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

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

1 - FICHE TECHNIQUE

15 points

INGREDIENTS	UNITE	Qté	TECHNIQUES
Maigre de lièvre + foie	g	700	
Gorges de porc parées	kg	1,300	
Assaisonnement			- Dénerver le lièvre et garder les beaux morceaux.
Sel nitrité	g	40	- Préparer la marinade et y plonger les maigres de lièvre.
Sucre	g	4	- Laisser mariner 24 heures.
Poivre blanc	g	4	- Trier les gorges et y ajouter les parures de lièvre.
Epices	g	2	- Passer au hachoir, plaque de 2 mm, les gorges et les parures ainsi que le foie et l'échalote.
Echalotes	g	20	- Egoutter le maigre de lièvre.
Polyphosphates	g	4	- Réserver la marinade.
Œufs	u	2	- Peser les assaisonnements.
Alcool	cl	40	- Passer au mélangeur le lièvre et la farce.
Marinade			- Ajouter le sang, les œufs et les phosphates.
Vin rouge	cl	20	- Goûter, corriger l'assaisonnement si besoin.
Oignons	g	30	- Mouler en terrine beurrée.
Echalotes	g	10	- Recouvrir de crépine.
Ail	g	5	- Cuire au four au bain-marie à 100-120^{0}C
Carottes	g	40	- Cuisson à cœur : 75^{0}C.
Bouquet garni	u	1	- 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.
Clous de girofle		QSP	- Refroidir à + 2^{0}C
Poivre en grains		QSP	- Le lendemain, glacer à la gelée clarifiée.
Coriandre		QSP	- Passer au magasin.
Genièvre		QSP	
Huile	cl	20	
Présentation			
Crépine	u	1	

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
Au bleu	Truite	Eau douce	Entière	Expansion
A 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

3 - MATIERES PREMIERES

6 points
1 ½ point par réponse

3.1 - 2 P.A.I. : Fonds à réhydrater, champignons conserves, lyophilisés...
3.2 - 2 raisons : gain de temps, qualité hygiénique, régularité etc.

4 – LA CUISSON

14 points
2 points par thème

4.1 - Avantages

* **Gastronomie et qualité :** Préservation des qualités organoleptiques, saveur naturelle, concentration des arômes, maintien des teneurs en vitamines. / Cuisine traditionnelle en papillotes. / Diététique : réduction de l'emploi de matières grasses. / Amélioration qualitative de certains produits (lapin, rôti de porc ...) plus tendres, plus juteux.

* **Hygiène et fraîcheur :** Protection de l'aliment par l'emballage contre les souillures extérieures. / Stabilisation des autres microbes par le froid (O, $+3^0$C) d'où respect des règles d'hygiène. / Le sous-vide maintient les qualités organoleptiques du produit, évite les oxydations des matières grasses et des vitamines, empêche la prolifération des bactéries aérobies.

* **Economie :** Valorisation de certains produits. / Economie de matières premières / Pas de pertes par évaporation (cuisson) ni par dessèchement (froid). / Augmentation des rendements. / Réduction des pertes à la conservation. Economie d'énergie et de matériel / Utilisation réduite des ustensiles de cuisine. / Cuisson simultanée de plusieurs produits. / Réduction de la fonction «nettoyage». Economie de main-d'œuvre.

* **Souplesse d'exploitation :** Approvisionnements simplifiés : / Amélioration de la gestion des achats et des stocks. / Maîtrise des coûts de revient. / Meilleure gestion de production : / Charges de travail régulées, problèmes de «coup de feu», de variations hebdomadaires, saisonnières résolus. Séparation des étapes de travail, préparation – cuisson - service. / Possibilité d'augmenter le nombre de plats à la carte. / Gestion du personnel améliorée / Horaires et conditions de travail, repos congés.

4.2 - Contraintes

* **Hygiène et législation :** Fraîcheur des matières premières. / Hygiène rigoureuse de la préparation. / Refroidissement rapide. / Respect de la chaîne du froid. / Date de consommation limitée.

* **Qualité et rigueur :** Maîtrise des techniques de l'art culinaire. / Contrôle précis des températures de cuisson et de conservation. / Cahier des charges rigoureux.

* **Contexte industriel :** Matériaux et procédés spécifiques et adaptés. / Régularité des approvisionnements et de la qualité des matières premières.

5 – LES PRODUITS DE CHARCUTERIE

17 points
5.1 : 6 points
5.2 :
fonctions 5 points,
justification 2 points
5.3 : 4 points

5.1	Sucres totaux	Polyphosphates	Sel nitrité
Choix	>=2,5%	>=0,2%	>=2,5%
Supérieur	>=1%	0	>=2,5%

5.2 - Diminution de la perte d'eau, effet bactériostatique, léger pouvoir salant, meilleure couleur, pouvoir émulsifiant (meilleure tenue de tranche)
Dans un produit supérieur on ne recherche pas le rendement à tout prix, et les qualités finales sont dues à la bonne qualité du produit frais.

5.2 - **Le sous vide augmente le PRE**, donc le gain de salaison et le rendement final.
Il y a extraction de plus de protéines émulsifiantes (chocs, frictions et pénétration du sel), donc meilleure tenue de tranche

6 – LES FABRICATIONS

6.1.1 - Températures de cuisson
Dans ces 2 crèmes il faut diminuer au maximum le risque bactérien donc monter le plus possible en température sans dénaturer le produit.
Anglaise : limitation due a la coagulation du jaune d'œuf
Pâtissière : il faut au contraire faire éclater les granules d'amidon pour former un empois

6.1.2 - 4 utilisations de la crème pâtissière : mille-feuille, tarte au fruit, éclair, religieuse...

6.2 - Fromages

DENOMINATION	FAMILLE	LAIT	REGION
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

12 points
6.1 : 3 points
6.2 : 2 points
7.3 : 7 points

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.