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

BP CHARCUTIER • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

E1 Production, présentation service

Session 2015 • Code sujet : **SUJET 1** • Durée : **14 heures** • Coefficient : **14**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Conception et organisation de la production** (4 questions) — **Page 3**
2. **Travail de la viande de porc** (1 question) — **Page 8**
3. **Production, présentation et service** (3 questions) — **Page 9**
4. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 11**

Sujet officiel (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U10 - Production - présentation - service/2015/BP Charcutier - U10 - Production - présentation - service - Session 2015 - 1-Sujet.pdf

1. Conception et organisation de la production

À partir des fabrications demandées, des matières premières disponibles et de la fiche technique de la forêt noire, le candidat prépare l'organisation de cinq productions. Il complète les phases techniques, les fiches chronologiques des deux jours, le bon d'économat et le croquis de décor sur le thème du rugby.

Phases techniques

Question 1. Énumérer les phases techniques de chaque produit sur les fiches prévues, en s'appuyant sur les fabrications demandées et les matières d'œuvre disponibles. La fabrication n° 5, la forêt noire, s'appuie sur la fiche technique fournie.

Reporter les opérations dans l'ordre de fabrication. La forêt noire suit la fiche technique fournie; ses ingrédients sont prévus pour 8 personnes alors que la production demandée est pour 6. Adapter les quantités au rendement visé.

Phase	Charcuterie 1 : pintade farcie	Charcuterie 2 : boudin blanc forestier
1	Préparer le poste et peser.	Réhydrater les champignons et peser.
2	Habiller et désosser la pintade.	Parer et peser le triage.
3	Préparer et assaisonner la farce.	Hacher les viandes.
4	Ajouter raisins et marquants.	Réaliser la mêlée.
5	Farcir et reformer la pintade.	Ajouter les champignons et émulsionner.
6	Barder, crépiner et ficeler.	Embosser en menus et portionner.
7	Cuire et contrôler la cuisson.	Pocher et contrôler la cuisson.
8	Refroidir et réserver au froid.	Refroidir et réserver au froid.
9	Préparer miroir et gelée.	Égaliser les boudins.
10	Glacer la pièce.	Dresser sur le plat.
11	Réaliser le décor rugby.	Contrôler la présentation.
12	Décorer, dresser et réserver au froid.	Réserver au froid.
13	Prévoir une part de dégustation.	Prévoir une part de dégustation.

Phase	Traiteur 3 : bavarois terre et mer	Plat cuisiné 4 : sauté de porc à l'orange
1	Préparer le poste et peser.	Parer et détailler le porc.
2	Cuire les crustacés et préparer la bavaroise.	Saisir le porc.
3	Assaisonner, gélifier et refroidir la bavaroise.	Mouiller, aromatiser et cuire.
4	Tailler et cuire la brunoise.	Préparer la sauce bigarade.
5	Chemiser les cercles au saumon fumé.	Préparer les courgettes farcies.
6	Poser le pain de mie et garnir.	Préparer les gratins dauphinois.
7	Faire prendre au froid.	Cuire les garnitures.
8	Préparer la sauce dérivée de mayonnaise.	Terminer et rectifier la sauce.
9	Démouler et dresser sur ardoise.	Dresser une part avec les deux légumes.
10	Décorer et réserver au froid.	Prévoir une part de dégustation.
11	Prévoir une pièce de dégustation.	Maintenir au chaud jusqu'au service.

Forêt noire : cuire et refroidir la génoise; monter la chantilly; réaliser la ganache, la refroidir vers 30 °C et incorporer la crème fouettée; couper trois tranches, imbiber, monter, masquer et décorer.

Phases techniques, fabrications 1 et 2



Phases techniques, fabrications 3 et 4



✓ RÉPONSE À RETENIR

Phases numérotées pour les fabrications 1 à 4; forêt noire réalisée selon la fiche technique.

Organisation chronologique

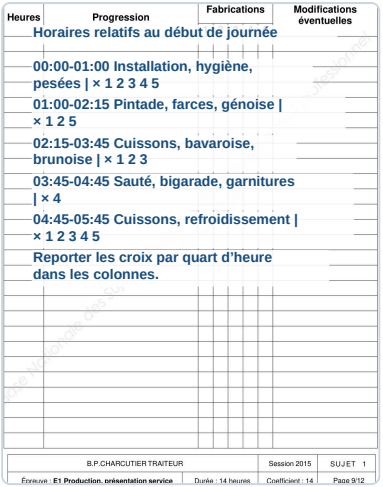
Question 2. Rédiger les fiches d'organisation des deux jours en énumérant chronologiquement les phases de travail prévues par produit. Employer le vocabulaire technique professionnel, matérialiser le déroulement de chaque fabrication par des croix au moins par quart d'heure et justifier toute modification dans la colonne prévue.

Exemple de répartition des 11 h 30 sur deux journées de 5 h 45. Les heures sont relatives au début de chaque journée. Reporter les horaires réels et cocher, dans chaque colonne concernée, tous les quarts d'heure pendant lesquels l'opération se déroule.

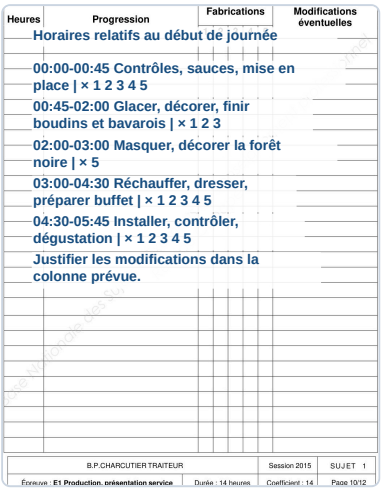
Jour, créneau	Progression	Fabrications
1, 00:00-01:00	Installation, hygiène, pesées et mise en place	1, 2, 3, 4, 5
1, 01:00-02:15	Désosser la pintade; préparer les farces et lancer la génoise	1, 2, 5
1, 02:15-03:45	Cuire la pintade, pocher les boudins; préparer la bavaroise et la brunoise	1, 2, 3
1, 03:45-04:45	Cuire le porc; préparer bigarade, courgettes et gratins	4
1, 04:45-05:45	Finir les cuissons; refroidir et stocker les préparations froides	1, 2, 3, 4, 5
2, 00:00-00:45	Contrôler les produits, préparer les sauces et le poste de finition	1, 2, 3, 4, 5
2, 00:45-02:00	Glacer et décorer la pintade; finir les boudins et les bavarois	1, 2, 3
2, 02:00-03:00	Masquer et décorer la forêt noire	5
2, 03:00-04:30	Réchauffer et dresser le plat chaud; préparer le buffet	1, 2, 3, 4, 5
2, 04:30-05:45	Installer et contrôler le buffet; réserver les parts de dégustation	1, 2, 3, 4, 5

Respecter la séparation des produits crus et prêts à consommer ainsi que le maintien au froid. Justifier dans la colonne prévue tout changement d'horaire ou de progression.

Fiche d'organisation du premier jour



Fiche d’organisation du deuxième jour



Heures	Progression	Fabrications	Modifications éventuelles
	Horaires relatifs au début de journée		
	00:00-00:45 Contrôles, sauces, mise en place | × 1 2 3 4 5		
	00:45-02:00 Glacer, décorer, finir boudins et bavarois | × 1 2 3		
	02:00-03:00 Masquer, décorer la forêt noire | × 5		
	03:00-04:30 Réchauffer, dresser, préparer buffet | × 1 2 3 4 5		
	04:30-05:45 Installer, contrôler, dégustation | × 1 2 3 4 5		
	Justifier les modifications dans la colonne prévue.		

B.P.CHARCUTIER TRAITEUR	Session 2015	SUJET 1
Épreuve : E1 Production, présentation service	Durée : 14 heures	Coefficient : 14	Page 10/12

✓ RÉPONSE À RETENIR

Proposition : 5 h 45 par jour, réparties en créneaux de 15 minutes; cocher les fabrications concernées.

Bon d’économat

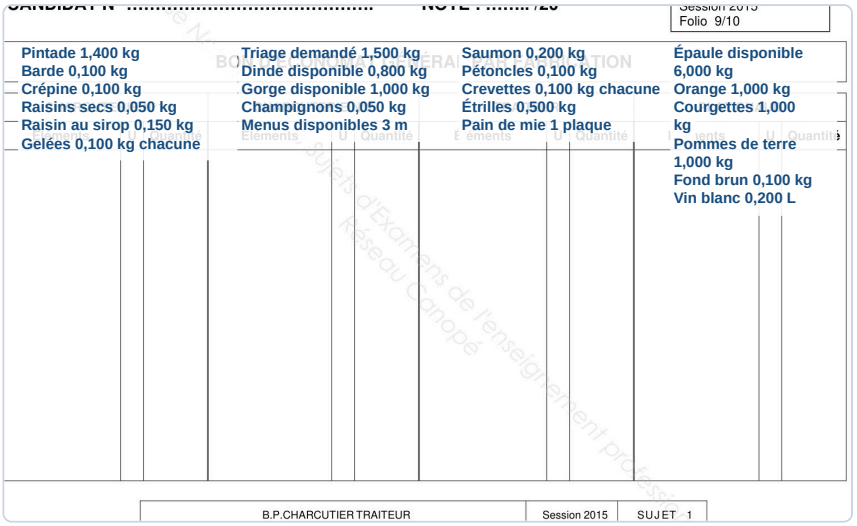
Question 3. Établir le bon d’économat général par fabrication en récapitulant les éléments et les quantités nécessaires aux productions de charcuterie n° 1 et n° 2, à la fabrication traiteur et au plat chaud.

Inscrire les denrées utiles dans la colonne de chaque fabrication. Les quantités de la matière d’œuvre sont des disponibilités, pas toujours des quantités à employer intégralement. Pour les recettes sans grammages détaillés, porter les besoins calculés à partir de la fiche de production; indiquer les stocks exacts disponibles ci-dessous.

Charcuterie n° 1 : pintade	Charcuterie n° 2 : boudin forestier	Traiteur : 6 bavarois	Plat chaud : sauté à l’orange
Pintade effilée : 1,400 kg Barde : 0,100 kg Crépine : 0,100 kg Raisins secs : 0,050 kg Raisin au sirop : 0,150 kg Gelée claire : 0,100 kg Gelée ambrée : 0,100 kg	Triage demandé : 1,500 kg Filet de dinde disponible : 0,800 kg Gorge disponible : 1,000 kg Champignon forestier séché : 0,050 kg Menus de porc : 3 m Œufs : 20 pièces; lait : 4 L; crème : 2 L; beurre : 1,000 kg	Saumon fumé : 0,200 kg Noix de pétoncles : 0,100 kg Crevettes décortiquées : 0,100 kg Crevettes bouquets : 0,100 kg Étrilles : 0,500 kg Pain de mie : 1 plaque Carottes : 0,500 kg; poireau : 0,300 kg; céleri : 0,100 kg Gélatine, huile, moutarde, vinaigre selon recette	Épaule de porc : stock 6,000 kg Orange : 1,000 kg Courgettes : 1,000 kg Pommes de terre : 1,000 kg Fond brun PAI : 0,100 kg Vin blanc : 0,200 L Lait, crème, beurre et aromates selon recette

Les plats, l’ardoise et les supports sont fournis par le centre. Les assaisonnements et éléments de décor sont également fournis par le centre.

Bon d’économat général par fabrication



✓ RÉPONSE À RETENIR

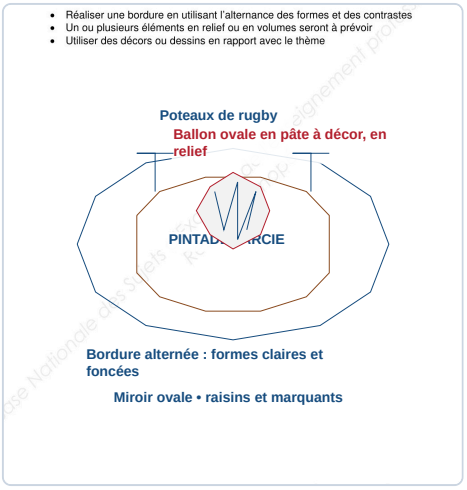
Bon d’économat ventilé entre pintade, boudin, six bavarois et plat chaud; les stocks disponibles sont précisés.

Croquis de décor

Question 4. Présenter, en couleur, le croquis du décor de la pièce principale du buffet, la pintade farcie de la fabrication n° 1, sur le thème « Le Rugby ». Ajouter une légende, une bordure alternant formes et contrastes, un ou plusieurs éléments en relief ou en volume et des décors ou dessins liés au thème.

Le croquis place la pintade farcie, donnée pour environ 1,600 kg, au centre d’un miroir ovale. Un ballon, des poteaux et des marques de terrain évoquent le rugby. La bordure alterne des formes et des contrastes; le ballon et les poteaux sont prévus en relief ou en volume. La légende identifie les éléments du décor.

Croquis de la pièce principale, thème rugby



✓ RÉPONSE À RETENIR

Pintade farcie aux raisins, environ 1,600 kg, glacée sur miroir ovale; décor rugby en pâte à décor, bordure contrastée et éléments en relief.

2. Travail de la viande de porc

Cette partie pratique, prévue pour 30 minutes, porte sur le désossage et la préparation d'une épaule de porc. Après notation, le candidat réserve le sauté de porc et trie les viandes destinées aux fabrications.

Désossage et préparation

Question 1. Désosser une épaule de porc et réaliser un rôti de 1,500 kg ficelé arrêté. Après notation, réserver le sauté de porc et trier les viandes pour les fabrications.

1. Désosser l'épaule au couteau en suivant les os et en préservant la chair. Parer, puis façonner et peser un rôti de 1,500 kg. Le ficeler régulièrement en terminant par une ficelle arrêtée.
2. Après notation, réserver à part les morceaux destinés au sauté de porc à l'orange. Trier les viandes restantes selon leur fabrication. Constituer notamment les 1,500 kg de triage du boudin blanc avec du porc et du filet de dinde, selon la recette.
3. Identifier les lots, les maintenir au froid et éviter les contaminations croisées en travaillant avec un matériel propre.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Rôti de porc désossé de 1,500 kg, ficelé arrêté ; sauté réservé et viandes triées pour les fabrications.

3. Production, présentation et service

Pendant 11 heures 30, hors nettoyage, le candidat réalise les productions sur deux jours en s'appuyant sur son organisation et son bon d'économat. Il compose un buffet avec les produits réalisés, réserve une part pour la dégustation, puis sert un produit et répond au client.

Réalisation des fabrications

Question 1. Réaliser les cinq productions demandées : une pintade farcie aux raisins d'environ 1,600 kg, décorée et glacée sur miroir ovale avec pâte à décor obligatoire et thème « Le Rugby »; un boudin blanc de volaille forestier à partir de 1,500 kg de triage; six bavarois individuels terre et mer; un sauté de porc à l'orange pour six personnes avec deux légumes; et une forêt noire pour six personnes selon la fiche technique. Prévoir une part de chaque fabrication pour la dégustation, à l'heure fixée par le président du jury et selon le tirage au sort.

Réaliser les cinq productions en respectant les quantités et présentations demandées : pintade farcie aux raisins d'environ 1,600 kg, boudin blanc forestier à partir de 1,500 kg de triage, six bavarois individuels terre et mer, sauté de porc à l'orange pour six personnes et forêt noire pour six. Pour le dessert, appliquer le facteur 6/8 à la fiche : génoise, chantilly, chocolatine, montage en trois tranches, masquage et décor. Contrôler cuisson, assaisonnement et tenue. Réserver une part de chaque fabrication pour la dégustation à l'heure fixée et conserver les préparations au froid.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Cinq fabrications conformes aux quantités demandées, avec une part de chacune réservée pour la dégustation.

Présentation du buffet

Question 2. Présenter un buffet réunissant l'ensemble des produits réalisés, sur les supports ou plats mis à disposition par le centre et avec les éléments fournis par celui-ci.

Fabrication	Présentation	Support demandé
Pintade farcie aux raisins	Glacée, pâte à décor, thème rugby	Miroir ovale
Boudin blanc forestier	Farce porc et dinde, marquants de champignons	Plat fourni par le centre
Bavarois terre et mer	Six pièces individuelles	Ardoise 30 × 30 cm
Sauté de porc à l'orange	Courgettes farcies et gratins dauphinois	Part sur assiette
Forêt noire	Décor selon la fiche technique	Plat fourni par le centre

Réunir les cinq fabrications sur le buffet et mettre en valeur la pintade comme pièce principale. Utiliser les supports et éléments décoratifs mis à disposition par le centre, notamment pour le décor rugby. Présenter les produits proprement et de façon lisible, en conservant une part de chaque fabrication pour la dégustation.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Buffet complet des cinq fabrications, présenté sur les supports prévus et avec une part de chaque produit réservée à la dégustation.

Service au client

Question 3. Servir un produit à partir du buffet et répondre aux demandes de renseignements et de conseils du client.

Accueillir le client avec courtoisie, écouter sa demande et lui présenter les produits du buffet. Donner des renseignements exacts sur la composition et la préparation, ainsi qu'un conseil adapté à ses goûts ou à l'accompagnement recherché.

- Servir le produit demandé en portion nette, avec un ustensile propre.
- Éviter tout contact entre les aliments et prévenir les contaminations croisées.
- Répondre aux questions sur les allergènes uniquement à partir de la composition connue.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Produit choisi servi proprement, avec des renseignements fiables et un conseil adapté.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2015)

Bilan de l'épreuve : Le BP Charcutier Traiteur, épreuve E1 Production, présentation service, session 2015, sujet 1, dure 14 heures et a un coefficient 14. Le candidat planifie puis réalise cinq productions, dont une pintade farcie sur le thème du rugby et une forêt noire. L'épreuve évalue aussi le travail du porc, l'organisation, la gestion des matières, la présentation d'un buffet et le service au client.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Pour la génoise, monter les œufs et le sucre au bain-marie à 50 °C, puis battre jusqu'au refroidissement.
- Cuire la génoise chocolat dans un moule beurré et fariné environ 30 minutes à 180 °C.
- Pour la crème chocolatine, verser les pistoles dans la crème bouillante, refroidir la ganache vers 30 °C, puis incorporer la crème fouettée.
- Monter la forêt noire en alternant génoise, chocolatine, génoise, chantilly et griottes, puis génoise; masquer et décorer à la chantilly et au chocolat.

Points de vigilance & attentes du jury

- Planifier les deux jours et faire apparaître les tâches par intervalles d'au moins quinze minutes.
- Employer le vocabulaire technique professionnel dans les phases et la progression de travail.
- Réserver une part de chaque fabrication pour la dégustation et suivre l'heure communiquée par le jury.
- Pour le croquis, prévoir une légende, une bordure contrastée, du relief ou du volume et des références au rugby.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser les étapes de travail demandées dans la première partie ?

Énumérez d'abord les phases techniques de chaque fabrication, puis répartissez-les chronologiquement sur les fiches des deux jours. Indiquez les heures, matérialisez les fabrications par des croix au moins par quart d'heure et justifiez les modifications éventuelles.

Q : Quelles températures et durées la fiche indique-t-elle pour la forêt noire ?

Montez les œufs et le sucre au bain-marie à 50 °C, puis battez jusqu'au refroidissement. La génoise cuit environ 30 minutes à 180 °C. Refroidissez la ganache à environ 30 °C avant d'y ajouter la crème fouettée.

Q : Comment se répartit le temps officiel de l'épreuve ?

La conception et l'organisation durent 2 heures, le travail de la viande de porc 30 minutes et la production, la présentation et le service 11 heures 30 hors nettoyage. Ces durées composent les 14 heures officielles de l'épreuve.

Q : Quels critères explicites doivent figurer dans le croquis ?

Le croquis de la pièce principale porte sur le thème « Le Rugby » et comprend une légende. Il prévoit une bordure alternant formes et contrastes, au moins un élément en relief ou en volume, ainsi que des décors ou dessins en rapport avec le thème.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U10 - Production - présentation - service/2015/BP Charcutier - U10 - Production - présentation - service - Session 2015 - 1-Sujet.pdf
Ressources BP Charcutier : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

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.