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 devez :

- **Ènumérer 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, au moins par quart d'heure, du travail de chaque fabrication.
- **Établir le bon d'économat général** en récapitulant les quantités de produits (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**

- À partir d'une épaule de porc : **lever la palette, désosser, parer, ficeler un rôti ficelle** arrêtée de 1,5 Kg.
- À partir du reste de l'épaule : **désosser et trier les viandes**
- 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 l'heure fixée par le président de jury et selon le tirage au sort.
- **Présenter un buffet** composé de l'ensemble des produits que vous avez réalisé **et à l'aide des éléments de décor mis à votre 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'examen 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 pleurotes (1,800 kg environ)

Volaille désossée, farcie et reconstituée comprenant un décor central,

Présenter sur miroir
Pièce en pâte obligatoire

Thème « le rugby »

2. FABRICATION CHARCUTIÈRE N°2

BOUDIN BLANC aux légumes de saisons
(2 kg environ)

Boudin blanc classique avec des marquants de légumes

Présenté sur plat

3. FABRICATION TRAITEUR

TERRINE AUX DEUX POISSONS (1.2 kg)
Sauce émulsionnée froide

Farce mousseline de merlan déclinée en deux couleurs avec marquants de saumon accompagnée d'une sauce émulsionnée froide.

Présentation sur ardoise

4. PLAT CUISINÉ (6 pers)

Magret de canard aux cerises

Pommes cocottes
Duo de légumes

Magret de canard cuit en basse température. Une sauce à base de fond de volaille, vin rouge, cannelle.

5. PÂTISSERIE TRAITEUR

TARTE aux fraises chantilly

8 PERSONNES 2X4

Voir fiche technique dessert folio 4/10

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

FICHE TECHNIQUE « DESSERT »

Tarte aux fraises chantilly

8 PERSONNES (2x4)

TECHNIQUES	NATURE	U	BASE
Réaliser la pâte feuilletée	**Base**		
Foncer	feuilletage	kg	0.500
Cuisson à blanc	fraises	kg	0,800
Réaliser la crème pâtissière	**crème pâtissière**		
Monter harmonieusement la tarte	lait	L	0.500
Napper	œufs (jaunes)	U	3
Réaliser la chantilly	sucre semoule	kg	0.100
Décorer	poudre à crème	kg	0.050
Présenter	vanille (gousse)	Gousse	1/2
	Kirch	L	0.02
.	Beurre pommade	kg	0.010
	Divers		
	Pistache	kg	0.050
	Menthe	Botte	1\8
	Crème uht 35%	L	0.200
	Sucre glace	kg	0.030
	Nappage rouge	kg	0.200

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

MATIÈRE D'ŒUVRE PAR CANDIDAT

BOUCHERIE/VOLAILLE	QUANTITÉ
Épaule de porc A / gorge	6 kg
Pintade effilée 1.3/1.4 kg	1 pièce
Magret de canard	3 pièces
Barde	0.200
Menu porc (chinois)32/34	4m
Foie de volaille	0.050 kg
Saindoux	0.100 kg

POISSONNERIE	QUANTITÉ
Filet de merlan	0.500 kg
Saumon filet	0.400 kg

CRÈMERIE	QUANTITÉ
Beurre	0.500 kg
Lait	3 l
Crème	1l
Beurre de tourage	0.150 kg
Œufs	15 pièces

LÉGUMES ET FRUITS	QUANTITÉ
Cerises	0.600 kg
Carottes	0.600 kg
Navets	0.600 kg
Tomates	0.500 kg
Basilic	½ botte
Thym, laurier	¼ botte
Persil plat	1 botte
Oignons	0.500 kg
Échalotes	0.300 kg
Ail	0.100 kg
Fraises	0.800 kg
Épinards branches	0.200 kg
Petit pois surgelés	0.200 kg
Champignons de Paris	0,200 kg
Pleurotes	0.300 kg
Courgettes	0.400 kg
P de terre (charlotte)	0.600 kg
Menthe	1/8 de botte
Choux fleur	1 tête

ÉPICERIE	QUANTITÉ
Poudre à flan	0.050 kg
Sucre semoule	0.500
Farine	1
Vanille	½ gousse
Moutarde	0.100 kg
Huile de tournesol	1 l
Fumet déshydraté	0.050 kg
Fond de veau	0.100 kg
Fond de volaille	0.100 kg
Vinaigre de vin	0.1 l
Pistache	0.050kg
Concentré de tomates	QS
Nappage rouge	0.20k0g
Sucre glace	0,030 Kg

CAVE	QUANTITÉ
Noilly Prat	QS
Vin rouge	1 l
Cognac	QS
Kirch	QS
Porto	QS

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

LISTE DES ASSAISONNEMENTS ET ÉLÉMENTS DE DECOR 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
- Epices 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	**Quantité**
Camérops	1 p
Pandanus	2 p
Fougères américaines	2 p
Gerberas	3 p
Ruscus	1 p
Nappe tissus 2x3 m	1P

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

CANDIDAT N° : …… NOTE : / 20

PHASES TECHNIQUES (page 1)

PHASES	Fabrication charcutière n°1 ……	PHASES	Fabrication charcutière n°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 n°3 ……	PHASES	Fabrication plat cuisiné n°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 Canopé

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

CANDIDAT N° : …….. NOTE : / 40

FICHE D'ORGANISATION : 1er jour

HEURES	PROGRESSION	FABRICATION					MODIFICATIONS ÉVENTUELLES
		1	2	3	4	5	

CANDIDAT N° : ……..

FICHE D'ORGANISATION : 2ème jour

HEURES	PROGRESSION	FABRICATION					MODIFICATIONS ÉVENTUELLES
		1	2	3	4	5	

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

CANDIDAT N° : …….. NOTE : / 20

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.