| Justification des éventuelles modifications des fiches d'organisation | - Produits répondant à la demande et conformes aux exigences du consommateur<br>- Optimisation des rendements |

# BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER - TRAITEUR

**Épreuve : E1**

**Conception et organisation de la production - production, présentation, service**

## Aide à la notation

## FICHE N°3

| **Grille pour le jury de présentation** | **Coeff. 3** | **60 points** |
|---|---|---|
| Composition de l'assiette | - Proportion respectée | |
| | - Disposition attractive | |
| | - Netteté | |
| Présentation harmonieuse de l'ensemble des produits | - Harmonie des couleurs | |
| | - Netteté des bords de plat | |
| | - Produits attractifs | |
| Produits appétissants | - Techniques, coupes | |
| | - Glaçage | |
| Respect du thème et du croquis Décor et présentation | - Respect du croquis | |
| | - Respect du thème | |

| **Grille pour le jury de dégustation** | **Coeff. 2** | **40 points** |
|---|---|---|
| Goût | Produit charcutier n° 1 | |
| Saveur | Produit charcutier n° 2 | |
| Texture conforme au produit | - Entrée traiteur | |
| demandé | - Plat chaud et sa garniture | |
| Respect de la température | - Dessert | |

| **Service (entretien oral)** | **Coeff. 1** | **20 points** |
|---|---|---|
| | - respect des règles d'hygiène et de sécurité | |
| | - Qualité du tranchage et du dressage sur assiette | |
| Attitude Professionnelle | - Respect du décor du plat dans un souci de maintenir le buffet en état | |
| | - Clarté de l'expression, du vocabulaire | |
| | - Aisance et attitude adaptés à la clientèle | |
| Pertinence des conseils et de la communication orale | - Nom et composition sommaire du plat | |
| | - Accord mets-vins | |
| Respect des quantités et des proportions | | |

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

# BREVET PROFESSIONNEL DE CHARCUTIER TRAITEUR

## QUESTIONS EPREUVE ORALE

### EXEMPLES

1. Critères et choix des matières premières.
2. Points critiques sur le plan de l'hygiène.
3. Respect des techniques.
4. Respect des cuissons.
5. Proposition de 2 vins en fonction du plat chaud.
6. Autre proposition de garniture, présentation.
7. Proposition de 2 fromages A..O.C avec la région.
8. Citez 2 principales méthodes de service.

## QUESTIONS VENTE

1. Proposez et argumentez un produit de vente traditionnelle.
2. Donnez 3 arguments par rapport au plat présenté :
   - 1 sur la composition.
   - 1 sur la présentation.
3. Annonce du prix de votre produit.
4. Réfutez une objection éventuelle sur le prix.
5. Si vous vendez ce plat à emporter dans le cadre d'un magasin traditionnel.
   - Quels conseils de conservation donnez-vous ?
   - Quels conseils d'utilisation proposez-vous ?

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.