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

BREVET PROFESSIONNEL

CHARCUTIER TRAITEUR

E1
Production – Présentation – Service

SESSION 2013

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

Ce sujet comporte 11 pages, numérotées de 1/11 à 11/11.

Le candidat doit s'assurer que le sujet remis est complet.

Aucun document ou matériel autorisé.

Durée : 14 heures **Coefficient : 14**

1ère PARTIE : CONCEPTION ET ORGANISATION DE LA PRODUCTION — 2 heures

Sept documents composent ce dossier :

- Production demandée
  - Fiche technique « dessert » — **Annexe 1**
  - Matière d'œuvre disponible — **Annexe 2**
  - Phases techniques (2 pages) — **Annexes 3 et 3 bis**
  - Fiches d'organisation (2 pages) — **Annexes 4 et 4 bis**
  - Bon d'économat général — **Annexe 5**
  - Feuille de croquis de décor — **Annexe 6**

D'après les pages « Production demandée » et « Matière d'œuvre disponible », vous devez :

- **Énumérer les phases techniques** par produit (**Annexes 3 et 3 bis**).
- **Rédiger la fiche d'organisation** chronologique en énumérant les phases techniques de travail prévues par produit (**Annexes 4 et 4 bis**).
  - 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 (**Annexe 5**).
- **Présenter le croquis** de la pièce principale du buffet en noir et blanc ou en couleur avec légende (**Annexe 6** fabrication n°1) sur le thème **LE CIRQUE**

2ème PARTIE : TRAVAIL DE LA VIANDE DE PORC — 30 minutes

- À partir d'une poitrine de porc : **désosser et découper pour triage**.
- À 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 PRÉSENTATION, 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, justifier 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 DEMANDÉE

- À partir des éléments mis à votre disposition, **réaliser l'ensemble des fabrications pour une présentation buffet.**
- Prévoir une part de chaque fabrication pour la dégustation.
- Les fabrications **3** et **5** seront déclinées en **4 petits contenants innovants pour une présentation traiteur** (soit **8** minis contenants) et la fabrication **2** en **4 mini brochettes originales**.
- Présentation des pièces sur support mis à disposition par le centre d'examen.

1. FABRICATION CHARCUTIÈRE N°1 :
(Pièce principale)

GALANTINE DE CANETTE AUX PÊCHES
(environ 2 kg)
Présentation sur miroir ou socle ovale fourni par le centre en respectant le thème

Galantine à base de porc et canette avec marquants de pêches.
Présenter sur miroir ou socle ovale avec coupe apparente.
Deux tranches seront coupées pour la dégustation.

2. FABRICATION CHARCUTIÈRE N°2 :

SAUCISSES DE FRANCFORT
(environ 2.5 kg)
Présentation sur plat fourni par le centre d'examen

Emulsion froide, embossée, portionnée en menus de mouton, étuvée, fumée à votre convenance.
Prévoir 0.5 kg de saucisses cocktails

3. FABRICATION TRAITEUR :

CHAUD-FROID DE VOLAILLE
(pour 6 personnes)
Présentation sur plat fourni par le centre d'examen

Volaille découpée ou non, pochée. Nappée d'une sauce chaud-froid.
Elle sera présentée, décorée et glacée pour le buffet.

4. PLAT CUISINÉ :

FILETS DE TRUITE DE MER FARCIS
RIZ PILAF
(pour 6 personnes)
Dressage :
1 part à l'assiette (servie chaude à la demande du jury)
Le reste sur plat fourni par le centre d'examen

Filets de truite farcis à la mousseline de merlan, cuit à court mouillement servis avec une julienne de légumes et d'un riz pilaf.
Sauce libre

5. PÂTISSERIE TRAITEUR :

TARTE TATIN
(pour 6 personnes)
Présentation sur plat fourni par le centre d'examen

Voir fiche technique dessert
ANNEXE 1, page 4/11.

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

ANNEXE 1 Fiche technique « dessert »

TARTE TATIN

DENRÉES POUR 6 COUVERTS

	Unités	Quantités
GARNITURE		
Pommes golden	kg	2
Beurre	kg	0.100
Sucre en poudre	kg	0.150
PÂTE FEUILLETTEE		
Farine	kg	0.300
Beurre à feuilletage	kg	0. 225
Sel	kg	0.006
Farine (pour abaisser)	kg	0.040
CREME CHANTILLY		
Crème fleurette	litre	0.150
Sucre glace	kg	0.030
Vanille extrait	QS	QS

TECHNIQUE DE RÉALISATION

Mettre en place le poste de travail.

Réaliser une pâte feuilletée.

Réaliser un caramel avec le sucre et le beurre.
Le disposer au fond du moule.

Ranger les quartiers ou les demi-pommes dans le moule à manqué sur le caramel.

Cuire au four.

Recouvrir avec la pâte feuilletée en bordant bien.

Cuire au four à 180°C en surveillant pendant 20 minutes.

Démouler après repos et envoyer avec la crème en saucière.

Rappel :
Réaliser les 4 réductions.

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

ANNEXE 2 MATIÈRES D'ŒUVRE PAR CANDIDAT

BOUCHERIE / VOLAILLE	Quantité
Poitrine de porc non parée	1 p de 2.5 kg
Palette de porc	1 pièce d'environ 1.5 kg
Gras dur	1kg
Barde fine	0.6 kg
Canette PAC	1 p de 1.6 kg
Poulet effilé	1 p de 1.8 kg
Poitrine ½ sel crue	0.050 kg

POISSONNERIE	Quantité
Filet de Truite de mer	0.800kg
Filet de merlan	0.2 kg
Crevettes décortiquées	0.150 kg
Moules de bouchot	1 kg

LÉGUMES ET FRUITS	Quantité
Echalote	0.150
Carotte	0.400
Oignon	0.400
Ail	0.010
Champignon de Paris	0.250
Persil	0.010
Poireaux	0.300
Céleri branche	1 branche
Citron	1
Epinards	0.250 kg
Courgettes	0.300kg
Pommes	2 kg

ÉPICERIE	Quantité
Riz long	0.200 kg
Fumet de poisson déshydraté	0.030 kg
Farine	0.4 kg
Epices pour Francfort	Pm
Gelée claire déshydratée	0.080 kg
Gelée ambrée déshydratée	0.080 kg
Gélatine feuille	0.040
Sucre semoule	0.2 kg
Polyphosphate	Pm
Pêches au sirop 4/4	1 boîte
Sucre glace	0.300kg
Extrait vanille	Pm

CRÉMERIE	Quantité
Œuf	8U
Lait	2 L
Beurre	0.5 kg
Crème liquide 35%	1L
Beurre à feuilletage	0.225 kg

CAVE	Quantité
Vin blanc	0.25 L
Vinaigre de vin	0.010 L
Porto	0.060 L
Cognac	0.030 L

DIVERS	Quantité
Panier des produits de décors mis à disposition par le centre d'examen	

DIVERS	Quantité
Menu de mouton 22/24	6 mètres
Sciure fumage	Pm

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

CANDIDAT N° ..... **NOTE :** ...../20

ANNEXE 3 PHASES TECHNIQUES (page 1)			
PHASES	**Fabrication charcutière 1**	PHASES	**Fabrication charcutière 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

CANDIDAT N° .....

ANNEXE 3 *BIS*		PHASES TECHNIQUES (page 2)	
PHASES	**Fabrication traiteur 3**	**PHASES**	**Plat cuisiné Fabrication 4** .....
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**

ANNEXE 4 FICHE D'ORGANISATION (1er JOUR)

Heures	Progression	Fabrications					Modifications éventuelles
		1	2	3	4	5	
10h30	Travail de la viande						

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

CANDIDAT N° ..... **NOTE :** ...../20

ANNEXE 4 *BIS* FICHE D'ORGANISATION (2ème JOUR)							
Heures	**Progression**	**Fabrications**					**Modifications éventuelles**
		1	**2**	**3**	**4**	**5**	

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

CANDIDAT N° ..... **NOTE :** ...../20

ANNEXE 5 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**

ANNEXE 6 RÉALISATION D'UN CROQUIS

CONSIGNES

Présenter le croquis de la pièce principale du buffet en noir et blanc ou en couleur avec légende sur le thème **LE CIRQUE**.

Décor sur miroir (voir centre d'examen).

- Réaliser une bordure en utilisant l'alternance des formes et des contrastes
- Un ou plusieurs éléments en relief ou en volumes 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.