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

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 p roduits
Fiche n°3 : présentation des produits, dégustation , service

Épreuve orale : exemples de questions

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'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	20 points (coef 2)
Clarté et lisibilité des documents	
Cohérence dans la chronologie	Progression correcte
Précision du vocabulaire professionnel Croquis : - respect du thème - créativité Commande matières d'œuvre	Phases techniques Quantités compatibles avec les fabrications

Travail de viande de porc	20 points
Produits conformes : - au sujet - à la nomenclature Produits conformes : - à la destination culinaire - à la fabrication	- découpe - désossage - parage - 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'Examen de l'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'examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

FICHE N°2

HYGIENE ET SECURITE	10 POINTS
Hygiène de la personne	- Tenue réglementaire correcte, non souillée - Comportement hygiènique permanent - Lavage des mains
Hygiène des lieux	- Hygiène des produits permanente - Souci d'un plan de travail régulièrement débarrassé - Respect de la marche en avant dans le temps - 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 - Poignées de casseroles bien placées sur le piano - Produits inflammables et récipients plastiques éloignés des feux - Sortie des plats du four - Nettoyage le sol s'il devient gras ou glissant

FABRICATION DES PRODUITS	90 POINTS
Maitrise des phases techniques - choix des techniques culinaires en fonction du produit utilisé et de l'objectif visé - choix des corps gras selon les usages culinaires - originalité des produits	
Conformité des produits aux normes de qualité	- Qualité sanitaire - Conformité des produits aux normes de qualité : réglementaires (guide, code...), organoleptiques
Maintien de la qualité des produits	- Ranger en lieux et places appropriés - Qualité, fraîcheur, état du conditionnement - Méthode choisie pour le maintien de la température adéquate
Respect de la fiche technique du dessert	
Utilisation rationnelle des matériels	- Rentabilité - Ustensiles utilisés rationnellement - 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 - 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 - 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	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	40 points
Goût Saveur Texture conforme au produit demandé Respect de la température	Produit charcutier n° 1, 2, Entrée traiteur, plat chaud et sa garniture, dessert,
Originalité du produit, harmonie des couleurs, respect des quantités	Mini contenants

Service (entretien oral)	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'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

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 :
   - 2 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 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.