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

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

E1
Production – Présentation – Service

SESSION 2013

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**) sur le thème : **LE FESTIVAL DE CANNES**

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

- À partir d'une épaule de porc : **lever la palette, désosser, parer et ficeler en rôti ficelle arrêtée.**
- À partir du hachage gorge : **désosser et trier les viandes.**
- Après notation, **utiliser** vos viandes pour les fabrications.

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 et à l'aide des éléments de décor mis à disposition par le centre.
- **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 CERTA

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 **1, 2, 3** et **5** seront déclinées en **4 petits contenants innovants pour une présentation traiteur** (soit **16** minis contenants).
- Les fabrications seront présentées sous forme de buffet froid. Les plats et nappage seront mis à votre disposition par le centre.

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

TERRINE DE CANETTE AUX PÊCHES
(1.5 kg maximum)

Réaliser une terrine de canette aux pêches.
Avec décor central.
Présenter sur miroir.
Thème «Le festival de Cannes».

2. FABRICATION CHARCUTIÈRE N°2 :

BOUDIN BLANC AUX LÉGUMES ET ÉPICES
(à partir de 1.200 kg de porc)
Présentation sur plat fourni par le centre d'examen

Réaliser des boudins blancs à partir de porc et légumes variés.
Présenter une part sur assiette avec sauce d'accompagnement.

3. FABRICATION TRAITEUR :

DARTOIS DE SAUMON ET ST JACQUES
(en bande pour 6 personnes)
Sauce crustacés
Présentation sur plat fourni par le centre d'examen

Entre 2 couches de feuilletage, disposer une mousseline de saumon avec marquants.
Accompagner d'une sauce crustacés, présentée en saucière.

4. PLAT CUISINÉ :

GOULASH HONGROISE
(pour 8 personnes)
Accompagné de 2 légumes
Présentation sur plat fourni par le centre d'examen

Réaliser un ragout de bœuf au paprika, oignons grelots et carottes levées à la cuillère, glacés et pommes de terre cocotte.

5. PÂTISSERIE TRAITEUR :

CHARLOTTE AUX POIRES
(pour 6 personnes)
+ 1 individuelle
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 »

CHARLOTTE AUX POIRES

	Unités	Quantités
Biscuit cuiller	kg	0.250
Sirop de punchage		
Sirop des poires	l	0.150
Sucre	kg	0.075
Alcool de poire	l	0.05
Mousse aux poires		
Pulpe de poires surgelée	l	0.600
Gélatine feuille (2g)	U	6
Alcool de poire	l	0.030
Crème fleurette	kg	0.300
Garniture		
Poires au sirop (boîte 4/4)	U	1/2
Décor et finitions		
Nappage (Miroir neutre)	kg	QS
Crème liquide	L	QS
Accompagnement		
Fraise	kg	0.250
Citron	U	1
Sucre glace	Kg	0,080

TECHNIQUE DE RÉALISATION

- Réaliser le sirop de punchage.
- Puncher les biscuits.
- Chemiser les moules.
- Maintenir au frais.

Appareil à bavarois
- Incorporer la gélatine dans la pulpe bouillante.
- Monter la crème fraiche.
- Réaliser l'appareil à bavarois (pulpe température ambiante + crème fouettée).
- Incorporer la moitié des poires en dés.

Montage de l'entremet
- Remplir les moules d'appareil à bavarois.
- Refroidir rapidement.
- Emincer les poires (rosace).
- Napper.

Coulis
- Réaliser le coulis de fraise
- Présenter en saucière.

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

ANNEXE 2 MATIÈRES D'ŒUVRE PAR CANDIDAT

BOUCHERIE/ VOLAILLE	Quantité
Epaule de porc avec gorge	*1 p*
Crépine	*1 p*
Lard fumé	*0,200 kg*
Foie de volaille	*0.100 kg*
Canette P.A.C	*1 p*
Barde	*0.300 kg*
Menu de porc	*4 m*
Basse côte de bœuf ou paleron	*1,600 kg*

CREMERIE	Quantité
Œufs	*20 p*
Lait UHT	*2 L*
Crème UHT	*1 L*
Beurre doux	*1.000 kg*
Beurre de tourage	*0.300 kg*

SURGELE	Quantité
Pulpe de poire	*0.600 kg*
Brocoli surgelé	*0.100 kg*
Chou-fleur surgelé	*0,100 kg*

POISSON	Quantité
Filet de saumon	*0.600 kg*
Crevettes entières	*0.200 kg*
Noix de saint Jacques	*0.200 kg*
Langoustine	*0.200 kg*

CAVE	Quantité
Porto blanc	*0.040 L*
Alcool poire	*0.100 L*
Vin blanc	*0.040 L*
Noilly Prat	*0.040 L*
Porto rouge	*0.040 L*

Fruits et légumes	Quantité
Carotte	*1.000 kg*
Poireau	*0.300 kg*
Persil plat	*0.100 kg*
Ail	*0.020 kg*
Thym, laurier	*¼ bt*
Pomme de terre	*1.000 kg*
Estragon	*¼ bt*
Citron jaune	*3 p*
Aneth	*¼ bt*
Ciboulette	*¼ bt*
Courgette	*1.000 kg*
Cerfeuil	*¼ bt*
Poivron vert	*1 p*
Poivron rouge	*1 p*
Poivron jaune	*1 p*
Oignon grelot	*0.200*
Tomate	*0.400 kg*
Fraise	*0.250 kg*
Gros oignons	*0.250 kg*
Orange	*1 p*

Economat	Quantité
Fécule de pomme de terre	*0.100 kg*
Pâte d'amande blanche	*0.200 kg*
Pêches au sirop 4/4	*1*
Poires au sirop 4/4	*1*
Gelée claire	*0.100 kg*
Gelée ambrée	*0.100 kg*
Farine	*1.000 kg*
Gélatine feuille	*0.050 kg*
Gélatine poudre	*0.100 kg*
Huile d'arachides	*0.100 L*
Nappage (miroir neutre)	*0.100 kg*
Sucre	*0.300 kg*
Vinaigre	*0.100 L*
Fond brun PAI	*0,100 kg*
Paprika	*0.030 kg*
Biscuits cuillères	*0.250 kg*
Sucre glace	*0,100 Kg*

Réservé au monde 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 de porc						

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 FESTIVAL DE CANNES**.
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 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.