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

E2 - U21 Technologie professionnelle

Session 2003 • Code sujet : **03-1624** • Durée : **2 heures**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Les viandes et les cuissons** (2 questions) — **Page 3**
2. **Le gibier** (3 questions) — **Page 5**
3. **Les légumes frais** (3 questions) — **Page 7**
4. **Le jambon cuit** (1 question) — **Page 9**
5. **Fiche technique de la saucisse de Francfort** (1 question) — **Page 10**
6. **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/2003/BP Charcutier - U21 - Technologie - Session 2003 - 1-Sujet.pdf

1. Les viandes et les cuissons

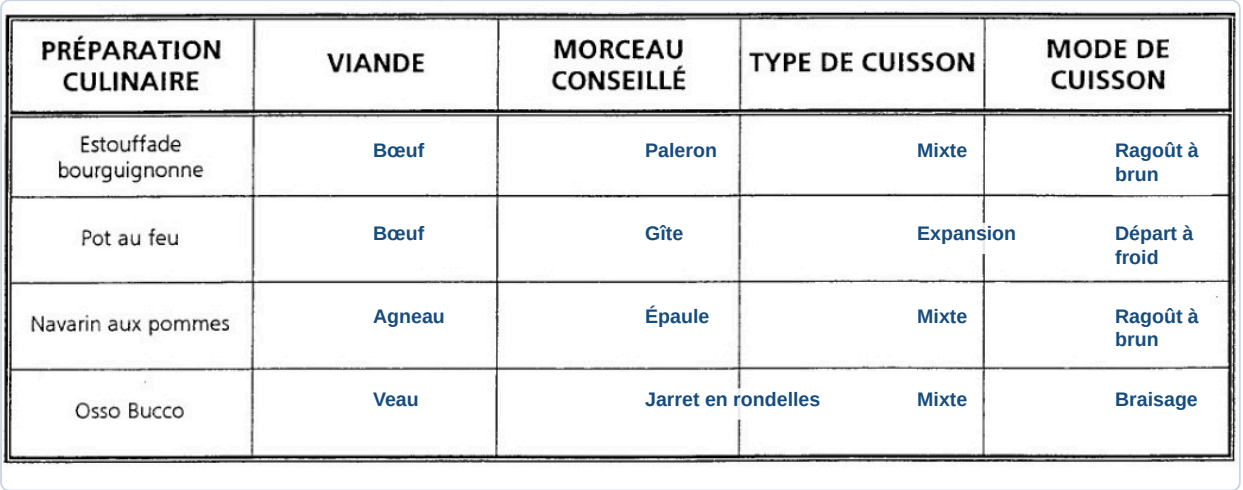
Cette partie porte sur quatre préparations culinaires : l'estouffade bourguignonne, le pot-au-feu, le navarin aux pommes et l'osso buco. Elle évalue aussi la connaissance des règles d'hygiène à appliquer lors d'une cuisson sous vide.

Question 1.1. Compléter le tableau pour l'estouffade bourguignonne, le pot-au-feu, le navarin aux pommes et l'osso buco : préciser la nature de la viande, proposer un morceau de découpe précis, puis nommer le type et le mode de cuisson utilisés pour chaque plat.

Les quatre plats utilisent des viandes adaptées aux cuissons longues. Le type de cuisson désigne le principe général : expansion ou cuisson mixte. Le mode précise la technique culinaire choisie. Pour l'estouffade et le navarin, le ragoût à brun consiste à colorer les morceaux avant leur cuisson avec le liquide. Au pot-au-feu, le départ à l'eau froide favorise la diffusion des substances solubles dans le bouillon.

Préparation	Viande	Morceau conseillé	Type de cuisson	Mode de cuisson
Estouffade bourguignonne	Bœuf	Paleron	Mixte	Ragoût à brun
Pot-au-feu	Bœuf	Gîte	Par expansion	Cuisson dans un liquide, départ à froid
Navarin aux pommes	Agneau	Épaule	Mixte	Ragoût à brun
Osso buco	Veau	Jarret en rondelles	Mixte	Braisage

Tableau des viandes et cuissons complété



PRÉPARATION CULINAIRE	VIANDE	MORCEAU CONSEILLÉ	TYPE DE CUISSON	MODE DE CUISSON
Estouffade bourguignonne	Bœuf	Paleron	Mixte	Ragoût à brun
Pot au feu	Bœuf	Gîte	Expansion	Départ à froid
Navarin aux pommes	Agneau	Épaule	Mixte	Ragoût à brun
Osso Bucco	Veau	Jarret en rondelles	Mixte	Braisage

✓ RÉPONSE À RETENIR

Estouffade : bœuf, paleron, mixte, ragoût à brun. Pot-au-feu : bœuf, gîte, expansion, départ à froid. Navarin : agneau, épaule, mixte, ragoût à brun. Osso buco : veau, jarret, mixte, braisage.

Question 1.2. Expliquer cinq règles à respecter pour minimiser les risques en matière d'hygiène lors de la cuisson sous vide, conformément au guide des bonnes pratiques d'hygiène.

Le vide ne détruit pas les microorganismes et peut favoriser le développement de bactéries dangereuses en l'absence d'oxygène. Pour réduire les risques, il faut maîtriser l'hygiène, la cuisson et la conservation :

1. Utiliser des denrées saines et respecter l'hygiène des mains, du matériel et des surfaces.

2. Employer des sachets aptes au contact alimentaire et vérifier leur soudure.
3. Appliquer un barème temps-température validé, avec contrôle de la température à cœur.
4. Refroidir rapidement après cuisson, puis conserver au froid.
5. Étiqueter et dater les sachets, respecter leur durée de conservation et maintenir la chaîne du froid.

Règles d'hygiène pour la cuisson sous vide

1.2 - Le « guide des bonnes pratiques d'hygiène » met en avant les risques indéniables dans la pratique de « la cuisson sous vide ».
Expliquer 5 règles à respecter pour minimiser les risques en matière d'hygiène pour la cuisson sous vide. (9 points)

- **Denrées saines, mains et matériel propres**
- **Sachets alimentaires, soudures vérifiées**
- **Barème validé, température à cœur contrôlée**
- **Refroidissement rapide puis conservation au froid**
- **Datage, durée respectée, chaîne du froid**

✓ RÉPONSE À RETENIR

Hygiène stricte, sachets adaptés et bien soudés, cuisson contrôlée, refroidissement rapide, conservation au froid et traçabilité.

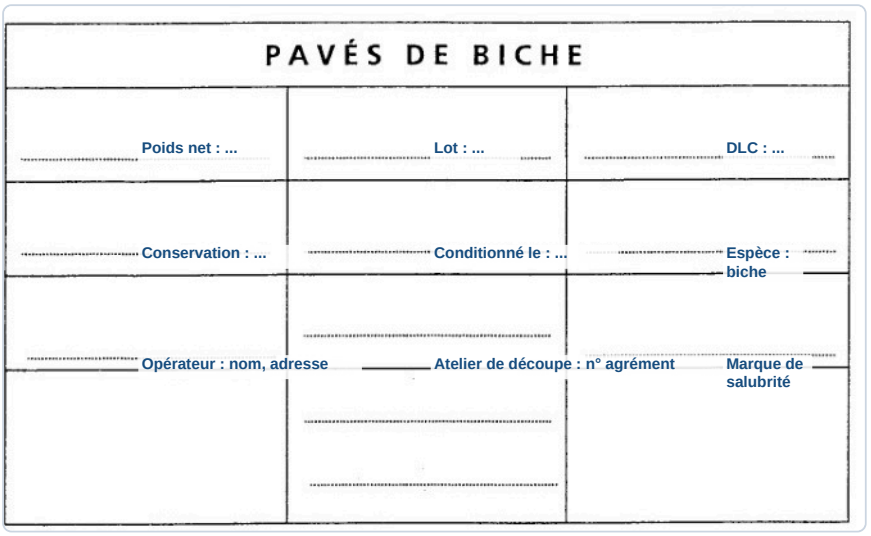
2. Le gibier

Cette partie traite des renseignements d'étiquetage requis pour un produit découpé issu du gibier sauvage, illustrés par un conditionnement de pavés de biche. Elle porte aussi sur la définition du gibier d'élevage et les intérêts de la marinade.

Question 2.1. Indiquer les renseignements qui doivent figurer sur l'étiquetage d'un produit issu de la découpe du gibier sauvage, puis compléter l'étiquette du conditionnement de pavés de biche.

L'étiquette identifie la denrée et permet sa traçabilité. Pour ces pavés, inscrire la dénomination commerciale, l'espèce, le poids net, le numéro de lot, la date limite de consommation, les conditions de conservation, ainsi que le nom et l'adresse de l'opérateur responsable. Faire également figurer la marque de salubrité et le numéro d'agrément de l'établissement de découpe. Les valeurs variables, comme le poids ou le lot, sont à renseigner selon le conditionnement réel.

Étiquette des pavés de biche complétée



✓ RÉPONSE À RETENIR

Pavés de biche, poids net, lot, DLC, conservation, opérateur responsable et marque de salubrité de l'établissement de découpe.

Question 2.2. Donner une définition du terme « gibier d'élevage ».

Le gibier d'élevage est un animal appartenant à une espèce considérée comme gibier, mais élevé en captivité par un éleveur, dans un espace délimité et sous sa responsabilité. Son élevage et son alimentation sont maîtrisés, contrairement au gibier sauvage, qui vit librement et est chassé. Le caractère déterminant est donc l'élevage contrôlé de l'animal, et non sa chasse dans la nature.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Animal d'une espèce de gibier élevé en captivité, sous la responsabilité d'un éleveur.

Question 2.3. Indiquer les trois principaux intérêts de mettre à mariner certaines viandes de gibier.

La marinade apporte des arômes grâce aux aromates et aux liquides utilisés. Elle atténue le goût parfois très prononcé du gibier, afin de rendre la viande plus agréable à déguster. Elle peut aussi assouplir les chairs, notamment celles des animaux âgés ou des morceaux fermes. Ces effets varient selon la viande, la composition de la marinade et la durée de macération.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Parfumer la viande, atténuer son goût prononcé et attendrir les chairs.

3. Les légumes frais

Les questions portent sur la définition d'un légume frais et son classement dans une gamme de commercialisation. Le candidat doit également énoncer des règles de stockage en chambre froide positive.

Question 3.1. Proposer une définition d'un « légume frais ».

Un légume frais est une partie comestible d'une plante potagère, commercialisée à l'état frais, sans procédé de conservation comme la congélation ou l'appertisation. Il peut être vendu entier ou simplement lavé, mais reste un produit non transformé pour sa conservation. Il doit présenter un aspect sain et ne pas montrer de signes d'altération. Cette définition le distingue des légumes surgelés, en conserve ou préparés selon un procédé de conservation.

Définition du légume frais

Partie comestible d'une plante potagère, vendue fraîche et non conservée par transformation.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Un légume frais est une partie comestible d'une plante potagère, commercialisée fraîche et sans transformation de conservation.

Question 3.2. Les légumes étant commercialisés sous différents états, notamment surgelés ou en conserves, préciser dans quelle gamme sont classés les légumes frais.

Les légumes frais appartiennent à la **première gamme**, qui comprend les produits frais et non transformés pour leur conservation. Les légumes surgelés et les légumes en conserve relèvent d'autres gammes. Le classement dépend donc de l'état de commercialisation du légume, et non seulement de son origine végétale ou de son conditionnement.

Frais et non conservé par transformation : première gamme.

Gamme des légumes frais

Dans quelle gamme sont classés les légumes frais ? (2 points)

Première gamme : légumes frais, bruts et non transformés.

Indiquer 5 règles de stockage en chambre froide positive, des légumes frais. (5 points)

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

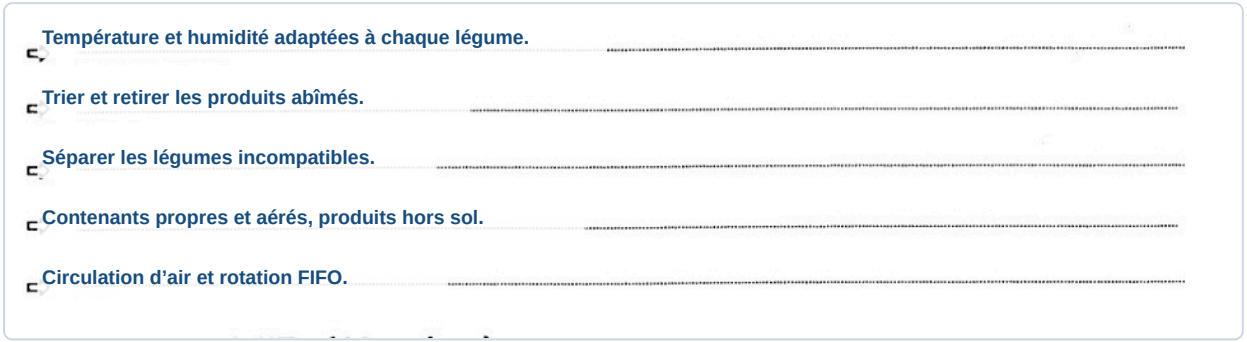
Les légumes frais relèvent de la première gamme, celle des produits frais, bruts et non transformés.

Question 3.3. Indiquer cinq règles de stockage des légumes frais en chambre froide positive.

Pour préserver la qualité des légumes et limiter les contaminations, appliquer ces règles en chambre froide positive :

- Adapter la température et l'humidité à la nature des légumes.
- Trier les produits et retirer ceux qui sont abîmés.
- Séparer les légumes incompatibles et les éloigner des produits contaminant.
- Utiliser des contenants propres et aérés, sans contact avec le sol.
- Laisser circuler l'air froid et appliquer la rotation FIFO, premier entré, premier sorti.

Règles de stockage en chambre froide positive



✓ RÉPONSE À RETENIR

Température et humidité adaptées, tri, séparation des incompatibles, contenants propres et aérés, stockage hors sol, circulation d'air et rotation FIFO.

4. Le jambon cuit

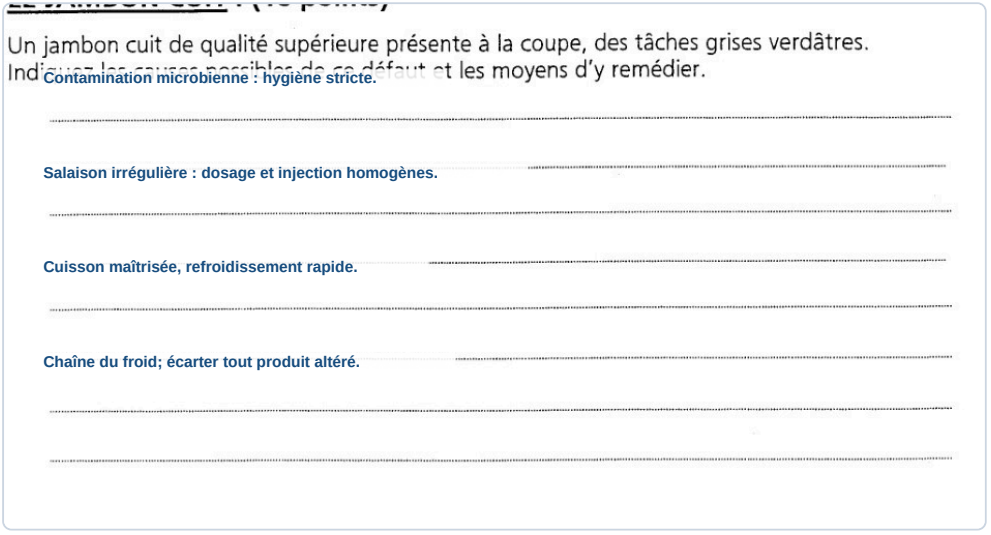
Le sujet présente un jambon cuit de qualité supérieure qui révèle des taches grises verdâtres à la coupe. Il faut identifier les causes possibles de ce défaut et proposer des moyens d'y remédier.

Question 4. Pour un jambon cuit de qualité supérieure présentant à la coupe des taches grises verdâtres, indiquer les causes possibles de ce défaut et les moyens d'y remédier.

Le verdissement à la coupe évoque surtout un développement microbien, favorisé par une contamination ou une cuisson et un refroidissement mal maîtrisés. Des résidus sanguins et une salaison mal répartie peuvent aussi contribuer aux taches.

- **Prévention :** sélectionner et parer soigneusement les jambons, respecter le dosage de saumure, l'injection, le massage et le temps de repos.
- Nettoyer et désinfecter le matériel, maîtriser le barème de cuisson et refroidir rapidement.
- Maintenir la chaîne du froid et écarter tout produit présentant une altération suspecte.

Réponse : taches grises verdâtres du jambon cuit


Un jambon cuit de qualité supérieure présente à la coupe, des tâches grises verdâtres.
Indiquer les causes possibles de ce défaut et les moyens d'y remédier.
Contamination microbienne : hygiène stricte.
Salaison irrégulière : dosage et injection homogènes.
Cuisson maîtrisée, refroidissement rapide.
Chaîne du froid; écarter tout produit altéré.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Causes : contamination microbienne, salaison irrégulière ou résidus sanguins. Remèdes : hygiène stricte, salaison homogène, cuisson et refroidissement maîtrisés, conservation au froid.

5. Fiche technique de la saucisse de Francfort

Cette partie demande de rédiger la fiche technique d'une fabrication de 10 kg de saucisses de Francfort. Le tableau comporte des colonnes pour les ingrédients, les unités, les quantités et les techniques.

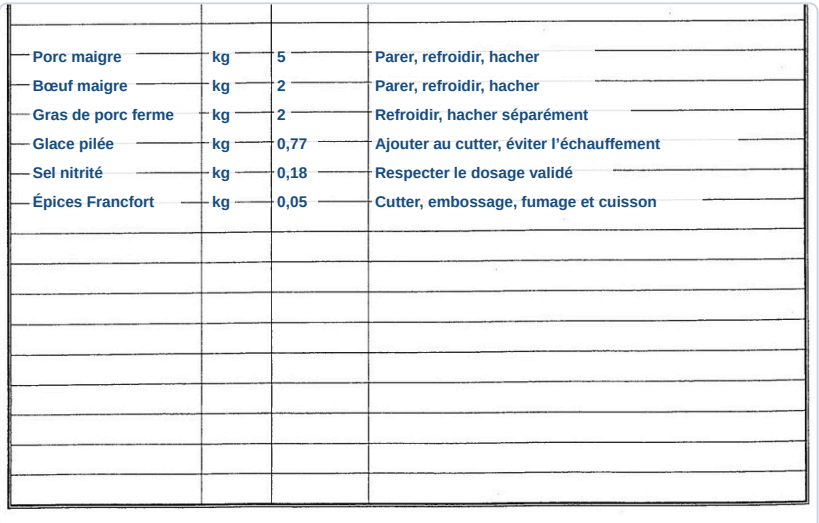
Question 5. Rédiger la fiche technique de la saucisse de Francfort pour une fabrication de 10 kg, en renseignant les ingrédients, les unités, les quantités et les techniques.

Formule d'exemple pour 10 kg de mêlée. Le sel nitrité est dosé selon la recette validée et les indications du fabricant. Les quantités totalisent 10 kg.

Ingrédients	Unité	Quantité	Techniques
Porc maigre	kg	5	Parer, refroidir et hacher
Bœuf maigre	kg	2	Parer, refroidir et hacher
Gras de porc ferme	kg	2	Refroidir et hacher séparément
Glace pilée	kg	0,77	Ajouter au cutter pour maîtriser l'échauffement
Sel nitrité	kg	0,18	Respecter le dosage de la recette validée
Épices pour Francfort	kg	0,05	Incorporer au cutter

Cutter finement, embosser en boyaux de mouton, sécher, fumer à chaud et cuire. Refroidir rapidement, puis conserver au froid.

Fiche technique de la saucisse de Francfort complétée



✓ RÉPONSE À RETENIR

Formule exemple pour 10 kg : 5 kg de porc maigre, 2 kg de bœuf maigre, 2 kg de gras, 0,77 kg de glace, 0,18 kg de sel nitrité et 0,05 kg d'épices.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2003)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve E2 - U21 Technologie professionnelle du BP Charcutier Traiteur, session 2003, porte le code 03-1624 et dure deux heures; aucun coefficient n'est imprimé. Elle évalue les connaissances sur les viandes et leurs cuissons, l'hygiène du sous vide, le gibier, les légumes frais et le jambon cuit, ainsi que la rédaction d'une fiche technique de saucisse de Francfort.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Pour chaque préparation, distinguer la nature de la viande, le morceau conseillé, le type de cuisson et son mode.
- La cuisson sous vide nécessite une maîtrise des règles d'hygiène et des étapes de cuisson, de refroidissement et de conservation.
- L'étiquetage d'une viande de gibier découpée doit comporter les renseignements requis pour identifier et tracer le produit.
- Une fiche technique de fabrication présente les ingrédients, leurs unités et quantités, ainsi que les techniques de réalisation.

Points de vigilance & attentes du jury

- Dans le tableau des cuissons, remplir séparément les quatre informations demandées pour chaque préparation.
- Respecter le nombre de réponses demandé : cinq règles, cinq consignes de stockage ou trois intérêts.
- Distinguer les états de commercialisation des légumes de leur classement en gamme.
- Pour le défaut du jambon, présenter les causes possibles et les moyens correctifs correspondants.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment distinguer le type de cuisson de son mode ?

Le type désigne la famille de cuisson, par exemple humide ou sèche. Le mode précise la manière de la conduire. Dans le tableau, renseignez les deux séparément pour chacune des quatre préparations culinaires.

Q : Quels aspects faut-il prendre en compte pour l'hygiène de la cuisson sous vide ?

Il faut examiner l'hygiène des produits et du matériel, la mise sous vide, la maîtrise du temps et de la température, le refroidissement rapide et la conservation réfrigérée, en suivant les procédures applicables.

Q : Comment gérer les deux heures de l'épreuve ?

Repérez d'abord les cinq parties et leurs points, puis répartissez le temps selon leur importance. Gardez une marge pour vérifier les tableaux, les unités et chaque sous-question avant de rendre votre copie.

Q : Le sujet fournit-il un barème détaillé pour chaque élément de réponse ?

Le sujet indique les points attribués aux grandes parties et certains sous-totaux, mais ne détaille pas la notation de chaque élément de réponse. Traitez toutes les composantes de la consigne et présentez des réponses précises.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U21 - Technologie/2003/BP Charcutier - U21 - Technologie - Session 2003 - 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.