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

Documents d'organisation

Matériel et matières d'œuvre

à remettre

au centre d'examen

- Fiche matériel à fournir par le candidat (à envoyer avec la convocation) page 1
- Liste du matériel à fournir par le centre d'examen page 2
- Liste des éléments de décor à fournir par le centre d'examen page 3
- Liste des assaisonnements et divers à fournir par le centre d'examen page 4
- Matière d'œuvre par candidat pour le centre d'examen (folio 5/5 du sujet) page 5

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

EXAMEN DU BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER-TRAITEUR

LISTE DU MATERIEL A FOURNIR PAR LE CANDIDAT

(document à joindre à la convocation)

VETEMENT DE TRAVAIL

- 2 vestes blanches (type traiteur)
- 1 paire de chaussures de travail blanche
- 2 pantalons pied de poule
- 2 tabliers

- 1 crayon, 1 stylo noir, 2 stabilios

PETIT MATERIEL PROFESSIONNEL **(dans une mallette avec le nom et prénom, fermant à clef.)**

- 1 rouleau à pâtisserie
- 1 grande fourchette à 2 dents
- 1 raclette Maryse
- 1 corne
- 1 paire de ciseaux à poisson
- 1 couteau à dent
- 1 éminceur
- 1 couteau à désosser
- 1 couteau d'office
- 1 couteau à filet de sole
- 1 couteau à talon
- 1 couteau à découper
- 1 couteau économe
- 1 couteau canneleur
- 2 poches jetables
- 1 jeu de douilles cannelées
- 1 pinceau
- 1 aiguille à brider
- 1 fouet
- 1 thermo-sonde
- 1 thermomètre de cuisson
- 1 cordon à piquer
- 1 petite louche
- 1 petite écumoire
- 1 petite saignée
- 1 boite emporte pièce
- 1 spatule
- 1 palette inox
- fusil

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

BP	Spécialité : **CHARCUTIER TRAITEUR** Code Spécialité	Durée : **14 heures**	Session
Épreuve : **E1 – Production, présentation, service** N° Sujet : 07 - 1604		Coefficient: **14**	Folio **1/5**

LISTE DU MATERIEL
A FOURNIR PAR LE CENTRE D'EXAMEN

Tout centre d'examen organisant la pratique professionnelle du B.P. CHARCUTIER TRAITEUR
se doit de mettre à disposition le matériel ci-dessous :

Gros matériels :

- Chambres froides adaptées au nombre de candidat dans le laboratoire, **environ 2 m linéaire pour chaque candidat**, avec **emplacement identifiés**
- Plan de travail, 1.5 m^2 par candidat
- Hachoir, 1 pour 10 à 12 candidats
- Cutter ou robot coupe (type R 5), 1 pour 2 candidats
- Batteur, 1 pour 2 candidats
- Poussoir, 1 pour 6 candidats
- Machine sous vide, 1 pour 12 candidats
- Four ventilé, vapeur ou mixte, 1 pour 12 candidats (1 niveau par candidat)
- Cellule de refroidissement, 1 pour 12 candidats
- Four ventilé, 1 pour 12 candidats (1 niveau par candidat)
- Feux nus, 2 par candidat
- Plaque chauffante, 1 par candidat (ou feux nus supplémentaires)

Petits matériels par candidat

- Grilles gastro et/ou 40 / 60) : 2
- Plaques à pâtisserie (gastro et/ou 40 / 60) : 2
- Sauteuse : 1
- Rondeau : 1
- Casseroles : 2
- Cul de poule et calotte : 2
- Plaques à rôtir : 1
- Poêle : 1
- Cercle à entremets pour 6 à 8 personnes : 1
- Balance de précision : 1 pour 2 candidats1 (4 à 5 kg)
- Moule à pâté en croûte : 1

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

LISTE DES ÉLÉMENTS DE DÉCOR À FOURNIR PAR LE CENTRE D'EXAMEN

ÉLÉMENTS :	QUANTITÉ / CANDIDAT :
Légumes	
• Aubergine	1 pièce
• Carottes	3 pièces
• Concombre	1 pièce
• Navet long	½ pièce
• Poireau	1 pièce
• Poivron jaune	1 pièce
• Poivron rouge	½ pièce
• Tomates rondes	3 pièces
• Tomates cerise	1 barquette
• Radis noir	½ pièce
• Radis rond	½ botte
Fines herbes	
• Ciboulette	½ botte
• Fenouil bulbe	1 pièce
• Persil plat	½ botte
Fruits	
• Citron jaune	1 pièce
• Citron vert	1 pièce
• Orange	1 pièce
• Pommes rouges	2 pièces
Fleurs	1 feuille de chaque
• Ruscus	
• Fougère américaine	
• Caméléops	
• Pandanus	

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

LISTE DES ASSAISONNEMENT ET DIVERS A FOURNIR PAR LE CENTRE D'EXAMEN

Assaisonnements

- Sel nitrité
- Sel de cuisine (fin)
- Sel de cuisine (gros)
- Poivre blanc pulvérisé
- Poivre noir pulvérisé
- Muscade
- 4 épices
- Polyphosphates
- Gélatine feuilles
- Gélatine poudre
- Gelée claire en poudre
- Sucre semoule
- Sucre glace
- Farine
- Vinaigre d'alcool
- Épices diverses
- Poivre en grain
- Clou de girofle
- Huile d'olive / huile de tournesol

Divers

- Film alimentaire étirable
- Aluminium
- Papier de cuisson sulfurisé
- Poches jetables
- Assiettes de dégustation (petites)
- Dentelles
- Brochettes en bois
- Contenants pour déclinaison (4 x 5 soit 20 pièces)
- Assiettes de présentation pour le plat chaud
- Plat de présentation
- Plastiques (feuille polyéthylène)
- Barquettes aluminium plat cuisiné 3 compartiments : 6
- Barquettes PVC 125g / 250g / 500 g : 2 de chaque

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

CENTRE D'EXAMEN
MATIERE 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

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.