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 2015

Ce sujet comporte 12 pages, numérotées de 1/12 à 12/12

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

L'usage de la calculatrice est autorisé *(circulaire n°99-186 du 16 novembre 1999).*

Aucun document n'est autorisé.

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

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

Sept documents composent ce dossier :

- Production demandée
- Fiche technique « dessert »
- Matière d'œuvre disponible
- Phases techniques (2 pages)
- Fiches d'organisation (2 pages)
- Bon d'économat général
- Feuille de croquis de décor

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

- **Énumérer les phases techniques** par produit (folios 7 et 8).

- **Rédiger la fiche d'organisation** chronologique en énumérant les phases techniques de travail prévues par produit (folios 9 et 10)

  - Utiliser le vocabulaire technique professionnel.
  - Matérialiser par **des croix** le déroulement du travail de chaque fabrication, au moins par quart d'heure.

- **Établir le bon d'économat général** en récapitulant les quantités de produit (folio 11)
- **Présenter le croquis** (folio 12) **en couleur** du décor de la pièce principale du buffet (fabrication n°1 sur le thème « **Le Rugby** »)

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

- **Désosser** une épaule de porc et **réaliser un rôti de 1,500 kg ficelle arrêtée.**
- Après **notation**, réserver le sauté de porc et trier les viandes pour les fabrications**.**

3ème PARTIE : PRODUCTION PRÉSENTATION SERVICE (hors nettoyage) — 11 heures 30

- **Réaliser des 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, **justifiez** 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 d'éléments mis à disposition par le centre.**

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

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

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.
- ✓ Présentation des pièces sur supports ou plats mis à votre disposition par le centre d'examen.

1. FABRICATION CHARCUTIÈRE N° 1 :
Pièce principale

Pintade farcie aux raisins
1.600 kg environ

Présentation sur miroir ovale avec thème
Pâte à décor obligatoire

Pintade farcie, centre raisins
et autres marquants,

présentée décorée et glacée sur miroir

thème « Le Rugby»

2. FABRICATION CHARCUTIÈRE N° 2 :

Boudin blanc de volaille forestier

À partir de 1.500 kg de triage
Plat fourni par le centre

Farce porc et dinde
Marquants de champignons

Présenter sur plat

3. FABRICATION TRAITEUR :

6 pièces individuelles de Bavarois terre et mer

Présentation sur ardoise 30x30

Cercles chemisés de saumon fumé, fond pain de mie, bavaroise de crustacés et brunoise de légumes, accompagnement sauce dérivée de la mayonnaise pour 6 personnes

4. PLAT CUISINÉ :

Sauté de porc à l'orange

Pour 6 personnes avec 2 légumes
Présenter une part sur assiette

Épaule de porc et sauce bigarade, accompagnement
courgettes farcies et gratins dauphinois

5. PÂTISSERIE TRAITEUR :

Forêt noire pour 6 personnes

Plat fourni par le centre

D'après la fiche technique fournie

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

Fiche technique « dessert »

Forêt noire 6 personnes

Ingrédients Pour 8 personnes	**U**	**Qu**	**Progression technique**
Génoise chocolat			**Génoise chocolat**
- œufs	u	3	- monter au bain marie les œufs et le sucre et à 50°C
- sucre semoule	kg	0,100	- battre jusqu'à refroidissement
- farine tamisée	kg	0,100	- incorporer la farine et le cacao tamisés
- cacao poudre	kg	0,015	- cuire dans un moule à manqué beurré et fariné environ 30 mn à 180°C
- cerises griottines	kg	0,060	
Crème Chantilly			**Crème Chantilly**
- crème fleurette	kg	0,200	- Monter la crème avec le sucre et ajouter la vanille
- sucre glace	kg	0,030	
- vanille liquide		QS	
Crème chocolatine			**Crème chocolatine**
- chocolat pistole	kg	0,030	- verser les pistoles dans la crème bouillante
- crème fleurette	kg	0,030	- mélanger (ganache), refroidir à 30°C environ
- crème fouettée	kg	0,080	- ajouter la crème fouettée
Carton or ø 20cm			**Montage**
			- couper 3 tranches de génoise - imbiber la génoise avec l'alcool des cerises - monter en alternant génoise, chocolatine, génoise, chantilly + griottes puis génoise - masquer la forêt noire avec de la chantilly - décorer avec copeaux de chocolat ou pailletine chocolat, chantilly et griottes

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

MATIÈRE D'ŒUVRE PAR CANDIDAT

BOUCHERIE/ VOLAILLE	Quantité
Épaule gorge sans jarret	6.000 kg
Gorge	1.000 kg
Filet de dinde	0.800 kg
Foie de volaille	0.080 kg
Barde	0.100 kg
Pintade éffilée	1.400 kg
Crépine	0.100 kg
Menu de porc	3 Mètres

CREMERIE	Quantité
Œufs	20 Pièces
Lait UHT	4 Litres
Crème UHT	2 Litres
Beurre	1.000 kg

POISSON	Quantité
Noix de pétoncles surgelées	0.100 kg
Saumon fumé tranches	0.200 kg
Crevettes décortiquées	0.100 kg
Crevettes bouquets	0.100 kg
Étrilles	0.500 kg

CAVE	Quantité
Armagnac	0.040 Litre
Porto	0.050 Litre
Cointreau (alcool orange)	0.030 Litre
Vin blanc	0.200 Litre
Vanille liquide	0.020 Litre

Fruits et légumes	Quantité
Carottes	0.500 kg
Poireau	0.300 kg
Persil plat	0.100 kg
Ail	0.020 kg
Oignons	0.500 kg
Échalotes	0.150 kg
Céleri branche	0.100 kg
Thym, laurier	QS
Pomme de terre	1.000 kg
Estragon	0.25 Botte
Cerfeuil	0.25 Botte
Aneth	0.25 Botte
Ciboulette	0.25 Botte
Courgettes	1.000 kg
Orange	1.000 kg
Poivron vert	1 Pièce
Poivron rouge	1 Pièce
Poivron jaune	1 Pièce
Champignons frais	0.200 kg
Citron jaune	4 Pièces

Economat	Quantité
Champignon forestier séché	0.050 kg
Griottines	0,080 kg
Petits pois surgelés	0,100 kg
Sucre glace	0,050 kg
Raisins secs	0,050 kg
Raisin au sirop	0.150 kg
Poudre de cacao	0,050 kg
Pistoles chocolat noir	0,250 kg
Gelée claire (1Litre)	0.100 kg
Gelée ambrée (1Litre)	0.100 kg
Farine	2.000 kg
Gélatine feuille	0.100 kg
Gélatine poudre	0.100 kg
Huile d'arachides	0.500 Litre
Moutarde	0.100 kg
Sucre poudre	1.000 kg
Vinaigre de vin rouge	0.100 kg
Fond brun PAI (2Litres)	0,100 kg
Fond de volaille PAI (2Litres)	0,100 kg
Fumet de poisson PAI (2Litres)	0,050 kg
Pain de mie 20x30	1 Plaque
Copeaux chocolat	0.100kg
Riz rond	0,100 kg

Base nationale des Sujets d'examens de l'enseignement professionnel Réseau Canopé

LISTE DES ASSAISONNEMENTS ET ÉLÉMENTS DE DÉCOR FOURNIS PAR LE CENTRE D'EXAMEN

ASSAISONNEMENTS

- Sel nitrité
- Sel de cuisine fin et gros
- Poivre blanc et noir et en grain
- Muscade
- 4 épices
- Polyphosphates
- Gélatine feuille
- Gélatine poudre
- Sucre semoule
- Farine
- Vinaigre d'alcool
- Moutarde
- Épices diverses
- Clou de girofle
- Huile d'olive et tournesol
- Bâtons de cannelle
- Arome patrel
- Fécule
- Carmin de cochenille

ÉLÉMENTS DE DÉCOR:

Fruits et légumes	Quantité
Carottes	3 p
Poireau	1 p
Physalis	6 p
Tomates cerise	1 barq
Radis long	½ bottes
Citron vert	1 p
Poivron vert	1 p
Poivron rouge	1 p
Poivron jaune	1 p
Pomme rouge	2 p
Aubergine	1 p
Kiwi	2 p
Raisin rouge	0.300 kg
Concombre	1p
Navet long	½ pièce
Radis noir	½ pièce
Radis rond	½ botte
Ciboulette	½ botte
Fenouil bulbe	1 pièce
Persil plat	½ botte
Citron jaune	1pièce
Feuillage	
Camérops	1 p
Pandanus	2 p
Fougères américaines	2 p
Gerberas	3 p
Ruscus	1 p
Nappe tissus 2x3 m	1 p

Reproduction interdite des sujets d'examens de l'enseignement professionnel Réseau Canopé

CANDIDAT N° ……. NOTE : …….. /20

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 Canopé

CANDIDAT N° …….

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	

La fabrication N°5 correspond à la fiche « Dessert » qui vous a été fournie avec l'énumération des phases techniques.

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

CANDIDAT N° ……. NOTE : …….. /40

FICHE D'ORGANISATION (1ER JOUR)

Heures	Progression	Fabrications					Modifications éventuelles
		1	2	3	4	5	

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

CANDIDAT N° ……

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 Canopé

CANDIDAT N° …… **NOTE : …….. /20**

BP Charcutier – traiteur
Session 2015
Folio 9/10

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 Canopé

CANDIDAT N° ……. NOTE : …….. /20

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 Rugby** ».

- 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 Canopé

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.