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

GRILLES DE NOTATION

Grille n°1 : organisation de la fabrication des pr oduits
Grille n°2 : réalisation de la fabrication des pro duits
Grille n°3 : dégustation du plat chaud pendant l'é preuve orale
Grille n°4 : service et entretien oral
Grille n°5 : présentation des produits froids **(y compris les mini-contenants)**
Grille n°6 : dégustation des produits froids
Grille n°7 : report général

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

Nom de l'examinateur et signature :

BREVET PROFESSIONNEL DE CHARCUTIER TRAITEUR (coefficient 2).
FICHE DE NOTATION DU JURY DE TRAVAIL (épreuve écrite).

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'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).

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

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	

Nom de l'examinateur et signature :	**BREVET PROFESSIONNEL DE CHARCUTIER TRAITEUR** **FICHE DE NOTATION** **JURY DE DEGUSTATION DU PLAT CHAUD** **(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 de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

Nom de l'examinateur et signature :	**BREVET PROFESSIONNEL DE CHARCUTIER TRAITEUR** **FICHE DE NOTATION** **Épreuve de service et entretien oral**

GRILLE N°4

NUMERO DU CANDIDAT	***Attitude professionnelle*** ***NOTE /20***	***Pertinence des conseils et de la communication*** ***NOTE /20***	***Respect des quantités et des proportions*** ***NOTE /20***	**TOTAL des notes /60**	**NOTE A reporter /20**

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

Nom de l'examinateur et signature :	**BREVET PROFESSIONNEL DE CHARCUTIER TRAITEUR** **GRILLE DE NOTATION DU JURY DE DEGUSTATION**

1-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	Mini contenants	TOTAL	
	/40	/20	/15	/20	/10	/15	TOTAL /120	NOTE A reporter /60

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

Nom de l'examinateur et signature :	**BREVET PROFESSIONNEL DE CHARCUTIER TRAITEUR** **GRILLE DE NOTATION DU JURY DE DEGUSTATION**

2- 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 de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

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

BREVET PROFESSIONNEL DE CHARCUTIER TRAITEUR
REPORT GENERAL E.1 A et B — Grille n° 7

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

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.