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

RESERVE A L' ANONYMAT

Le candidat doit inscrire ci – dessous son numéro de table

B.P. : CHARCUTIER TRAITEUR

Dominante : Code spécialité :

Épreuve : **E2 – U21 Technologie professionnelle** Durée : **2 heures**

Centre d'écrit ..... Session : **2003**

NOM et Prénoms : .....

(en majuscules, suivi s'il y a lieu du nom d'épouse)

Date et lieu de naissance : .....

Griffe du correcteur

B.P. : CHARCUTIER TRAITEUR

Dominante :

Épreuve : **E2 – U21 Technologie professionnelle**

Session : 2003	N° de sujet **03-1624**	Folio **1 / 4**

TECHNOLOGIE

1 - LES VIANDES ET LES CUISSONS : (23 points)

1.1 - Compléter le tableau ci-dessous.

Préciser la nature de la viande pour chaque préparation culinaire.

Proposer un morceau de découpe précis pour chaque préparation :
tende de tranche, noix, selle...

Nommer le type et le mode de cuisson utilisé pour chaque plat. (14 points)

PRÉPARATION CULINAIRE	VIANDE	MORCEAU CONSEILLÉ	TYPE DE CUISSON	MODE DE CUISSON
Estouffade bourguignonne				
Pot au feu				
Navarin aux pommes				
Osso Bucco				

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)

⇨ .....

⇨ .....

⇨ .....

⇨ .....

⇨ .....

2 - LE GIBIER : (13 points)

2.1 - Les viandes de gibier commercialisables doivent comporter l'estampille de salubrité, plus certains renseignements.

Quels sont les renseignements qui doivent figurer sur l'étiquetage d'un produit issu de la découpe du gibier sauvage. Compléter l'étiquette ci-dessous relevée sur le conditionnement de pavés de biche. (5 points)

PAVÉS DE BICHE		
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
	.....	

2.2 - Donner une définition du terme « GIBIER D'ÉLEVAGE ». (2 points)

.....

.....

.....

2.3 - Quels sont les 3 principaux intérêts de mettre à mariner certaines viandes de gibier ? (6 points)

.....

.....

.....

3 - LES LÉGUMES FRAIS : (11 points)

3.1 - Proposer une définition d'un « LÉGUME FRAIS ». (4 points)

.....

.....

.....

.....

3.2 - Les légumes sont commercialisés sous différents états : surgelés, en conserves...
Chaque catégorie correspond à une gamme.
Dans quelle gamme sont classés les légumes frais ? (2 points)

.....

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

⇨ .....

⇨ .....

⇨ .....

⇨ .....

⇨ .....

4 - LE JAMBON CUIT : (18 points)

Un jambon cuit de qualité supérieure présente à la coupe, des tâches grises verdâtres.
Indiquez les causes possibles de ce défaut et les moyens d'y remédier.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

FICHE TECHNIQUE : (15 points)

5 - Rédiger la fiche technique de la saucisse de Francfort (10 kg).

INGRÉDIENTS	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES

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.