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

NE RIEN ECRIRE DANS LA PARTIE BARRÉE

1 – FICHE TECHNIQUE

Rédiger la fiche technique de la TERRINE DE LIEVRE

INGREDIENTS	UNITE	Qté	TECHNIQUES

SUJET NATIONAL	EXAMEN : **BP**	SESSION 2002	**SUJET**
SPECIALITE : **Charcutier Traiteur**		EPREUVE : E2-U21 Technologie professionnelle	
TEMPS ALLOUE : **2 heures**	COEFFICIENT : **4**		DOCUMENT : 1 / 7

NE RIEN ECRIRE DANS LA PARTIE BARRÉE

2 – LES PRODUITS DE LA MER ET D'EAU DOUCE

Compléter le tableau ci-dessous

- Identifier les poissons
- Préciser leur origine : **eau douce** ou **eau de mer**
- Proposer une découpe : **filet, entier, tronçons, escalope, darne, tranches, pavé, portefeuille**
- Citer le type de cuisson en fonction de la préparation culinaire

Poisson et préparation culinaire	Identification	Origine	Préparation culinaire	
			Découpe	Type
 **matelote**				
 **curry**				
 **farcie à l'ancienne**				
 **grillé à la compote de fenouil**				

NE RIEN ECRIRE DANS LA PARTIE BARRÉE

Poisson et préparation culinaire	Identification	Origine	Préparation culinaire	
			Découpe	Type
 **au bleu**				
 **à la basquaise**				
 **court-mouillement**				
 **braisée au Champagne**				

3 – LES MATIERES PREMIERES

UTILISATION DE MATIERES PREMIERES SEMI-ELABOREES

On utilise maintenant le terme de P.A.I. : pour désigner les produits agro-alimentaires intermédiaires. Les P.A.I. sont des produits semi-élaborés utilisés par les industries alimentaires. Ils répondent à l'évolution de celles-ci vers une industrie d'assemblage, et apportent notamment des réponses à des recherches de fonctionnalité, productivité et réduction de risques, contribuant ainsi de manière décisive à l'élaboration de valeur ajoutée.

NE RIEN ECRIRE DANS LA PARTIE BARRÉE

On peut distinguer :
Les P.A.I. fonctionnels ou **additifs** (arômes alimentaires, édulcorants, colorants, conservateurs ...).
Ils améliorent ou restaurent les caractéristiques organoleptiques des produits alimentaires et permettent une meilleure conservation.
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 transformation de masse.

3.1 - Proposer pour la réalisation d'un lapin chasseur 2 P.A.I. : .....

.....

.....

3.2 - Donner 2 raisons pouvant expliquer l'utilisation de P.A.I. dans une logique de fabrication : .....

.....

.....

4 – LA CUISSON

LA CUISSON SOUS-VIDE

4.1 - Indiquer les avantages de la cuisson sous-vide en matière de :

gastronomie et qualité : .....

.....

.....

.....

hygiène et fraîcheur : .....

.....

.....

.....

économie : .....

.....

NE RIEN ECRIRE DANS LA PARTIE BARRÉE

.....

.....

souplesse d'exploitation : .....

.....

.....

.....

4.2 - Indiquer les contraintes de la cuisson sous-vide en matière de :

hygiène et législation : .....

.....

.....

qualité et rigueur : .....

.....

.....

contexte industriel : .....

.....

.....

5 – LES PRODUITS DE CHARCUTERIE

LES PIECES CUITES DE SALAISON

5.1 - Citer les teneurs maximales finales en sucres, polyphosphates et sel nitrité des jambon supérieur et jambon qualité choix

	sucres totaux	polyphosphates	sel nitrité (à 0.6% de nitrite).
jambon supérieur			
jambon qualité choix			

NE RIEN ECRIRE DANS LA PARTIE BARRÉE

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

.....

.....

.....

.....

.....

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

.....

.....

.....

.....

6 – LES FABRICATIONS

CREME ANGLAISE ET CREME PATISSIERE

6.1.1 - Justifier les températures de cuisson suivantes :

- 85°C pour la crème anglaise
- 95°-100°C pour la crème pâtissière

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ECRIRE DANS LA PARTIE BARRÉE

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

.....

FROMAGES A.O.C.

6.2 - Compléter le tableau ci-dessous :

DENOMINATION	FAMILLE	LAIT	REGION
Camembert			
Chaource			
Comté			
Munster			
Rocamadour			
Roquefort			
Salers			

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.