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 2** • 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** (6 questions) — **Page 9**
4. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 12**


**Sujet officiel (PDF) :** https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U10 - Production - présentation - service/2015/BP Charcutier - U10 - Production - présentation - service - Session 2015 - 2-Sujet.pdf

# 1. Conception et organisation de la production

À partir des productions demandées et des matières d'œuvre disponibles, le candidat prépare les travaux pour cinq fabrications charcutières, traiteur, cuisinées et pâtissières. Il établit les phases techniques et l'organisation chronologique, le bon d'économat général et un croquis de décor sur le thème du rugby.

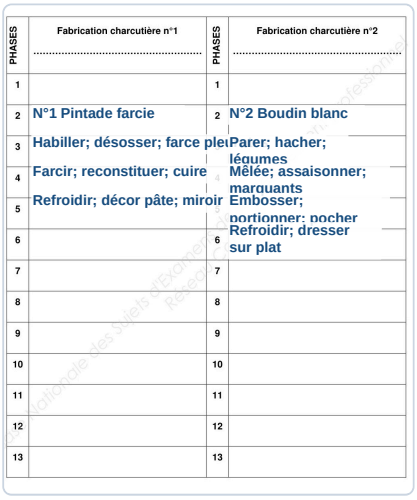
## Phases techniques

**Question 1. Énumérer les phases techniques des fabrications n°1 à 4 à partir des productions demandées et de la matière d'œuvre disponible, en utilisant le vocabulaire professionnel. Pour la fabrication n°5, se reporter à la fiche dessert fournie avec l'énumération de ses phases techniques.**

Inscrire les opérations dans leur ordre d'exécution. Les quantités et les présentations suivent les fiches du sujet; les cuissons et le refroidissement sont conduits selon les règles professionnelles. Pour la fabrication n°5, reprendre les phases indiquées sur la fiche dessert.

| Fabrication | Phases techniques à inscrire |
|---|---|
| 1. Pintade farcie | Habiller et désosser la pintade; préparer la farce aux pleurotes; farcir et reconstituer; cuire et refroidir; réaliser le décor central en pâte; dresser sur miroir. |
| 2. Boudin blanc | Parer et hacher les viandes; préparer les légumes; réaliser et assaisonner la mêlée; incorporer les marquants; embosser; portionner; pocher; refroidir; dresser sur plat. |
| 3. Terrine de poissons | Parer merlan et saumon; réaliser la mousseline; la partager et colorer une partie; incorporer les marquants de saumon; mouler; cuire et refroidir; préparer la sauce froide; dresser sur ardoise. |
| 4. Plat cuisiné | Parer les magrets; préparer la sauce au fond de volaille, vin rouge et cannelle; cuire les magrets à basse température; préparer les cerises, pommes cocottes et duo de légumes; dresser pour six personnes. |
| 5. Tarte aux fraises | Réaliser la pâte feuilletée; foncer; cuire à blanc; préparer la crème pâtissière; monter la tarte; napper; réaliser la chantilly; décorer et présenter. |

**Phases techniques des fabrications n°1 et n°2**



| PHASES | Fabrication charcutière n°1 ..... | PHASES | Fabrication charcutière n°2 ..... |
|---|---|---|---|
| 1 | | 1 | |
| 2 | N°1 Pintade farcie | 2 | N°2 Boudin blanc |
| 3 | Habiller; désosser; farce ple | | Parer; hacher; légumes |
| 4 | Farcir; reconstituer; cuire | | Mêlée; assaisonner; marquants |
| 5 | Refroidir; décor pâte; miroir | | Embosser; portionner; pocher |
| 6 | | 6 | Refroidir; dresser sur plat |
| 7 | | 7 | |
| 8 | | 8 | |
| 9 | | 9 | |
| 10 | | 10 | |
| 11 | | 11 | |
| 12 | | 12 | |
| 13 | | 13 | |

**Phases techniques des fabrications n°3 et n°4**

PHASES TECHNIQUES (page 2)

| PHASES | Fabrication traiteur n°3 ..... | PHASES | Fabrication plat cuisiné n°4 ..... |
|---|---|---|---|
| 1 | N°3 Terrine de poissons | 1 | N°4 Plat cuisiné |
| 2 | Parer; mousseline de merlan | 2 | Parer; sauce au fond, vin, cannelle |
| 3 | Partager; colorer; saumon | 3 | Cuire les magrets basse température |
| 4 | Mouler; cuire; refroidir | 4 | Cerises; pommes cocottes; légumes |
| 5 | Sauce froide; dresser ardois | 5 | Dresser pour 6 personnes |
| 6 | | 6 | |
| 7 | | 7 | |
| 8 | | 8 | |
| 9 | | 9 | |
| 10 | | 10 | |
| 11 | | 11 | |
| 12 | | 12 | |
| 13 | | 13 | |

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Phases des fabrications 1 à 4 ci-dessus; phases de la tarte reprises dans l’ordre de la fiche dessert.

## Fiches d’organisation

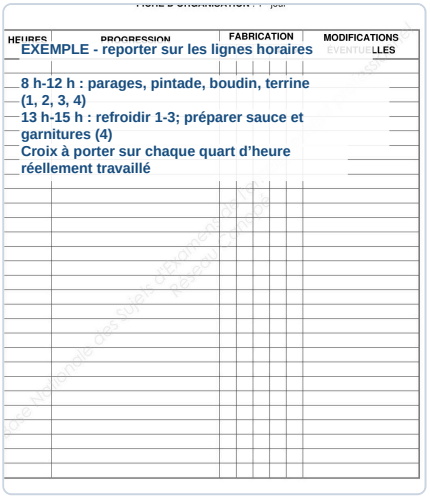
**Question 2. Rédiger les fiches d’organisation chronologiques des deux jours en indiquant les phases de travail prévues pour chaque fabrication. Utiliser le vocabulaire professionnel, matérialiser par des croix le déroulement du travail au moins par quart d’heure et justifier tout changement dans la colonne des modifications éventuelles.**

Voici un exemple de répartition des 11 h 30 de production, hors nettoyage : jour 1, 6 h; jour 2, 5 h 30. Les heures de départ sont à adapter au poste et aux équipements. Reporter les opérations sur les lignes de la fiche et cocher les fabrications concernées à chaque quart d’heure travaillé.

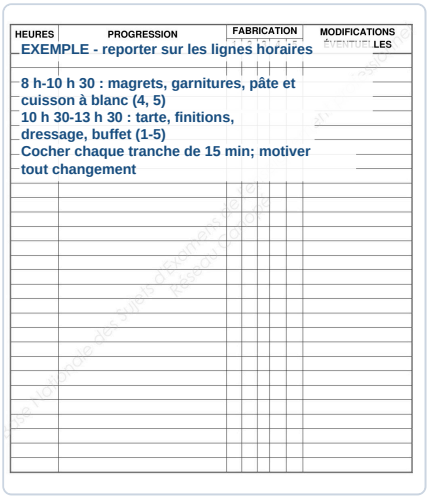
1. Jour 1, 8 h-12 h : pesées, préparations et parages; farce et montage de la pintade; mêlée, embossage et pochage du boudin; préparation et cuisson de la terrine.
2. Jour 1, 13 h-15 h : refroidissement et rangement au froid des fabrications 1 à 3; préparation de la sauce et des éléments du plat chaud.
3. Jour 2, 8 h-10 h 30 : cuisson basse température des magrets et préparation des garnitures; pâte feuilletée, fonçage et cuisson à blanc.
4. Jour 2, 10 h 30-13 h 30 : crème pâtissière et montage de la tarte; finitions, dressages, buffet et dégustation. Réserver une part de chaque fabrication.

Justifier dans la dernière colonne tout décalage ou changement de fabrication.

**Exemple de progression du premier jour**




**Exemple de progression du deuxième jour**




**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Exemple : jour 1, 8 h-12 h et 13 h-15 h; jour 2, 8 h-13 h 30. Cocher les fabrications par tranches de 15 minutes.

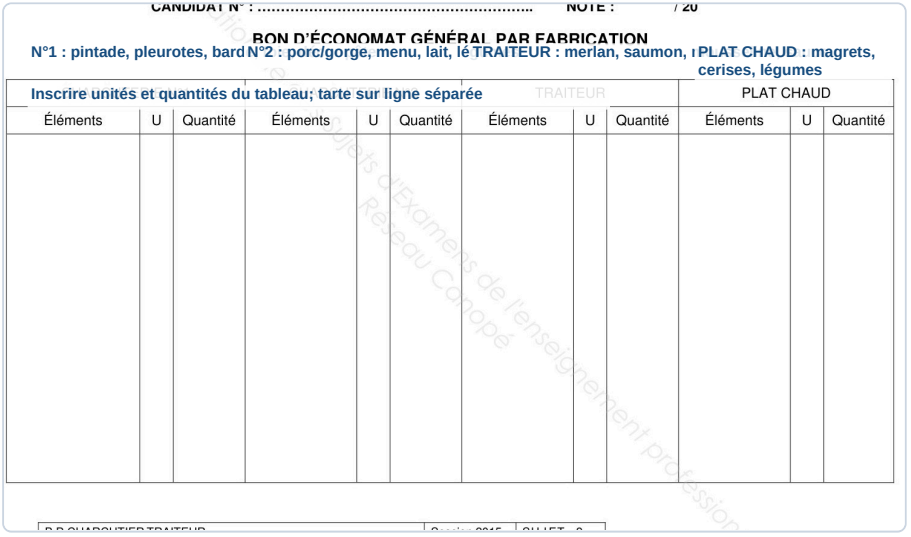
## Bon d'économat général

**Question 3. Établir le bon d'économat général par fabrication en récapitulant les éléments nécessaires, leurs unités et les quantités prévues.**

Les quantités ci-dessous sont celles du sujet, en unités d'origine. Les dotations communes sont à répartir entre les recettes selon leur composition; « QS » signifie quantité suffisante. Pour les produits dont la recette détaillée n'est pas fournie, inscrire la dotation disponible et noter la quantité d'emploi prévue au poste. La fiche d'économat imprimée comporte quatre colonnes de fabrication; les matières de la tarte sont indiquées séparément.

| Fabrication | Éléments disponibles ou prévus | Unités et quantités |
|---|---|---|
| Charcuterie n°1 : pintade farcie | Pintade; pleurotes; barde; foie de volaille; farine; beurre; cognac; assaisonnements | 1 pièce; 0,300 kg; 0,200 kg; 0,050 kg; dotation 1; dotation 0,500 kg; QS; QS |
| Charcuterie n°2 : boudin blanc | Épaule de porc et gorge; menu porc 32/34; lait; crème; œufs; carottes; navets; champignons de Paris; échalotes; saindoux; assaisonnements | Dotation totale 6 kg; 4 m; dotations 3 L et 1 L; 15 pièces; dotations 0,600 kg, 0,600 kg, 0,200 kg, 0,300 kg; 0,100 kg; QS |
| Traiteur : terrine aux deux poissons | Merlan; saumon; crème; œufs; épinards; beurre; fumet; huile; vinaigre; moutarde; assaisonnements | 0,500 kg; 0,400 kg; dotation 1 L; dotation 15 pièces; 0,200 kg; dotation 0,500 kg; 0,050 kg; dotation 1 L; 0,1 L; 0,100 kg; QS |
| Plat chaud : magret aux cerises | Magrets; cerises; pommes de terre; carottes; navets; petits pois; courgettes; fond de volaille; fond de veau; vin rouge; vinaigre | 3 pièces; 0,600 kg; 0,600 kg; 0,600 kg; 0,600 kg; 0,200 kg; 0,400 kg; 0,100 kg; 0,100 kg; 1 L; dotation vinaigre 0,1 L |
| Pâtisserie : tarte aux fraises, 8 personnes | Feuilletage; fraises; lait; jaunes d'œufs; sucre semoule; poudre à crème; vanille; kirsch; beurre pommade; pistache; menthe; crème UHT; sucre glace; nappage rouge | 0,500 kg; 0,800 kg; 0,500 L; 3 pièces; 0,100 kg; 0,050 kg; 1/2 gousse; 0,02 L; 0,010 kg; 0,050 kg; 1/8 botte; 0,200 L; 0,030 kg; 0,200 kg |
| Compléments communs, selon recette | Oignons; tomates; ail; persil; thym-laurier; basilic; huile; concentré de tomates; Noilly Prat; porto; épices et éléments décoratifs | 0,500 kg; 0,500 kg; 0,100 kg; 1 botte; 1/4 botte; 1/2 botte; dotation 1 L; QS; QS; QS; selon décor et besoin |

**Répartition des matières sur le bon d'économat**


CANDIDAT N° : ..... NOTE : / 20

BON D'ÉCONOMAT GÉNÉRAL PAR FABRICATION

N°1 : pintade, pleurotes, bard N°2 : porc/gorge, menu, lait, lé TRAITEUR : merlan, saumon, PLAT CHAUD : magrets, cerises, légumes

Inscrire unités et quantités du tableau; tarte sur ligne séparée

| | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | TRAITEUR | | | PLAT CHAUD | | |
| Éléments | U | Quantité | Éléments | U | Quantité | Éléments | U | Quantité | Éléments | U | Quantité |
| | | | | | | | | | | | |

Référentiels de Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

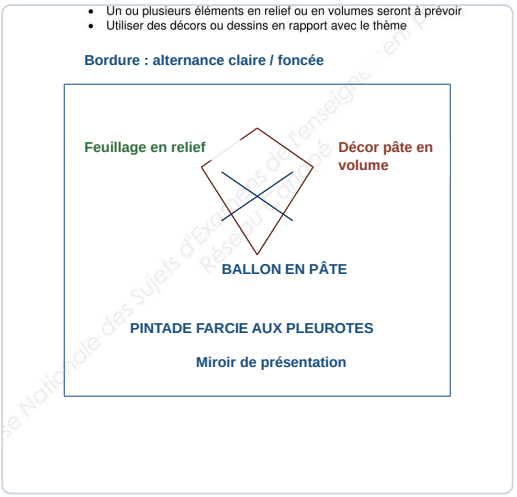
Bon établi avec les dotations exactes par fabrication; les quantités de recette non fixées sont à inscrire selon les besoins réels.

## Croquis de décor

**Question 4. Présenter un croquis de la pièce principale du buffet sur le thème du rugby, en noir et blanc ou en couleur, avec une légende. Réaliser une bordure alternant formes et contrastes, prévoir un ou plusieurs éléments en relief ou en volume et utiliser des décors ou dessins en rapport avec le thème.**

Le croquis propose la pintade farcie reconstituée sur miroir, pièce principale demandée. Une bordure alterne motifs clairs et foncés; le ballon central et les éléments de pâte en relief rappellent le rugby. Ajouter une légende claire et garder le décor alimentaire, équilibré et lisible.

**Croquis rugby de la pièce principale**




**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Pintade farcie sur miroir, décor central rugby, bordure alternée et éléments en relief.

## 2. Travail de la viande de porc

Le candidat dispose d’une épaule de porc pour réaliser un rôti et préparer les viandes restantes. Les viandes sont utilisées pour les fabrications après notation.

**Question 1. À partir d’une épaule de porc, lever la palette, désosser et parer, puis ficeler un rôti ficelle arrêtée de 1,5 kg. Désosser et trier les viandes du reste de l’épaule et, après notation, utiliser les viandes pour la fabrication.**

1. Sur un poste propre, maintenir la viande au froid. Lever la palette en suivant les articulations, puis désosser l’épaule en longeant les os avec un couteau adapté.
2. Parer les nerfs et les parties indésirables. Prélever et façonner un rôti régulier de 1,5 kg, puis le ficeler régulièrement avec des nœuds arrêtés.
3. Désosser le reste de l’épaule, parer et trier les viandes. Les présenter à la notation, puis les réserver au froid et les affecter aux fabrications prévues.

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Rôti ficelé à nœuds arrêtés : 1,5 kg. Reste de l’épaule désossé, paré, trié, présenté à la notation et réservé pour les fabrications.

## 3. Production, présentation et service

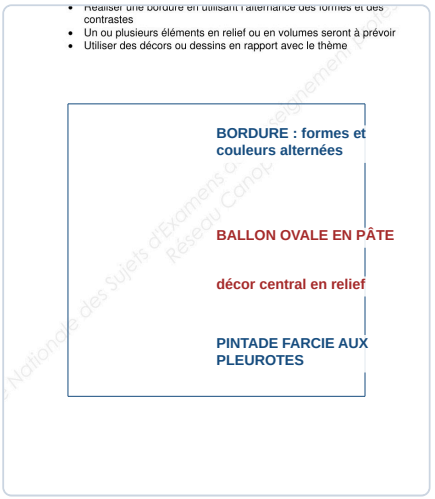
En 11 heures 30, hors nettoyage et sur deux jours, le candidat réalise les cinq fabrications demandées pour une présentation en buffet. Il réserve une part de chaque fabrication pour la dégustation, présente les produits et en sert un en répondant aux demandes du client.

### Fabrication charcutière n°1

**Question 1. Réaliser une pintade farcie aux pleurotes d'environ 1,8 kg, désossée, farcie et reconstituée avec un décor central. Présenter la pièce sur miroir, prévoir une pièce en pâte obligatoire et respecter le thème du rugby.**

1. Désosser la pintade en conservant la peau, parer et assaisonner. Préparer les pleurotes, les refroidir puis les incorporer à la farce.
2. Garnir la volaille, la reconstituer et la ficeler régulièrement pour obtenir une pièce d'environ 1,8 kg. Cuire, puis refroidir et conserver dans des conditions adaptées.
3. Façonner et cuire une pièce décorative en pâte sur le thème du rugby. La placer au centre et présenter la pintade sur un miroir propre. Contrôler la tenue de la pièce, la netteté du décor et l'harmonie de la présentation.

**Proposition de croquis rugby pour la pintade**




**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Pintade farcie aux pleurotes d'environ 1,8 kg, désossée et reconstituée, avec décor central en pâte sur le thème du rugby, présentée sur miroir.

### Fabrication charcutière n°2

**Question 2. Réaliser environ 2 kg de boudin blanc classique aux légumes de saison avec des marquants de légumes, puis le présenter sur un plat.**

Préparer une farce fine de boudin blanc en travaillant les ingrédients bien froids. Tailler les légumes de saison en petits dés, les cuire séparément, puis les refroidir et les égoutter. Les incorporer délicatement pour conserver des marquants visibles. Embosser en menus de porc, former des portions régulières et pocher sans ébullition.

Refroidir rapidement et réserver au froid. Dresser sur un plat propre. Vérifier la texture de la farce, l'absence de poches d'air et la régularité des boudins avant présentation.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Environ 2 kg de boudin blanc classique aux légumes de saison, avec marquants visibles, pochés et présentés proprement sur un plat.

### Fabrication traiteur

**Question 3. Réaliser une terrine aux deux poissons de 1,2 kg avec une farce mousseline de merlan déclinée en deux couleurs et des marquants de saumon. L'accompagner d'une sauce émulsionnée froide et présenter la terrine sur ardoise.**

1. Travailler le merlan bien froid et réaliser une farce mousseline fine. La diviser en deux portions; incorporer des épinards blanchis et mixés à l'une pour obtenir deux couleurs.
2. Garnir le moule en alternant les mousselines et en répartissant les marquants de saumon. Cuire, refroidir rapidement et conserver au froid.
3. Préparer une sauce émulsionnée froide. Démouler la terrine et la présenter sur ardoise, avec la sauce à part.

Contrôler la tenue de la terrine et le contraste des deux couleurs à la coupe.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Terrine de 1,2 kg aux deux mousselines de merlan, avec marquants de saumon, sauce émulsionnée froide et présentation sur ardoise.

### Plat cuisiné

**Question 4. Réaliser un plat pour six personnes composé de magret de canard aux cerises, de pommes cocottes et d'un duo de légumes. Cuire le magret à basse température et préparer une sauce à base de fond de volaille, de vin rouge et de cannelle.**

Parer les trois magrets, quadriller la peau sans entailler la chair, puis les saisir côté peau et colorer l'autre face. Terminer la cuisson à basse température en contrôlant la cuisson à cœur, puis laisser reposer. Réaliser la sauce avec le fond de volaille, le vin rouge et la cannelle; ajouter les cerises et rectifier l'assaisonnement. Tourner les pommes de terre en cocottes et les cuire. Préparer un duo avec les légumes disponibles, dresser six portions équilibrées et servir chaud.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Plat pour six personnes : magret de canard aux cerises, sauce au fond de volaille, vin rouge et cannelle, pommes cocottes et duo de légumes.

## Pâtisserie traiteur

**Question 5. Réaliser une tarte aux fraises chantilly pour huit personnes, en suivant la fiche technique fournie pour les techniques, les ingrédients et les quantités indiqués.**

Réaliser la pâte feuilletée, foncer le fond et le cuire à blanc. Préparer la crème pâtissière avec le lait, les jaunes, le sucre, la poudre à crème, la vanille, le kirsch et le beurre, puis la refroidir. Garnir le fond, disposer les fraises et napper. Monter la crème chantilly, la pocher et décorer avec la pistache et la menthe.

| Ingrédient | Quantité pour 8 personnes |
|---|---|
| Feuilletage; fraises | 0,500 kg; 0,800 kg |
| Lait; jaunes d'œufs | 0,500 L; 3 |
| Sucre semoule; poudre à crème | 0,100 kg; 0,050 kg |
| Vanille; kirsch; beurre pommade | 1/2 gousse; 0,02 L; 0,010 kg |
| Pistache; menthe | 0,050 kg; 1/8 botte |
| Crème UHT 35 %; sucre glace; nappage rouge | 0,200 L; 0,030 kg; 0,200 kg |

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Tarte feuilletée aux fraises et chantilly pour huit personnes, garnie de crème pâtissière, nappée et décorée de pistache et de menthe.

## Buffet, dégustation et service

**Question 6. Réserver une part de chaque fabrication pour la dégustation, à l'heure fixée par le président du jury et selon le tirage au sort. Présenter l'ensemble des produits sur les supports ou plats disponibles avec les éléments de décor fournis, puis servir un produit et répondre aux demandes de renseignements et de conseils du client.**

Réserver une part de chacune des cinq fabrications pour la dégustation, à l'heure fixée par le président du jury et selon le tirage au sort. Maintenir chaque produit dans des conditions adaptées et installer le buffet sur les supports disponibles avec les éléments de décor fournis.

- Soigner la propreté, la stabilité et l'accessibilité des présentations.
- Servir proprement le produit demandé.
- Répondre clairement sur sa composition, sa préparation, ses allergènes et les conseils de conservation.

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Buffet complet et soigné, avec une part de chaque fabrication réservée à la dégustation, puis service du produit demandé et renseignements adaptés au client.

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

**Bilan de l'épreuve :** L'épreuve E1 du BP Charcutier Traiteur, session 2015, sujet 2, dure 14 heures et a un coefficient 14. Elle évalue l'organisation et la réalisation de cinq fabrications, dont une pintade farcie, une terrine de poissons et une tarte aux fraises chantilly. Les compétences portent aussi sur le travail du porc, le buffet, le croquis décoratif sur le thème du rugby, la dégustation et le service au client.

### Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La fiche d'organisation répartit chronologiquement les opérations sur deux jours et matérialise leur déroulement au moins par quart d'heure.
- Le bon d'économat général récapitule, pour chaque fabrication, les éléments nécessaires, leurs unités et leurs quantités.
- La pintade principale doit être désossée, farcie et reconstituée, avec un décor central et une pièce en pâte obligatoire.
- Le croquis porte sur le rugby, comporte une légende, une bordure alternant formes et contrastes et un ou plusieurs éléments en volume.

### Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter les produits, quantités, portions et présentations demandés pour chacune des cinq fabrications.
- Organiser les phases dans un ordre cohérent et matérialiser le travail par des croix au moins par quart d'heure.
- Réserver une part de chaque fabrication pour la dégustation et suivre les consignes du jury concernant l'heure et le tirage au sort.
- Justifier dans la colonne prévue toute modification apportée aux fiches d'organisation ou au bon d'économat.

## Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

**Q : Comment organiser les fabrications sur les deux jours ?**

Établissez les phases techniques, puis ordonnez les opérations selon leur durée et leurs temps d'attente. Reportez leur progression sur les deux fiches d'organisation, indiquez les fabrications concernées par des croix au moins par quart d'heure et justifiez les modifications éventuelles.

**Q : Que faut-il retenir de la fiche technique du dessert ?**

Elle concerne une tarte aux fraises chantilly pour huit personnes. Elle précise notamment le fond en pâte feuilletée, la cuisson à blanc, la crème pâtissière, le montage, le nappage, la chantilly et les éléments de décoration avec leurs quantités.

**Q : Combien de temps dure la production et que comprend-elle ?**

La troisième partie dure 11 heures 30, hors nettoyage, et se déroule sur deux jours. Elle comprend les cinq fabrications, une part de dégustation par produit, la présentation du buffet, puis le service d'un produit et les réponses au client.

**Q : Quels éléments sont demandés pour le croquis et la présentation du buffet ?**

Le croquis de la pièce principale porte sur le thème du rugby et comporte une légende. Il peut être en noir et blanc ou en couleur, mais doit intégrer une bordure alternant formes et contrastes, un ou plusieurs éléments en relief ou en volume et des décors liés au 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 - 2-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.