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

## 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 couleur du décor de la pièce principale du buffet (fabrication n°1) sur le thème de « **l'été** » (couleurs dominantes rouge et jaune).

## 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 de l'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).
- ✓ Présentation des pièces sur support mis à disposition par le centre d'examen

**1. FABRICATION CHARCUTIERE N°1**
**(Pièce principale)**

BALLOTTINE DE PINTADE AU CITRON ET GINGEMBRE CONFIT avec centre obligatoire
(2 kg environ)

. Volaille désossée, farcie avec une mêlée comprenant gratin, lèches additionnés de zestes, de segments de citron et gingembre confits.
. Présenter la, ballottine glacée avec coupe apparente.

**2. FABRICATION CHARCUTIÈRE N°2 :**

BOUDIN BLANC FORESTIER
(2,5 kg environ dont 1 kg sous forme cocktail)

. Emulsion fine à base de viande blanche, lait et liants.
. Incorporation de champignons forestiers.
. Embosser en menus de porc chinois et menus de mouton (cocktail).

**3. FABRICATION TRAITEUR :**

BALLOTTINE DE CARRELET AU SAFRAN EN CHAUD FROID
(1kg maximum)

. Filets de carrelet roulés avec farce à base de saumon et merlan (avec marquants) nappés d'une sauce chaud-froid aromatisée au safran.
. Présentation glacée avec coupe apparente.
.

**4. PLAT CUISINE :**

CURRY DE VOLAILLE – RIZ MADRAS
(4 personnes)

. Morceaux de volaille cuits façon ragoût dans une sauce parfumée au curry et à la noix de coco.
. Cette préparation sera accompagnée d'un riz madras (riz pilaf aux fruits).

**5. PATISSERIE TRAITEUR :**

TARTE MARGUERITE AUX FRUITS
(8 personnes)

. Tarte à base de pâte feuilletée en forme de rosace.
. Dresser sur plat rond.
Voir fiche technique dessert folio 3/10

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

# Fiche technique « dessert »

## TARTE AUX FRUITS

**DENRÉES POUR 8 COUVERTS**

| | Unités | Quantités |
|---|---|---|
| **FEUILLETAGE** | | |
| Farine | Kg | 0.4 |
| Eau | L | 0.2 |
| Sel | Kg | 0.008 |
| Matière grasse | Kg | 0.300 |
| | | |
| **CREME PATISSIERE** | | |
| Lait | L | 0.5 |
| Sucre | Kg | 0.100 |
| Œuf | Pièce | 2 |
| Poudre à crème | Kg | 0.040 |
| Vanille | | PM |
| **FRUITS** | | |
| Kiwi | Pièce | 3 |
| Fraises | Kg | 0.250 |
| Bigarreau | Kg | 0.200 |
| Poires au sirop | Kg | 0.200 |
| Feuilles de menthe | | PM |
| **ALCOOL / DIVERS** | | |
| Kirsch | P | 0.020 |
| Nappage | | pm |
| | | |
| | | |

### TECHNIQUE DE RÉALISATION

- Mise en place du poste de travail

- Confectionner le feuilletage

- préparer la détrempe
- réaliser le tourrage 5 à 6 tours
- détailler en forme de rosace
- cuire à blanc

- Confectionner la crème pâtissière

- infuser lait et vanille
- blanchir œuf, sucre et poudre à crème
- incorporer le mélange dans le lait et cuire
- refroidir rapidement

- Préparer les fruits

- égoutter les bigarreaux et les poires
- préparer les fraises et kiwis

- Garnir la tarte

- disposer la crème dans la rosace
- disposer les fruits harmonieusement

- Napper et présenter

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

# MATIÈRES D'ŒUVRE PAR CANDIDAT

| BOUCHERIE / VOLAILLE | Quantité |
|---|---|
| *Palette de porc* | 1 p |
| *Poitrine de porc* | 1 p |
| *Bardes fines* | 0.300 Kg |
| *Poulet effilé d'1 Kg 400* | 1 p |
| *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 | Quantité |
|---|---|
| *Carrelet de 0,600 Kg* | 2 p |
| *Filet de saumon* | 0.300 kg |
| *Filets de merlan* | 0.300 Kg |
| | |
| **SURGELES** | |
| *Mélange forestier* | 0.300 Kg |
| | |
| | |
| | |

| LEGUMES ET FRUITS | Quantité |
|---|---|
| *Carottes* | 0.300 kg |
| *Oignons* | 0.500 kg |
| *Echalotes* | 0.150 kg |
| *Ail* | 1 tête |
| *Poireaux* | 2 p |
| *Céleri branche* | 1 branche |
| *Champignons de Paris* | 0.100 kg |
| *Citron* | 8 p |
| *Persil* | ½ botte |
| *Cerfeuil* | ½ botte |
| *Ciboulette* | ½ bouquet |
| *Thym, laurier* | Pm |
| *Epinards frais* | 0.200 kg |
| *Poivron rouge* | ½ p |
| *Poivron vert* | ½ p |
| *Tomate* | 3 p |
| *Pomme fruit* | 1 p |
| *Banane* | 1 p |
| *Ananas* | ½ p |
| *Gingembre confit* | 0.100 kg |
| *Fraises* | 0.250 kg |
| *kiwis* | 3 pièces |
| *Menthe* | Pm |

| EPICERIE | Quantité |
|---|---|
| *Curry en poudre* | Pm |
| *Fond blanc de volaille déshydraté* | Pm |
| *Fumet de poisson déshydraté* | Pm |
| *Concentré de tomates* | Petite boite |
| *Lait de coco* | 1 boite |
| *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 boite |
| *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 |
| | |
| | |
| | |

| CREMERIE | Quantité |
|---|---|
| *Lait entier* | 2.5 l |
| *Crème UHT* | 1.5 l |
| *Beurre* | 0.400 Kg |
| *Margarine à feuilletage* | 0.225 Kg |
| *Œufs* | 18 p |

| CAVE | Quantité |
|---|---|
| *Cognac* | PM |
| *Vin blanc sec* | PM |
| *Porto* | PM |
| *Kirsch* | PM |
| *Noilly prat* | pm |

| DIVERS |
|---|
| *Paniers des produits de décors mis à disposition par le centre d'examen* |

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'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 de l'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 de l'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 | | | | | | MODIFICATIONS ÉVENTUELLES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | |
| | Travail de la viande de porc | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

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

**CANDIDAT N°:** **NOTE :** **/ 20**

BP Charcutier – traiteur
Session 2011
Folio 9/10

# BON D'ÉCONOMAT GÉNÉRAL PAR FABRICATION

| CHARCUTERIE N° 1 | | | CHARCUTERIE N° 2 | | | TRAITEUR | | | PLAT CHAUD | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Éléments | U | Quantité | Éléments | U | Quantité | Éléments | U | Quantité | Éléments | U | Quantité |
| | | | | | | | | | | | |

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

CANDIDAT N°: ..... NOTE : / 20

# REALISATION D'UN CROQUIS

## CONSIGNES

Décor sur plat de buffet suivant le thème.

- 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 de l'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.