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

Technologie professionnelle

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

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Fiche technique de la terrine de lièvre** (1 question) — **Page 3**
2. **Produits de la mer et d'eau douce** (1 question) — **Page 4**
3. **Matières premières et produits alimentaires industriels** (2 questions) — **Page 5**
4. **La cuisson sous vide : avantages et contraintes** (2 questions) — **Page 6**
5. **Produits de charcuterie** (3 questions) — **Page 7**
6. **Fabrications : crèmes et fromages** (3 questions) — **Page 8**
7. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 11**

Sujet officiel (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U21 - Technologie/2002/BP Charcutier - U21 - Technologie - Session 2002 - 2-Sujet.pdf

1. Fiche technique de la terrine de lièvre

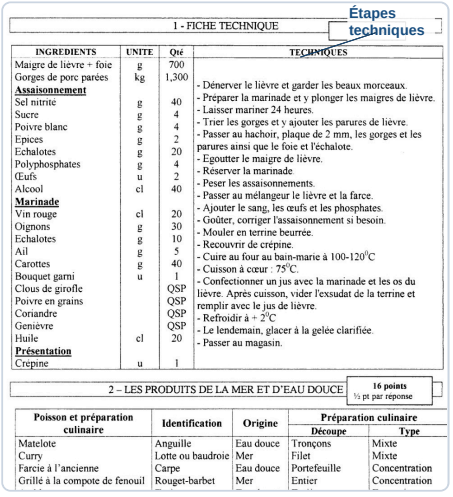
La fiche porte sur la fabrication d'une terrine de lièvre avec foie, gorge de porc, assaisonnement et marinade. Elle réunit les ingrédients et quantités ainsi que les opérations de préparation, de cuisson, de refroidissement et de finition.

Question 1. Compléter la fiche technique de la terrine de lièvre en précisant les ingrédients et leurs quantités, puis les étapes de préparation, de cuisson et de finition.

Rubrique	Ingrédients et quantités
Viandes	Maigre de lièvre et foie : 700 g ; gorge de porc parée : 1,300 kg
Assaisonnement	Sel nitrité : 40 g ; sucre : 4 g ; poivre blanc : 4 g ; épices : 2 g ; échalotes : 20 g ; polyphosphates : 4 g ; œufs : 2 ; alcool : 40 cl
Marinade	Vin rouge : 20 cl ; oignons : 30 g ; échalotes : 10 g ; ail : 5 g ; carottes : 40 g ; bouquet garni : 1 ; clous de girofle, poivre en grains, coriandre et genièvre : QSP ; huile : 20 cl
Présentation	Crépine : 1 unité

1. Dénerv er le lièvre et réserver les beaux morceaux. Préparer la marinade, y plonger les maigres et laisser mariner 24 h.
2. Trier les gorges, ajouter les parures, puis hacher à la plaque de 2 mm avec le foie et l'échalote. Égoutter le lièvre, réserver la marinade, peser les assaisonnements et mélanger le lièvre avec la farce. Ajouter le sang, les œufs et les phosphates, goûter et rectifier si besoin. Mouler en terrine beurrée et recouvrir de crépine.
3. Cuire au bain-marie au four à 100-120 °C jusqu'à 75 °C à cœur. Faire un jus avec la marinade et les os ; après cuisson, vider l'exsudat et remplir de jus. Refroidir à +2 °C, glacer le lendemain à la gelée clarifiée et passer au magasin.

Fiche technique de la terrine



1 - FICHE TECHNIQUE

Étapes techniques

INGREDIENTS	UNITE	Qté
Maigre de lièvre + foie	g	700
Gorges de porc parées	kg	1,300
Assaisonnement		
Sel nitrité	g	40
Sucre	g	4
Poivre blanc	g	4
Epices	g	2
Echalotes	g	20
Polyphosphates	g	4
Œufs	u	2
Alcool	cl	40
Marinade		
Vin rouge	cl	20
Oignons	g	30
Echalotes	g	10
Ail	g	5
Carottes	g	40
Bouquet garni	u	1
Clous de girofle		QSP
Poivre en grains		QSP
Coriandre		QSP
Genièvre		QSP
Huile	cl	20
Présentation		
Crépine	u	1

TECHNIQUES

- Dénerver le lièvre et garder les beaux morceaux.
- Préparer la marinade et y plonger les maigres de lièvre.
- Laisser mariner 24 heures.
- Trier les gorges et y ajouter les parures de lièvre.
- Passer au hachoir, plaque de 2 mm, les gorges et les parures ainsi que le foie et l'échalote.
- Egoutter le maigre de lièvre.
- Réserver la marinade
- Peser les assaisonnements.
- Passer au mélangeur le lièvre et la farce.
- Ajouter le sang, les œufs et les phosphates.
- Goûter, corriger l'assaisonnement si besoin.
- Mouler en terrine beurrée.
- Recouvrir de crépine.
- Cuire au four au bain-marie à 100-120°C
- Cuisson à cœur : 75°C.
- Confectionner un jus avec la marinade et les os du lièvre. Après cuisson, vider l'exsudat de la terrine et remplir avec le jus de lièvre.
- Refroidir à + 2°C
- Le lendemain, glacer à la gelée clarifiée.
- Passer au magasin.

2 – LES PRODUITS DE LA MER ET D'EAU DOUCE — 16 points, ½ pt par réponse

Poisson et préparation culinaire	Identification	Origine	Préparation culinaire	
			Découpe	Type
Matelote	Anguille	Eau douce	Tronçons	Mixte
Curry	Lotte ou baudroie	Mer	Filet	Mixte
Farcie à l'ancienne	Carpe	Eau douce	Portefeuille	Concentration
Grillé à la compote de fenouil	Rouget-barbet	Mer	Entier	Concentration

✓ RÉPONSE À RETENIR

Terrine de lièvre marinée 24 h, cuite à 75 °C à cœur, refroidie à +2 °C et glacée à la gelée clarifiée.

2. Produits de la mer et d’eau douce

Un tableau associe huit préparations culinaires à des poissons de mer ou d’eau douce. Pour chaque préparation, il faut identifier l’espèce, son origine, la découpe adaptée et le type de cuisson indiqué.

Question 2. Pour chaque préparation culinaire du tableau, identifier le poisson correspondant, préciser son origine, la découpe adaptée et le type de cuisson.

Associer chaque préparation à l’espèce et au mode de cuisson traditionnel indiqué. « Mixte » désigne une cuisson combinant expansion et concentration.

Préparation culinaire	Poisson	Origine	Découpe	Type de cuisson
Matelote	Anguille	Eau douce	Tronçons	Mixte
Curry	Lotte ou baudroie	Mer	Filet	Mixte
Farcie à l’ancienne	Carpe	Eau douce	Portefeuille	Concentration
Grillé à la compote de fenouil	Rouget-barbet	Mer	Entier	Concentration
Au bleu	Truite	Eau douce	Entière	Expansion
À la basquaise	Thon	Mer	Tranches ou pavé	Mixte
Court-mouillement	Daurade royale	Mer	Entière ou filets	Expansion, mixte
Braisé au Champagne	Turbot	Mer	Tronçons	Mixte

Les découpes sont adaptées à la morphologie du poisson et à la préparation prévue.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Tableau complété avec les huit associations exactes de préparation, poisson, origine, découpe et type de cuisson.

3. Matières premières et produits alimentaires industriels

Cette partie porte sur les produits alimentaires industriels utilisés en fabrication ou en restauration. Elle évalue la capacité à en citer et à expliquer les raisons de leur utilisation.

Question 3.1. Citer deux produits alimentaires industriels (P.A.I.).

Le corrigé donne plusieurs exemples de produits alimentaires industriels (P.A.I.). Deux exemples à citer sont les fonds à réhydrater et les champignons conservés ou lyophilisés. Ces produits sont préparés ou transformés avant leur utilisation en fabrication ou en restauration. Pour répondre à la question, deux exemples distincts suffisent ; les champignons conservés et les champignons lyophilisés sont deux formes possibles de cet exemple.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Exemples : fonds à réhydrater et champignons conservés ou lyophilisés.

Question 3.2. Donner deux raisons justifiant l'utilisation de produits alimentaires industriels.

Les P.A.I. peuvent être utilisés pour gagner du temps lors des préparations. Ils peuvent aussi apporter une qualité hygiénique maîtrisée et régulière, comme le précise le corrigé. La régularité constitue également une raison recevable : elle facilite l'obtention de résultats constants d'une fabrication à l'autre. Deux raisons distinctes suffisent pour répondre à la question.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Gain de temps et qualité hygiénique maîtrisée, avec une régularité accrue des préparations.

4. La cuisson sous vide : avantages et contraintes

Cette partie examine les effets de la cuisson et de la conservation sous vide en cuisine. Elle demande de distinguer les avantages gastronomiques, diététiques, hygiéniques, économiques et organisationnels de leurs contraintes de mise en œuvre.

Avantages

Question 4.1. Présenter les avantages de la cuisson et de la conservation sous vide en abordant la qualité gastronomique, l'hygiène, les économies et la souplesse d'exploitation.

La cuisson sous vide préserve les qualités organoleptiques, la saveur naturelle, les arômes et les vitamines. Elle permet aussi une cuisson en papillote, avec moins de matières grasses, et rend certains produits plus tendres et juteux.

- **Hygiène et fraîcheur :** l'emballage protège des souillures ; le froid, entre 0 et +3 °C, stabilise les produits. Le sous-vide limite l'oxydation et la prolifération des bactéries aérobies.
- **Économies :** moins de pertes à la cuisson et à la conservation, rendements améliorés, économies de matières premières, d'énergie, de matériel et de main-d'œuvre.
- **Souplesse :** achats, stocks, coûts et production mieux organisés ; étapes de travail séparées et charges de travail régulées.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Qualités et fraîcheur préservées, pertes et coûts réduits, organisation de la production et du travail assouplie.

Contraintes

Question 4.2. Présenter les contraintes de la cuisson et de la conservation sous vide concernant l'hygiène et la législation, la maîtrise de la qualité et le contexte de production.

La méthode exige des matières premières fraîches et une hygiène rigoureuse à chaque étape. Il faut refroidir rapidement les produits, maintenir la chaîne du froid et respecter une durée de conservation limitée.

La qualité repose sur la maîtrise des techniques culinaires et le contrôle précis des températures de cuisson et de conservation. Un cahier des charges rigoureux est nécessaire.

Enfin, la production demande des matériaux et des procédés adaptés, ainsi que des approvisionnements réguliers en matières premières de qualité constante.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Fraîcheur, hygiène rigoureuse, refroidissement rapide, chaîne du froid, températures contrôlées, conservation limitée et moyens adaptés.

5. Produits de charcuterie

Cette partie aborde les teneurs en sucres totaux, polyphosphates et sel nitrité des produits de charcuterie. Elle traite aussi des fonctions des ingrédients de salaison, du choix de matières premières de qualité et de l'effet du travail sous vide.

Question 5.1. Comparer, pour les produits de choix et les produits supérieurs, les teneurs en sucres totaux, polyphosphates et sel nitrité présentées dans le tableau.

Catégorie	Sucres totaux	Polyphosphates	Sel nitrité
Choix	≥ 2,5 %	≥ 0,2 %	≥ 2,5 %
Supérieur	≥ 1 %	0	≥ 2,5 %

Le produit de choix présente un seuil de sucres plus élevé et contient des polyphosphates. Le seuil de sel nitrité est identique dans les deux catégories.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Choix : sucres ≥ 2,5 %, polyphosphates ≥ 0,2 %, sel nitrité ≥ 2,5 %. Supérieur : sucres ≥ 1 %, aucun polyphosphate, sel nitrité ≥ 2,5 %.

Question 5.2. Indiquer les fonctions des ingrédients de salaison mentionnés et justifier le choix d'un produit frais de bonne qualité pour un produit supérieur, sans rechercher le rendement à tout prix.

Le sel nitrité apporte un léger pouvoir salant, contribue à la couleur et exerce un effet bactériostatique. Les polyphosphates diminuent la perte d'eau et renforcent le pouvoir émulsifiant, donc la tenue de tranche. Les sucres participent à l'équilibre gustatif. Pour un produit supérieur, une matière première fraîche et de bonne qualité garantit les qualités finales : le rendement ne doit pas être recherché à tout prix.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Sel nitrité : salage, couleur et effet bactériostatique. Polyphosphates : moins de perte d'eau et meilleure tenue de tranche. Produit supérieur : matière première fraîche et de qualité.

Question 5.3. Expliquer l'effet du travail sous vide sur le gain de salaison, le rendement final et la tenue de tranche.

Le travail sous vide augmente le pouvoir de rétention en eau (PRE), donc le gain de salaison et le rendement final. Les chocs et les frictions, associés à la pénétration du sel, favorisent l'extraction des protéines émulsifiantes. La liaison du produit est ainsi renforcée et la tenue de tranche améliorée.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Sous vide : PRE, gain de salaison et rendement final augmentés, avec une meilleure tenue de tranche.

6. Fabrications : crèmes et fromages

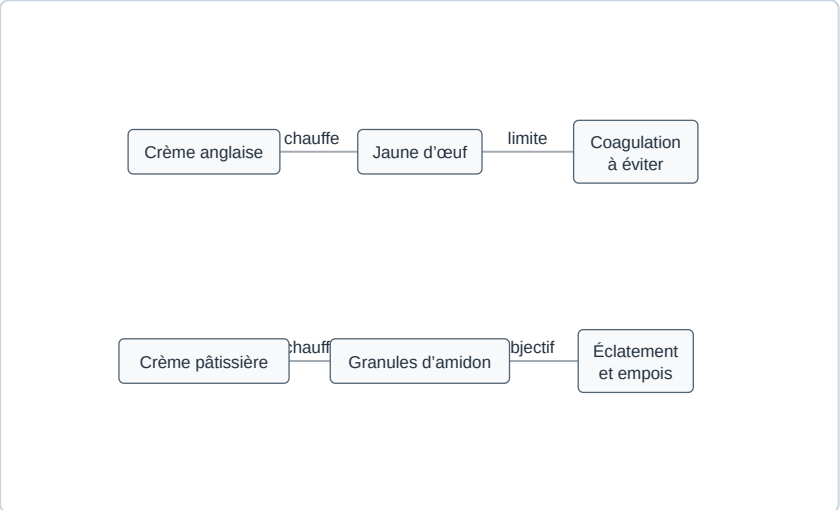
Cette partie porte sur les températures de cuisson des crèmes anglaise et pâtissière, puis sur les utilisations de la crème pâtissière. Un tableau de fromages demande également d'indiquer leur famille, le type de lait et leur région d'origine.

Températures de cuisson

Question 6.1.1. Préciser les contraintes de température pour la cuisson des crèmes anglaise et pâtissière, en tenant compte de la coagulation du jaune d'œuf et de la formation de l'empois d'amidon.

Dans les deux crèmes, il faut limiter le risque bactérien en chauffant autant que possible sans dénaturer la préparation. La limite dépend de l'ingrédient qui donne sa texture : pour la crème anglaise, la coagulation du jaune d'œuf doit être évitée. Pour la crème pâtissière, la cuisson doit au contraire être suffisante pour faire éclater les granules d'amidon et former un empois. Le corrigé ne donne pas de température chiffrée : il demande de respecter ces deux contraintes opposées.

Contraintes de cuisson des crèmes



Pour l'anglaise, éviter la coagulation du jaune. Pour la pâtissière, obtenir l'empois d'amidon.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Anglaise : rester sous le seuil de coagulation du jaune. Pâtissière : cuire assez pour former l'empois d'amidon.

Utilisations

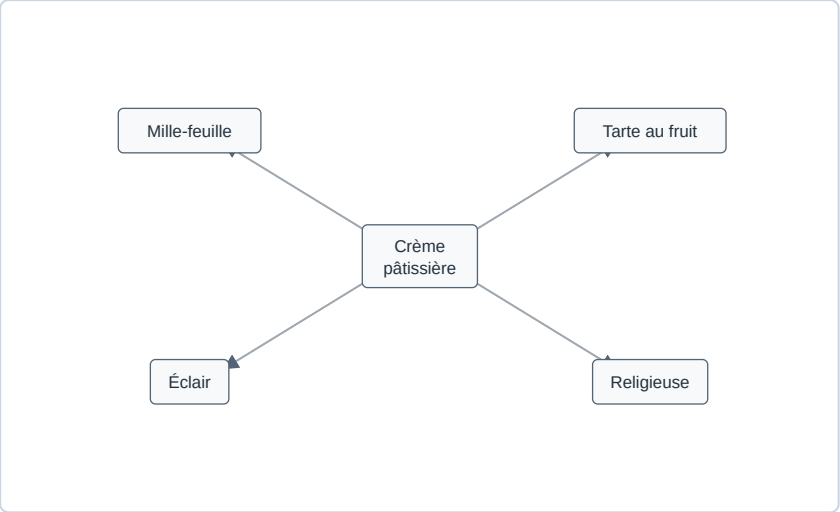
Question 6.1.2. Citer quatre utilisations de la crème pâtissière.

La crème pâtissière s'utilise comme garniture ou fourrage de préparations pâtissières. Le corrigé donne quatre exemples précis, couvrant des entremets, des tartes et des pièces individuelles à pâte à choux :

1. Mille-feuille
2. Tarte au fruit
3. Éclair
4. Religieuse

Ces quatre exemples répondent à la consigne ; d'autres utilisations ne sont pas nécessaires pour obtenir les points demandés.

Quatre utilisations de la crème pâtissière



Exemples d'utilisations cités dans le corrigé.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Quatre utilisations : mille-feuille, tarte au fruit, éclair et religieuse.

Fromages

Question 6.2. Pour chacun des fromages du tableau, préciser sa famille, le type de lait utilisé et sa région d'origine.

Fromage	Famille	Lait	Région
Camembert	PMCF	Vache	Normandie
Chaource	PMCF	Vache	Champagne-Ardennes, Bourgogne
Comté	PPC	Vache	Rhône-Alpes
Munster	PMCL	Vache	Alsace
Rocamadour	PMCN	Chèvre	Midi-Pyrénées
Roquefort	PP	Brebis	Midi-Pyrénées
Salers	PPNC	Vache	Auvergne

PMCF : pâte molle à croûte fleurie ; PPC : pâte pressée cuite ; PMCL : pâte molle à croûte lavée ; PMCN : pâte molle à croûte naturelle ; PP : pâte persillée ; PPNC : pâte pressée non cuite. Les régions et les types de lait suivent le tableau du corrigé. Le Rocamadour est au lait de chèvre, le Roquefort au lait de brebis, et les cinq autres fromages au lait de vache.

Famille, lait et région des fromages

Fromage	Famille	Lait	Région
Camembert	PMCF	Vache	Normandie
Chaource	PMCF	Vache	Champagne-Ardennes, Bourgogne
Comté	PPC	Vache	Rhône-Alpes
Munster	PMCL	Vache	Alsace
Rocamadour	PMCN	Chèvre	Midi-Pyrénées
Roquefort	PP	Brebis	Midi-Pyrénées
Salers	PPNC	Vache	Auvergne

PMCF : pâte molle à croûte fleurie ; PPC : pâte pressée cuite ; PMCL : pâte molle à croûte lavée ; PMCN : pâte molle à croûte naturelle ; PP : pâte persillée ; PPNC : pâte pressée non cuite.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Les sept fromages sont classés dans le tableau selon leur famille, leur lait et leur région d'origine.

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

Bilan de l'épreuve : L'épreuve de technologie professionnelle du BP Charcutier Traiteur, session 2001, porte le code E2-U21, dure 2 heures et est affectée du coefficient 4. Elle traite de la terrine de lièvre, des poissons, des P.A.I., du sous-vide, des produits de charcuterie, des crèmes et des fromages. Elle évalue les connaissances de fabrication, d'hygiène, de composition et de cuisine.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Pour une terrine, respecter les étapes de préparation, la température du four et la température à cœur indiquées dans la fiche.
- Le sous-vide peut limiter l'oxydation et les pertes, et favoriser l'extraction des protéines qui contribuent à la tenue de tranche.
- La cuisson de la crème anglaise est limitée par la coagulation du jaune d'œuf; celle de la crème pâtissière permet la formation d'un empois d'amidon.
- Pour caractériser un poisson ou un fromage, associer correctement espèce ou dénomination, origine, découpe ou famille et lait.

Points de vigilance & attentes du jury

- Dans une fiche technique, distinguer les ingrédients, les quantités et l'ordre des opérations.
- Pour le tableau des poissons, vérifier chaque association entre préparation, espèce, origine, découpe et cuisson.
- Séparer les avantages du sous-vide de ses contraintes d'hygiène, de température et de conservation.
- Pour les fromages, traiter séparément la famille, le type de lait et la région d'origine.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Pourquoi les crèmes anglaise et pâtissière ne se cuisent-elles pas selon la même logique ?

La crème anglaise doit être chauffée sans provoquer la coagulation du jaune d'œuf. Pour la crème pâtissière, la cuisson doit permettre aux granules d'amidon de gonfler et de former un empois, tout en maîtrisant le risque bactérien.

Q : Comment le travail sous vide améliore-t-il la tenue de tranche d'une charcuterie ?

Le travail sous vide favorise, avec le sel, l'extraction des protéines émulsifiantes sous l'effet des chocs et des frictions. Ces protéines contribuent à la liaison du produit et à sa tenue lors de la coupe.

Q : Comment organiser ses réponses pour cette épreuve ?

Répondez aux questions courtes et aux tableaux en suivant chaque rubrique. Pour les questions de synthèse, classez les idées par thèmes, comme l'hygiène, la qualité ou l'économie, et veillez à couvrir toutes les dimensions demandées.

Q : Quels éléments vérifier dans les tableaux de classification ?

Pour les poissons, vérifiez la correspondance entre préparation, espèce, origine, découpe et type de cuisson. Pour les fromages, indiquez distinctement la famille, le lait utilisé et la région d'origine.

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