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

Session 2011 • Code sujet : **11-1604** • 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 14**

Sujet officiel (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U10 - Production - présentation - service/2011/BP Charcutier - U10 - Production - présentation - service - Session 2011 - 1-Sujet.pdf

1. Conception et organisation de la production

À partir des productions demandées et des matières d'œuvre disponibles, le candidat prépare les phases techniques et l'organisation chronologique des fabrications. Il complète aussi le bon d'économat général et réalise un croquis en couleur du décor de la pièce principale du buffet.

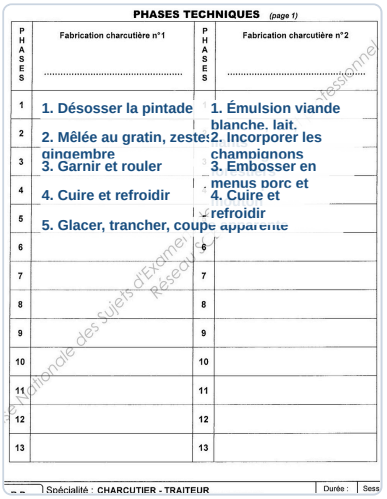
Phases techniques

Question 1. Énumérer, pour chacune des fabrications prévues, les phases techniques de réalisation en s'appuyant sur la production demandée et les matières d'œuvre disponibles.

Les phases reprennent les procédés indiqués pour les cinq fabrications et les ingrédients disponibles. Pour la tarte, suivre aussi la fiche technique dessert : pâte feuilletée en rosace, cuite à blanc.

1. **Ballottine de pintade :** désosser, préparer la mêlée au gratin, ajouter les zestes, segments de citron et gingembre confit, garnir, rouler, cuire, refroidir, glacer et trancher.
2. **Boudin forestier :** réaliser une émulsion fine de viande blanche, lait et liants, incorporer les champignons, embosser en menus de porc et de mouton, cuire et refroidir.
3. **Ballottine de carrelet :** préparer la farce saumon-merlan avec marquants, rouler les filets, cuire, refroidir, napper de sauce safranée et présenter glacé, coupe apparente.
4. **Curry de volaille :** cuire la volaille en ragoût dans la sauce curry-coco et préparer le riz madras.
5. **Tarte aux fruits :** faire la crème pâtissière, préparer les fruits, garnir et napper.

Phases techniques des fabrications 1 et 2



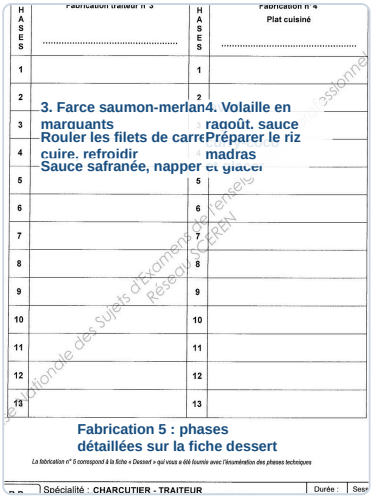
PHASES TECHNIQUES *(page 1)*

PHASES	Fabrication charcutière n°1	PHASES	Fabrication charcutière n°2 .....
1	1. Désosser la pintade	1	1. Émulsion viande blanche. lait.
2	2. Mêlée au gratin, zestes gingembre	2	2. Incorporer les champignons
3	3. Garnir et rouler	3	3. Embosser en menus porc et
4	4. Cuire et refroidir	4	4. Cuire et refroidir
5	5. Glacer, trancher, coupe apparente	5	
6		6	
7		7	
8		8	
9		9	
10		10	
11		11	
12		12	
13		13	

Spécialité : CHARCUTIER - TRAITEUR | Durée : | Sess

Réseau National des Sujets d'Examen Professionnel

Phases techniques des fabrications 3 et 4



> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Cinq fabrications : ballottines de pintade et de carrelet, boudin forestier, curry-riz madras et tarte aux fruits.

Organisation chronologique

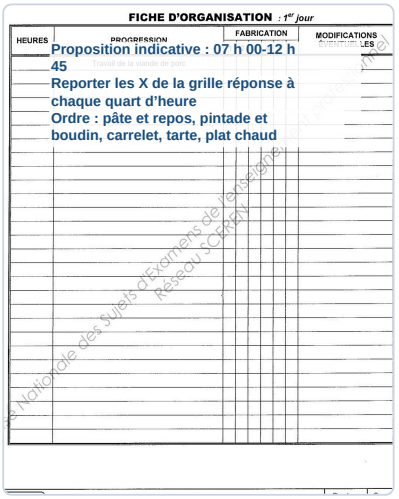
Question 2. Rédiger les fiches d'organisation des deux jours en énumérant les phases de travail prévues par produit. Employer le vocabulaire technique professionnel et matérialiser par des croix le déroulement du travail de chaque fabrication, au moins par quarts d'heure. En cas de modification de l'organisation ou du bon d'économat, justifier les choix dans la colonne prévue.

Voici une proposition chronologique de 11 h 30, répartie sur deux journées de 5 h 45. Les créneaux sont indicatifs : inscrire une croix à chaque quart d'heure de réalisation dans la colonne de la fabrication concernée. Les contrôles de refroidissement et de conservation doivent être maintenus.

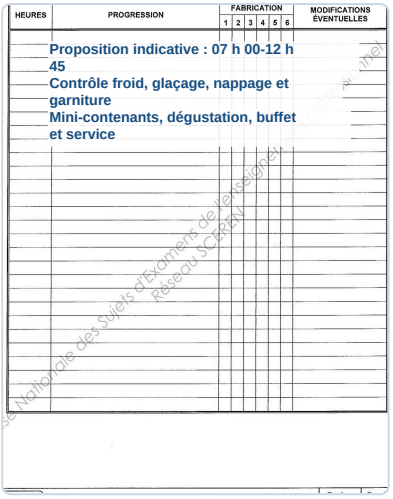
Jour et horaire	Progression	1	2	3	4	5
J1 07 h 00-07 h 15	Mise en place des postes et des denrées	X	X	X	X	X
J1 07 h 15-08 h 00	Détrempe, tours et repos au froid					X
J1 08 h 00-08 h 45	Désosser et préparer la mêlée de pintade; émulsion du boudin	X	X			
J1 08 h 45-09 h 30	Garnir, rouler et cuire; incorporer les champignons, embosser et cuire	X	X			
J1 09 h 30-10 h 15	Farce et roulage du carrelet; confection de la crème pâtissière			X		X
J1 10 h 15-11 h 00	Cuire le carrelet; préparer les fruits de la tarte			X		X
J1 11 h 00-11 h 45	Ragoût de volaille au curry-coco et riz madras				X	
J1 11 h 45-12 h 45	Refroidissement contrôlé, rangement et vérification des fabrications	X	X	X		X
J2 07 h 00-07 h 15	Contrôle des températures et mise en place	X	X	X	X	X
J2 07 h 15-08 h 00	Glacer et trancher la pintade; finir et napper le carrelet	X		X		
J2 08 h 00-08 h 45	Portionner le boudin; garnir la tarte et napper		X			X
J2 08 h 45-09 h 30	Réchauffer et vérifier le plat chaud; finitions des pièces froides	X	X	X	X	X
J2 09 h 30-10 h 15	Préparer les quatre mini-contenants par fabrication	X	X	X	X	X
J2 10 h 15-11 h 00	Réserver une part pour la dégustation; conditionner	X	X	X	X	X
J2 11 h 00-11 h 45	Présenter l’ensemble des produits sur le buffet	X	X	X	X	X
J2 11 h 45-12 h 45	Service, conseils au client et maintien des conditions de conservation	X	X	X	X	X

Chaque X couvre tous les quarts d’heure du créneau. Adapter les durées aux cuissons et au refroidissement constatés, puis justifier toute modification dans la colonne prévue.

Fiche d’organisation du premier jour



Fiche d’organisation du deuxième jour



✓ RÉPONSE À RETENIR

Proposition : 5 h 45 de travail par jour, avec finitions, dégustation, buffet et service le deuxième jour.

Bon d’économat

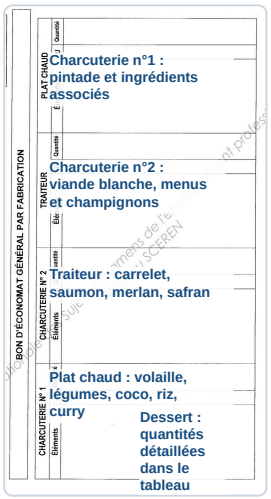
Question 3. Établir le bon d’économat général en récapitulant les quantités de produits nécessaires aux fabrications prévues.

Reporter les matières d’œuvre disponibles sur le bon général, dans la rubrique correspondant à leur emploi. La liste ci-dessous reprend les quantités du sujet; PM signifie « pour mémoire ». Les quantités de la fiche dessert sont indiquées séparément pour 8 couverts afin de ne pas les confondre avec l’inventaire global.

Rubrique	Éléments et quantités disponibles
Boucherie et volaille	Palette de porc : 1 p; poitrine de porc : 1 p; bardes fines : 0,300 kg; poulet effilé : 1 p de 1,400 kg; pintade effilée : 1 p; foie de volaille : 0,100 kg; menus de porc : 2 à 3 m; menus de mouton : 2 à 3 m; gras dur : 0,500 kg.
Poissonnerie et surgelés	Carrelet de 0,600 kg : 2 p; filet de saumon : 0,300 kg; filets de merlan : 0,300 kg; mélange forestier : 0,300 kg.
Légumes et fruits	Carottes : 0,300 kg; oignons : 0,500 kg; échalotes : 0,150 kg; ail : 1 tête; poireaux : 2 p; céleri branche : 1 branche; champignons de Paris : 0,100 kg; citron : 8 p; persil : 1/2 botte; cerfeuil : 1/2 botte; ciboulette : 1/2 bouquet; thym-laurier : PM; épinards : 0,200 kg; poivron rouge : 1/2 p; poivron vert : 1/2 p; tomates : 3 p; pomme : 1 p; banane : 1 p; ananas : 1/2 p; gingembre confit : 0,100 kg; fraises : 0,250 kg; kiwis : 3 pièces; menthe : PM.
Crémerie	Lait entier : 2,5 L; crème UHT : 1,5 L; beurre : 0,400 kg; margarine à feuilletage : 0,225 kg; œufs : 18 p.
Épicerie	Curry en poudre : PM; fond blanc de volaille déshydraté : PM; fumet de poisson déshydraté : PM; concentré de tomates : petite boîte; lait de coco : 1 boîte; safran : PM; riz long : 0,250 kg; raisins de Smyrne : 0,050 kg; amandes effilées : 0,050 kg; nappage abricot : 0,100 kg; vanille liquide : PM; poires au sirop 4/4 : 1 boîte; bigarreaux : 0,200 kg; gelée ambrée : PM; gélatine en feuilles : PM; moutarde : PM; fécule : PM; mie de pain : 0,300 kg; farine : 0,500 kg; sucre semoule : 0,200 kg.
Cave	Cognac, vin blanc sec, porto, kirsch et Noilly Prat : PM.
Tarte aux fruits, 8 couverts	Farine : 0,400 kg; eau : 0,200 L; sel : 0,008 kg; matière grasse : 0,300 kg; lait : 0,500 L; sucre : 0,100 kg; œufs : 2 p; poudre à crème : 0,040 kg; vanille : PM; kiwis : 3 p; fraises : 0,250 kg; bigarreaux : 0,200 kg; poires au sirop : 0,200 kg; menthe : PM; kirsch : 0,020 P; nappage : PM.

Les quantités de la fiche dessert décrivent sa recette pour 8 couverts; ne pas les additionner aux quantités d'inventaire sans consigne de cumul. Prévoir aussi les paniers de produits de décor mis à disposition.

Repères de report sur le bon d'économat



✓ RÉPONSE À RETENIR

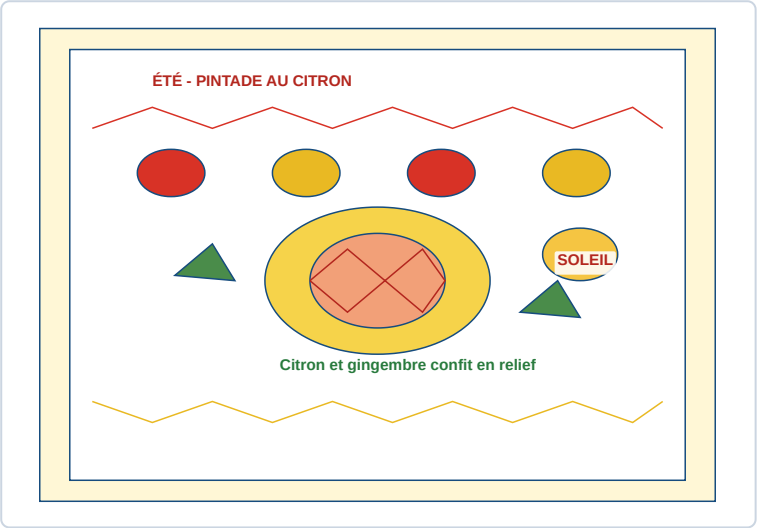
Bon d'économat renseigné avec l'inventaire disponible et le détail séparé des denrées de la tarte pour 8 couverts.

Croquis de décor

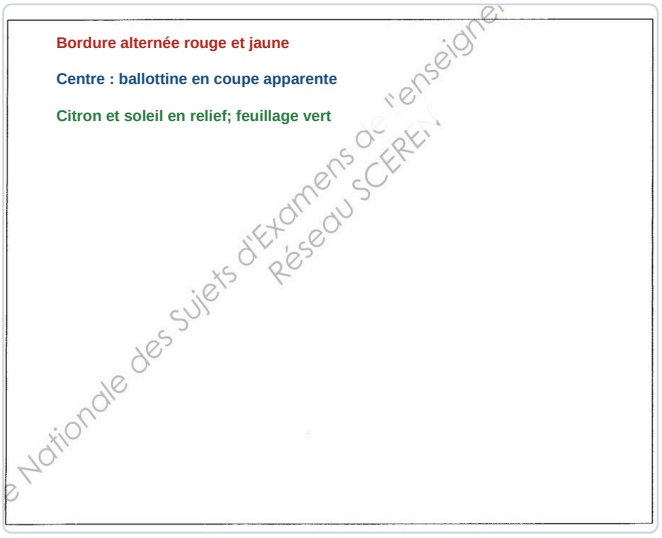
Question 4. Réaliser en couleur le croquis du décor de la pièce principale du buffet, correspondant à la fabrication n° 1, sur le thème de l'été avec le rouge et le jaune comme couleurs dominantes. Prévoir une bordure jouant sur l'alternance des formes et des contrastes, un ou plusieurs éléments en relief ou en volume, ainsi que des décors ou dessins en rapport avec le thème.

Le croquis représente la ballottine de pintade au citron sur un plat de buffet. Une bordure rouge et jaune alterne les formes pour créer le contraste. Au centre, le soleil, les quartiers de citron et le gingembre confit évoquent l'été; quelques feuilles vertes complètent la composition. Les quartiers de citron et le soleil sont placés en relief, sans masquer la coupe apparente de la ballottine.

Croquis estival pour la ballottine de pintade



Repères du croquis sur la feuille réponse



✓ RÉPONSE À RETENIR

Décor estival rouge et jaune : bordure alternée, ballottine en coupe apparente, citron et soleil en relief, feuillage vert.

2. Travail de la viande de porc

Le candidat travaille deux pièces de porc mises à sa disposition : une poitrine et une palette. Il réalise les opérations demandées sur chacune, puis utilise les viandes de la palette pour la fabrication après notation.

Poitrine de porc

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

Sur une planche propre, dégager les côtes et les cartilages en suivant leur relief au couteau, sans entamer inutilement la chair. Retirer les os et les esquilles, puis parer la poitrine. Découper ensuite la pièce selon la présentation demandée, en morceaux réguliers. Conserver séparément les parures utilisables et maintenir la viande au froid pendant le travail.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Poitrine désossée, parée et découpée en morceaux réguliers, avec les parures utilisables conservées séparément.

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. Dégager les os de la palette au couteau en suivant leur contour, puis retirer les esquilles et les cartilages.
2. Parer la viande sans enlever inutilement les parties utilisables, puis façonner un rôti régulier et compact.
3. Ficeler à ficelle arrêtée avec des tours réguliers, serrés sans écraser la pièce. Présenter le rôti pour notation.
4. Après notation, utiliser les viandes de la palette pour la fabrication prévue. Maintenir les produits au froid et travailler avec du matériel propre.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Palette désossée, parée et ficelée en rôti à ficelle arrêtée, puis viandes utilisées pour la fabrication après notation.

3. Production, présentation et service

Sur deux jours, le candidat réalise cinq fabrications de charcuterie et de traiteur, dont une tarte aux fruits selon la fiche technique fournie. Il prépare les présentations pour la dégustation et le buffet, puis sert un produit et répond aux demandes de renseignements et de conseils du client.

Réalisation des fabrications

Question 1. Réaliser les cinq productions demandées : une ballottine de pintade au citron et gingembre confit, glacée et présentée avec coupe apparente ; un boudin blanc forestier, dont une partie en cocktail ; une ballottine de carrelet au safran en chaud-froid, avec coupe apparente ; un curry de volaille accompagné de riz madras ; et une tarte Marguerite aux fruits en pâte feuilletée, dressée sur plat rond. Respecter les caractéristiques indiquées pour chaque produit et la fiche technique du dessert.

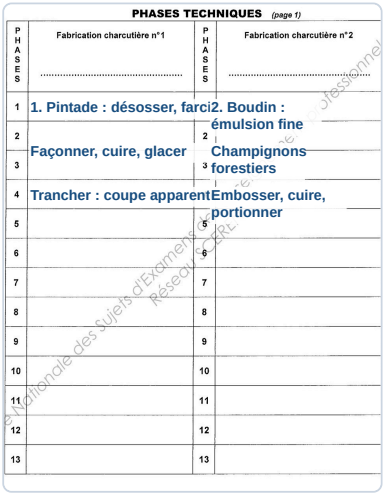
Réaliser les fabrications selon les caractéristiques et quantités du sujet. Pour la tarte, suivre la fiche technique pour 8 couverts :

1. Préparer la détrempe, effectuer 5 à 6 tours, façonner la pâte en rosace et cuire à blanc.
2. Infuser le lait avec la vanille, cuire la crème pâtissière et la refroidir rapidement.
3. Égoutter les fruits, préparer fraises et kiwis, garnir la rosace de crème et de fruits, napper et présenter sur plat rond.

Façonner les deux ballottines avec coupe apparente. Réaliser le boudin blanc forestier en réservant 1 kg pour le cocktail. Servir le curry façon ragout avec le riz madras.

Ingrédient de la tarte	Quantité pour 8 couverts
Farine, eau, sel, matière grasse	0,4 kg ; 0,2 L ; 0,008 kg ; 0,300 kg
Lait, sucre, œufs, poudre à crème, vanille	0,5 L ; 0,100 kg ; 2 pièces ; 0,040 kg ; PM
Kiwi, fraises, bigarreaux, poires au sirop, menthe	3 pièces ; 0,250 kg ; 0,200 kg ; 0,200 kg ; PM
Kirsch, nappage	0,020 P ; PM

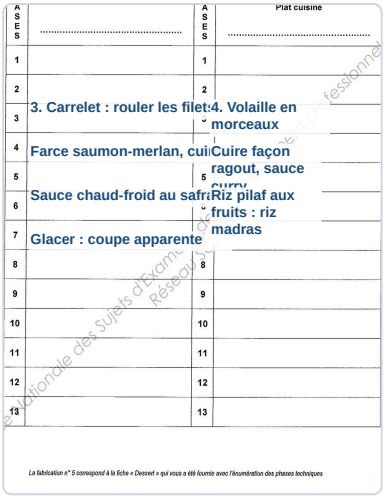
Phases techniques des fabrications charcutières 1 et 2


PHASES TECHNIQUES (page 1)

PHASES	Fabrication charcutière n°1	PHASES	Fabrication charcutière n°2 .....
1	1. Pintade : désosser, farci	1	2. Boudin : émulsion fine
2		2	
3	Façonner, cuire, glacer	3	Champignons forestiers
4	Trancher : coupe apparent	4	Embosser, cuire, portionner
5		5	
6		6	
7		7	
8		8	
9		9	
10		10	
11		11	
12		12	
13		13	

Réseau CERT

Phases techniques des fabrications 3 et 4



ASES	.....	ASES	Plat cuisiné .....
1		1	
2		2	
3	3. Carrelet : rouler les filets	3	4. Volaille en morceaux
4	Farce saumon-merlan, cui	4	Cuire façon ragout, sauce curry
5		5	
6	Sauce chaud-froid au safra	6	Riz pilaf aux fruits : riz madras
7	Glacer : coupe apparente	7	
8		8	
9		9	
10		10	
11		11	
12		12	
13		13	

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

Réseau national des sujets d'Examens professionnels

✓ RÉPONSE À RETENIR

Cinq fabrications : pintade citron-gingembre, boudin blanc forestier, carrelet au safran, curry de volaille et riz madras, tarte Marguerite aux fruits.

Dégustation et présentation traiteur

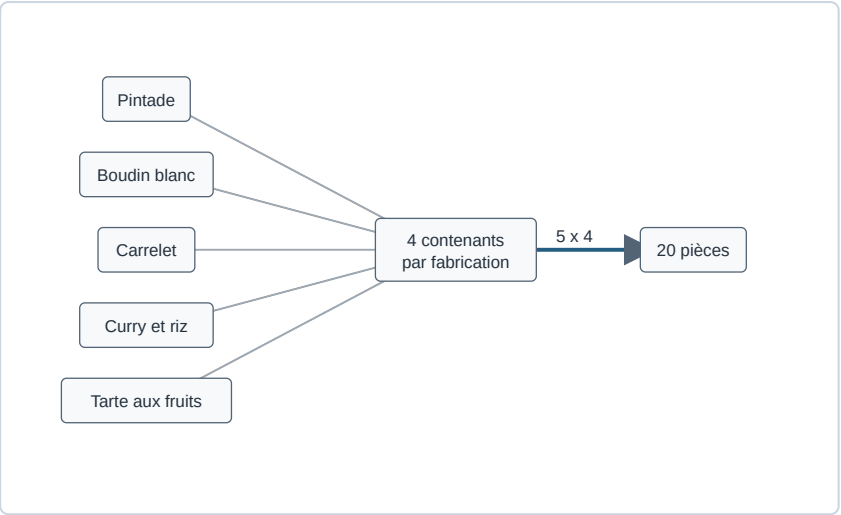
Question 2. Prévoir une part de chaque fabrication pour la dégustation. Décliner chacune des cinq fabrications en quatre petits contenants innovants pour une présentation traiteur, soit vingt mini-contenants, et présenter les pièces sur le support mis à disposition par le centre d'examen. Préparer également une assiette destinée à la dégustation à l'heure fixée par le président du jury, selon le tirage au sort.

Réserver une part de chacune des cinq fabrications pour la dégustation. Pour chacune, réaliser quatre bouchées en contenants faciles à prendre et adaptés à la préparation. Voici des exemples de déclinaisons possibles :

Fabrication	Exemples de mini-contenants
Pintade	Cuillère, mini-toast, verrine, bouchée feuilletée
Boudin blanc	Mini-brochette, cuillère, croustillant, navette
Carrelet	Cuillère, mini-cassolette, verrine, bouchée roulée
Curry et riz	Mini-cocotte, verrine, cuillère, corolle croustillante
Tarte aux fruits	Mini-caissette, cuillère, verrine, bouchée feuilletée

Présenter les vingt pièces sur le support fourni. Préparer l'assiette de dégustation à l'heure fixée par le président du jury et selon le tirage au sort.

Décompte des mini-contenants



Chaque fabrication est déclinée en quatre mini-contenants.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Réserver une part de chacune des 5 fabrications et présenter 20 mini-contenants, soit 4 par fabrication.

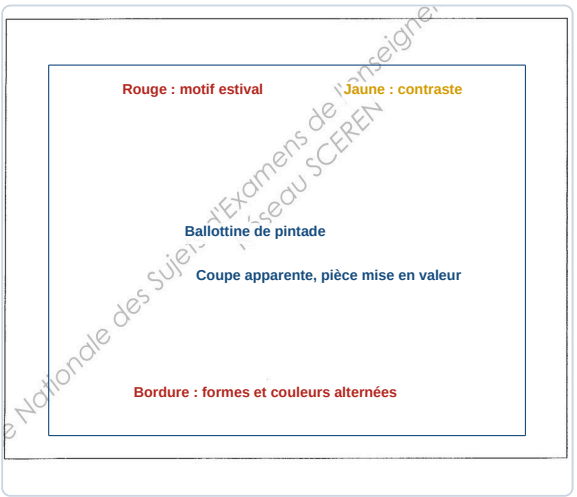
Buffet et service

Question 3. Présenter un buffet composé de l'ensemble des produits réalisés. Servir un produit à partir du buffet et répondre aux demandes de renseignements et de conseils du client.

Composer un buffet avec les cinq fabrications, en mettant en valeur les ballottines et leur coupe apparente, le boudin blanc, le curry avec son riz madras et la tarte sur plat rond. Soigner la disposition, les températures de service, la propreté des supports et l'accès aux ustensiles. Pour le service, accueillir le client, présenter le produit, servir proprement puis répondre avec exactitude sur sa composition, sa préparation, sa conservation et son usage.

- Adapter le conseil aux préférences et à la demande du client.
- Signaler les ingrédients pertinents en réponse à ses questions.
- Conclure l'échange avec courtoisie.

Croquis de décor estival pour la pièce principale du buffet



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Buffet complet et soigné ; service courtois et renseignements fiables sur les produits.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2011)

Bilan de l'épreuve : Le BP Charcutier-traiteur E1, session 2011, porte le code 11-1604 et dure 14 heures, coefficient 14. L'épreuve associe conception et organisation, travail de la viande de porc, cinq fabrications de charcuterie et de traiteur, présentation et service. Elle évalue la maîtrise des gestes professionnels, la planification, la gestion des matières, le soin des présentations et la relation client.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La fiche d'organisation répartit les phases de travail par fabrication et visualise leur déroulement au moins par quarts d'heure.
- Le bon d'économat général récapitule les quantités nécessaires aux productions prévues.
- La fiche de la tarte aux fruits prévoit le feuilletage, la crème pâtissière, la préparation des fruits, le garnissage, le nappage et la présentation.
- Chaque fabrication doit être déclinée en quatre petits contenants, soit vingt mini-contenants pour les cinq productions.

Points de vigilance & attentes du jury

- Planifier les fabrications sur les deux jours et reporter les phases dans l'ordre chronologique.
- Employer le vocabulaire professionnel et justifier dans la colonne prévue les modifications apportées à l'organisation.
- Vérifier les quantités du bon d'économat à partir des productions et des matières d'œuvre disponibles.
- Respecter les exigences de dégustation, de présentation sur le support fourni, de buffet et de service au client.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment compléter la fiche d'organisation chronologique ?

Énumérez les phases techniques de chaque fabrication, placez-les dans l'ordre de réalisation et indiquez leur déroulement par des croix dans la grille. Le sujet demande une précision d'au moins un quart d'heure pour le travail de chaque fabrication.

Q : Quelles consignes suivre pour la tarte aux fruits ?

Préparez le feuilletage et cuisez-le à blanc, confectionnez et refroidissez rapidement la crème pâtissière, puis préparez les fruits. Garnissez la rosace de crème et de fruits, nappez et présentez la tarte sur un plat rond.

Q : Comment se répartit la durée de l'épreuve ?

La première partie dure 2 heures, le travail de la viande de porc 30 minutes et la production, la présentation et le service 11 heures 30, hors nettoyage. Ces durées totalisent les 14 heures indiquées pour l'épreuve.

Q : Le sujet donne-t-il un barème détaillé pour chaque tâche ?

Non. Certaines fiches affichent une note sur 20, mais le sujet ne détaille pas la répartition des points par critère ou opération. Il faut donc suivre les consignes de production et de présentation sans attribuer de points non imprimés.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U10 - Production - présentation - service/2011/BP Charcutier - U10 - Production - présentation - service - Session 2011 - 1-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.