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

BP Charcutier Traiteur

Session 2002 • Code sujet : **E2-U21** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **4**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Terrine de lièvre** (1 question) — **Page 3**
2. **Identification des poissons et choix des préparations** (1 question) — **Page 5**
3. **Produits agro-alimentaires intermédiaires (P.A.I.)** (2 questions) — **Page 7**
4. **Cuisson sous-vide** (2 questions) — **Page 8**
5. **Pièces cuites de salaison** (3 questions) — **Page 9**
6. **Crèmes pâtissière et anglaise, fromages A.O.C** (3 questions) — **Page 11**
7. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 13**

Sujet officiel (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U21 - Technologie/2002/BP Charcutier - U21 - Technologie - Session 2002 - 1-Sujet.pdf

1. Terrine de lièvre

Le candidat doit rédiger la fiche technique d'une terrine de lièvre. Le tableau à compléter comporte les colonnes ingrédients, unité, quantité et techniques.

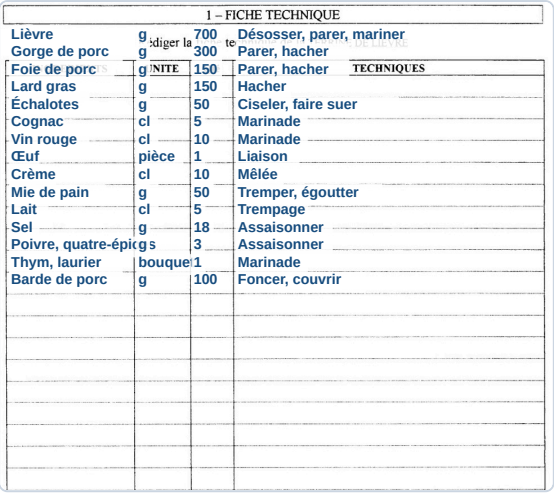
Question 1. Rédiger la fiche technique de la terrine de lièvre en indiquant les ingrédients, leurs unités, leurs quantités et les techniques de réalisation.

Exemple de fiche technique pour une terrine de lièvre. Les quantités sont proposées pour cette recette, car le sujet ne fixe ni rendement ni proportions.

Ingrédients	Unité	Quantité	Techniques
Chair de lièvre désossée	g	700	Désosser, parer, couper en morceaux et mariner
Gorge de porc	g	300	Parer et hacher
Foie de porc	g	150	Parer et hacher
Lard gras	g	150	Hacher
Échalotes	g	50	Éplucher, ciseler et faire suer
Cognac	cl	5	Ajouter à la marinade
Vin rouge	cl	10	Marinade
Œuf	pièce	1	Ajouter pour lier la mêlée
Crème	cl	10	Ajouter à la mêlée
Mie de pain	g	50	Tremper et égoutter
Lait	cl	5	Utiliser pour tremper la mie
Sel	g	18	Assaisonner
Poivre et quatre-épices	g	3	Assaisonner
Thym et laurier	bouquet	1	Parfumer la marinade
Barde de porc	g	100	Foncer la terrine et couvrir la mêlée

Égoutter le lièvre, mélanger les viandes hachées avec les aromates, la mie, l’œuf et la crème. Garnir la terrine bardée, puis cuire au bain-marie. Refroidir rapidement et conserver au froid.

Fiche technique complétée



1 – FICHE TECHNIQUE

Lièvre	g	700	Désosser, parer, mariner
Gorge de porc	g	300	Parer, hacher
Foie de porc	g	150	Parer, hacher
Lard gras	g	150	Hacher
Échalotes	g	50	Ciseler, faire suer
Cognac	cl	5	Marinade
Vin rouge	cl	10	Marinade
Œuf	pièce	1	Liaison
Crème	cl	10	Mêlée
Mie de pain	g	50	Tremper, égoutter
Lait	cl	5	Trempage
Sel	g	18	Assaisonner
Poivre, quatre-épic	g s	3	Assaisonner
Thym, laurier	bouque	1	Marinade
Barde de porc	g	100	Foncer, couvrir

✓ RÉPONSE À RETENIR

Terrine de lièvre marinée, mêlée avec porc, assaisonnement et liant, bardée puis cuite au bain-marie.

2. Identification des poissons et choix des préparations

Un tableau présente huit silhouettes de poissons associées à des préparations culinaires. Pour chaque ligne, il faut identifier le poisson, préciser son origine, proposer une découpe et indiquer le type de cuisson adapté.

Question 2. Compléter le tableau des huit poissons représentés : identifier chaque poisson, indiquer s'il provient de l'eau douce ou de la mer, proposer une découpe parmi celles indiquées et citer le type de cuisson adapté à la préparation culinaire donnée.

Les silhouettes et les intitulés des préparations permettent d'associer chaque poisson à son origine. La découpe est choisie selon la morphologie du poisson et la recette : un poisson plat ou de belle taille peut être préparé entier, tandis que le thon se prête aux tranches. Les intitulés indiquent souvent directement le mode de cuisson à retenir.

Poisson et préparation	Identification	Origine	Découpe	Type de cuisson
Matelote	Anguille	Eau douce	Tronçons	Braisée
Curry	Lotte	Mer	Tronçons	Mijotée
Farcie à l'ancienne	Carpe	Eau douce	Entière	Cuisson au four
Grillé à la compote de fenouil	Rouget	Mer	Entier	Grillé
Au bleu	Truite	Eau douce	Entière	Pocher au court-bouillon vinaigré
À la basquaise	Thon	Mer	Tranches	Braisé
Court-mouillement	Daurade	Mer	Entière	Court-mouillement
Braisée au Champagne	Turbot	Mer	Entier	Braisé

La cuisson « au bleu » est un pochage dans un court-bouillon vinaigré. Le court-mouillement se réalise avec peu de liquide et à couvert. Pour la matelote, l'anguille est détaillée en tronçons; le turbot est braisé entier.

Tableau des poissons complété, première partie

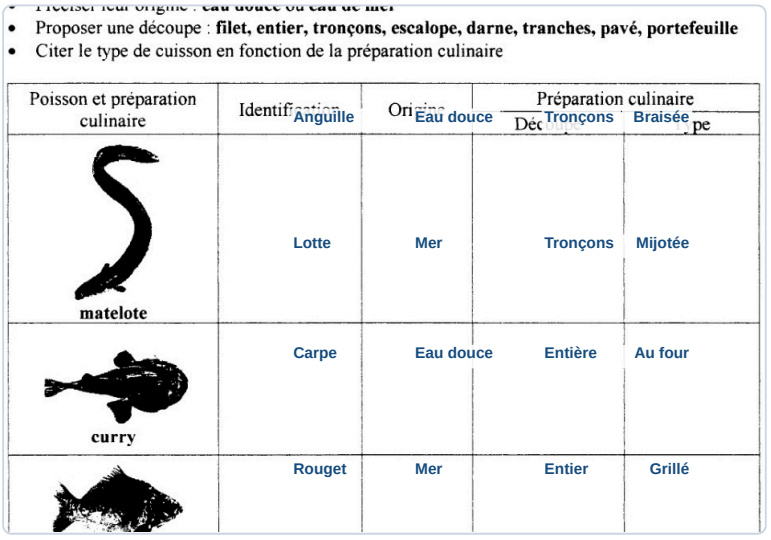


Tableau des poissons complété, deuxième partie

Poisson et préparation culinaire	Identification	Origine	Préparation culinaire	
			Découpe	
 au bleu	Truite Thon	Eau douce Mer	Entière Tranches	Pochée Braisé
 à la basquaise	Daurade	Mer	Court-mouillement	
 court-mouillement	Turbot	Mer	Entier	Braisé

✓ RÉPONSE À RETENIR

Tableau complété : anguille, lotte, carpe, rouget, truite, thon, daurade et turbot, avec leur origine, leur découpe et leur cuisson.

3. Produits agro-alimentaires intermédiaires (P.A.I.)

Le sujet présente les P.A.I. fonctionnels ou additifs et les P.A.I. économiques ou ingrédients, ainsi que leurs usages dans l'industrie alimentaire. Il demande de proposer des P.A.I. pour un lapin chasseur et de donner des raisons justifiant leur utilisation en fabrication.

Question 3.1. Proposer deux P.A.I. pour la réalisation d'un lapin chasseur.

Pour un lapin chasseur, deux P.A.I. adaptés sont les champignons de Paris émincés en conserve et un fond brun déshydraté. Les champignons, déjà parés et découpés, complètent la garniture. Le fond déshydraté sert de base régulière à la sauce et en facilite la préparation. Ce sont des ingrédients semi-élaborés, prêts à être incorporés au plat. Ils réduisent les opérations de préparation tout en permettant un assemblage plus rapide et régulier.

Réponse 3.1 complétée

Les P.A.I. économiques ou **ingrédients** (amidons, dérivés laitiers, ovo-produits, fruits sur sucre...).
Ils permettent aux industries alimentaires de disposer d'ingrédients standardisés aptes à une
t[illegible]
Champignons en conserve et fond brun déshydraté

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Champignons de Paris émincés en conserve et fond brun déshydraté.

Question 3.2. Donner deux raisons pouvant expliquer l'utilisation de P.A.I. dans une logique de fabrication.

Les P.A.I. soutiennent une logique de fabrication par assemblage. D'abord, ils améliorent la productivité en réduisant le temps et le nombre d'opérations de préparation. Ensuite, les ingrédients standardisés donnent des produits plus réguliers et facilitent leur transformation en grande série. Ces deux raisons correspondent aux avantages indiqués dans le sujet : productivité et disponibilité d'ingrédients standardisés pour la production de masse.

Réponse 3.2 complétée

3.1 - Proposer pour la réalisation d'un lapin chasseur 2 P.A.I. : .....
Productivité accrue et ingrédients standardisés
.....

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Réduire les opérations pour accroître la productivité et disposer d'ingrédients standardisés adaptés à la production de masse.

4. Cuisson sous-vide

Cette partie étudie les avantages et les contraintes de la cuisson sous-vide. Les réponses doivent traiter les rubriques précisées dans le sujet : qualité, hygiène, économie, souplesse d'exploitation, législation et contexte industriel.

Question 4.1. Indiquer les avantages de la cuisson sous-vide en matière de gastronomie et de qualité, d'hygiène et de fraîcheur, d'économie et de souplesse d'exploitation.

Gastronomie et qualité : la cuisson en sachet fermé limite l'oxydation et la dessiccation. Elle préserve les jus, les saveurs, la tendreté et les qualités nutritionnelles.

- **Hygiène et fraîcheur :** moins de manipulations et de contaminations après cuisson; conservation prolongée si le refroidissement et la chaîne du froid sont maîtrisés.
- **Économie :** moins de pertes à la cuisson, portions régulières et réduction du gaspillage.
- **Souplesse d'exploitation :** fabrication à l'avance, stockage des portions et remise en température au moment du service.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Qualité préservée, conservation prolongée sous contrôle, pertes réduites et production plus souple.

Question 4.2. Indiquer les contraintes de la cuisson sous-vide en matière d'hygiène et de législation, de qualité et de rigueur, et de contexte industriel.

Le sous-vide exige un procédé maîtrisé : le conditionnement ne stérilise pas le produit et l'absence d'oxygène peut permettre le développement de micro-organismes dangereux.

Domaine	Contraintes
Hygiène et législation	Appliquer les règles sanitaires, assurer refroidissement rapide, chaîne du froid et traçabilité; valider et respecter les durées de conservation.
Qualité et rigueur	Maîtriser température, durée, épaisseur des portions, soudure des sachets et remise en température.
Contexte industriel	Disposer d'équipements adaptés, former le personnel et organiser la production, le stockage et la distribution.

Un écart de température ou une rupture du froid peut compromettre la sécurité du produit.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Procédé, hygiène, froid et conservation strictement maîtrisés; équipements, formation et organisation adaptés.

5. Pièces cuites de salaison

Les questions portent sur les teneurs maximales finales des jambons supérieur et qualité choix en sucres, polyphosphates et sel nitrité. Elles abordent également les fonctions du lactate de sodium et l'effet du malaxage sous-vide sur la salaison, le rendement à la cuisson et la tenue de tranche.

Question 5.1. Citer les teneurs maximales finales en sucres totaux, polyphosphates et sel nitrité du jambon supérieur et du jambon qualité choix, en tenant compte de la précision « à 0,6 % de nitrite » indiquée pour le sel nitrité.

Les maxima sont exprimés en pourcentage du produit fini. Le sel nitrité correspond à un sel dosé à 0,6 % de nitrite. Les polyphosphates sont absents du jambon supérieur, mais admis en quantité limitée dans le jambon qualité choix.

Catégorie	Sucres totaux	Polyphosphates	Sel nitrité à 0,6 %
Jambon supérieur	1 %	0 %	2,5 %
Jambon qualité choix	1,5 %	0,5 %	2,5 %

Valeurs à reporter dans le tableau

	sucres totaux	polyphosphates	sel nitrité (à 0.6% de nitrite).
jambon supérieur	1 %	0 %	2,5 %
jambon qualité choix	1,5 %	0,5 %	2,5 %

✓ RÉPONSE À RETENIR

Supérieur : 1 %, 0 %, 2,5 %. Qualité choix : 1,5 %, 0,5 %, 2,5 %.

Question 5.2. Énoncer les fonctions du lactate de sodium et justifier son interdiction dans les pièces cuites de qualité supérieure.

Le lactate de sodium est utilisé pour améliorer la conservation des pièces cuites et limiter les pertes d'eau.

- Il freine le développement de certaines bactéries et prolonge la durée de conservation.
- Il favorise la rétention d'eau, ce qui peut améliorer le rendement.
- Il est exclu des pièces cuites de qualité supérieure, dont la composition doit respecter les exigences propres à cette catégorie.

Fonctions et interdiction du lactate de sodium

de qualité supérieure.

Conservation : freine certaines bactéries ; rétention d'eau et rendement améliorés.

Exclu des pièces cuites de qualité supérieure.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Il freine certaines bactéries et aide à retenir l'eau, mais est exclu des pièces cuites de qualité supérieure.

Question 5.3. Expliquer pourquoi le malaxage sous-vide améliore le gain de salaison, le rendement à la cuisson et la tenue de tranche après cuisson.

Le vide évite les poches d'air et favorise le contact entre viande et saumure. Le malaxage accélère la diffusion du sel et l'extraction des protéines myofibrillaires solubles. Celles-ci rendent la surface collante, retiennent mieux l'eau et assurent la liaison entre les muscles. La pièce absorbe davantage de saumure, perd moins de jus à la cuisson et donne des tranches plus cohésives.

Effets du malaxage sous vide

5.3 - Expliquer pourquoi le malaxage sous-vide améliore le gain de salaison, le rendement cuisson et la tenue de tranche après cuisson .....

Diffusion de saumure et extraction des protéines liantes favorisées.

.... Absorption accrue, pertes de cuisson réduites, tranches cohésives. .....

.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le malaxage sous vide augmente l'absorption de saumure, limite les pertes à la cuisson et renforce la cohésion des tranches.

6. Crèmes pâtissière et anglaise, fromages A.O.C

La partie consacrée aux crèmes demande de justifier leurs températures de cuisson et de proposer des pâtisseries à base de crème pâtissière. Le tableau sur les fromages A.O.C. demande d'indiquer la famille, le type de lait et la région de sept fromages.

Crème anglaise et crème pâtissière

Question 6.1.1. Justifier les températures de cuisson suivantes : 85 °C pour la crème anglaise et 95 °C à 100 °C pour la crème pâtissière.

La crème anglaise est cuite à 85 °C, jusqu'à ce qu'elle nappe la cuillère : les jaunes épaississent, mais une cuisson excessive les ferait coaguler et trancher. La crème pâtissière contient de l'amidon : portée à 95-100 °C, elle permet sa gélatinisation et sa cuisson complète. Cette température donne à la crème sa tenue épaisse et contribue à l'assainissement de la préparation.

Justification des températures de cuisson

85 °C : crème nappante, sans coagulation excessive des jaunes. .....

.....

95-100 °C : amidon gélatinisé et cuit, crème épaissie.

SUJET NATIONAL	EXAMEN : BP	SESSION 2002	SUJET

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Anglaise : 85 °C, pour épaissir sans faire trancher les jaunes. Pâtissière : 95-100 °C, pour cuire l'amidon et obtenir la consistance voulue.

Crème pâtissière

Question 6.1.2. Proposer quatre pâtisseries à base de crème pâtissière.

Quatre exemples : éclair au chocolat, religieuse, mille-feuille et tarte aux fraises. La crème pâtissière garnit les choux et les éclairs, s'intercale entre les couches de pâte feuilletée du mille-feuille et garnit le fond de tarte avant l'ajout des fruits. Le flan pâtissier ou le Saint-Honoré sont d'autres réponses possibles.

Pâtisseries à base de crème pâtissière

Éclair au chocolat, religieuse, mille-feuille, tarte aux fraises.

6.1.2 - Proposer 4 pâtisseries à base de crème pâtissière : .....

.....

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Éclair au chocolat, religieuse, mille-feuille et tarte aux fraises : quatre pâtisseries garnies de crème pâtissière.

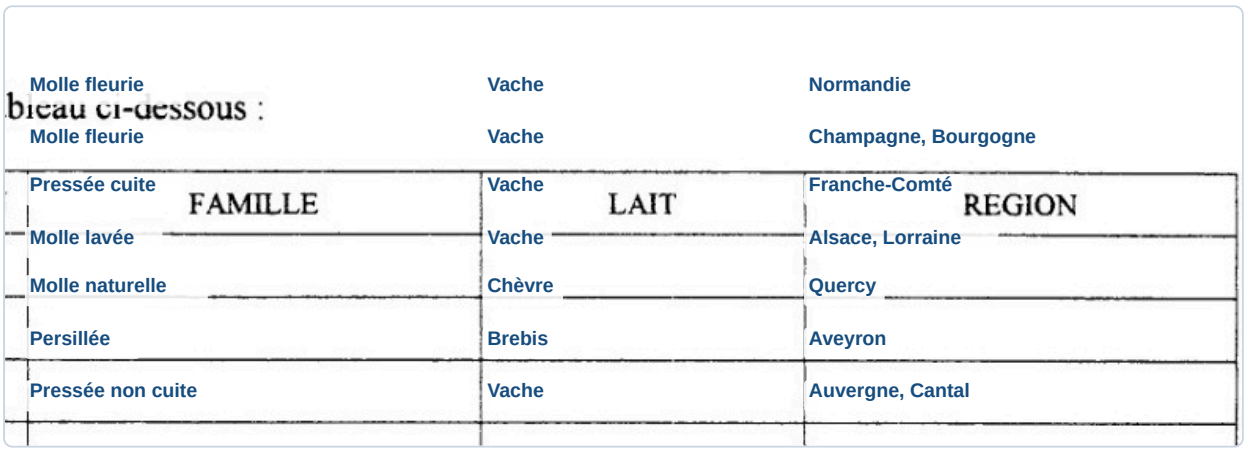
Fromages A.O.C.

Question 6.2. Compléter le tableau pour le Camembert, le Chaource, le Comté, le Munster, le Rocamadour, le Roquefort et le Salers, en indiquant pour chacun sa famille, le type de lait et sa région.

La famille se définit par le type de pâte et, pour les pâtes molles, par la croûte. Le lait indiqué est celui utilisé pour l'appellation. Les régions ci-dessous correspondent aux terroirs traditionnels associés à ces fromages A.O.C.

Dénomination	Famille	Lait	Région
Camembert	Pâte molle à croûte fleurie	Vache	Normandie
Chaource	Pâte molle à croûte fleurie	Vache	Champagne et Bourgogne
Comté	Pâte pressée cuite	Vache	Franche-Comté
Munster	Pâte molle à croûte lavée	Vache	Alsace et Lorraine
Rocamadour	Pâte molle à croûte naturelle	Chèvre	Quercy
Roquefort	Pâte persillée	Brebis	Aveyron
Salers	Pâte pressée non cuite	Vache	Auvergne, Cantal

Tableau des fromages A.O.C. complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

Camembert et Chaource : vache, pâte molle fleurie. Comté : pâte pressée cuite. Roquefort : brebis, pâte persillée. Les autres fromages sont classés dans le tableau.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2002)

Bilan de l'épreuve : Épreuve de Technologie professionnelle du BP Charcutier Traiteur, session 2002, code E2-U21, d'une durée de 2 heures et de coefficient 4. Le sujet porte sur la terrine de lièvre, les poissons, les P.A.I., la cuisson sous-vide, les pièces cuites de salaison, les crèmes et les fromages A.O.C. Il évalue les connaissances technologiques, l'identification et la justification des procédés.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Une fiche technique associe ingrédients, unités, quantités et techniques de réalisation.
- Pour chaque poisson, relier l'identification et l'origine au choix de découpe et au type de cuisson.
- Les P.A.I. sont des produits semi-élaborés, fonctionnels ou ingrédients standardisés destinés à la transformation alimentaire.
- Le malaxage sous-vide favorise les échanges de saumure et contribue au rendement de cuisson et à la cohésion de la tranche.

Points de vigilance & attentes du jury

- Compléter toutes les rubriques du tableau des poissons en tenant compte des silhouettes et des préparations indiquées.
- Traiter séparément chacune des rubriques d'avantages et de contraintes de la cuisson sous-vide.
- Pour les jambons, distinguer sucres totaux, polyphosphates et sel nitrité, sans confondre ce dernier avec le taux de nitrite.
- Pour chaque fromage, renseigner la famille, le lait et la région demandés.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment structurer la réponse sur les avantages de la cuisson sous-vide ?

Reprenez séparément chaque rubrique du sujet : gastronomie et qualité, hygiène et fraîcheur, économie, puis souplesse d'exploitation. Reliez chaque avantage à un effet concret sur le produit ou sur l'organisation.

Q : Que faut-il expliquer sur le malaxage sous-vide ?

Reliez le procédé aux trois résultats demandés : le gain de salaison, le rendement à la cuisson et la tenue de tranche. Présentez les mécanismes qui améliorent l'incorporation de la saumure et la cohésion de la viande.

Q : Le sujet indique-t-il une répartition des points ou un temps par partie ?

Aucune répartition des points par question ni aucun temps par partie n'est imprimé. La durée officielle est de 2 heures. Répartissez votre temps selon les tâches et gardez un moment pour vérifier que chaque tableau et chaque rubrique sont complétés.

Q : Qu'attend le jury dans les tableaux de poissons et de fromages ?

Complétez toutes les colonnes demandées. Pour les poissons, associez identification, origine, découpe et type de cuisson ; pour les fromages, indiquez la famille, le type de lait et la région correspondant à chaque dénomination.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U21 - Technologie/2002/BP Charcutier - U21 - Technologie - Session 2002 - 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.