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.

CORRIGÉ

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

1.1 – Tableau (14 points)

PRÉPARATION CULINAIRE	VIANDE	MORCEAU CONSEILLÉ	TYPE DE CUISSON	MODE DE CUISSON
Estouffade bourguignonne	**Bœuf**	**Palerons, jumeau Basses côtes**	**Mixte**	**Ragoût à brun**
Pot au feu	**Bœuf**	**Plat de côte, gîte Collier**	**Concentration**	**Pochage à chaud**
Navarin aux pommes	**Agneau Mouton**	**Épaule Collier**	**Mixte**	**Ragoût à brun**
Osso Bucco	**Veau**	**Jarret (rondins)**	**Mixte**	**Ragoût à brun**
	(4×0,5 = 2 pts)	**(4×1 = 4 pts)**	**(4×1 = 4 pts)**	**(4×1 = 4 pts)**

1.2 - (6×1,5 = 9 pts)

- Utiliser des sacs adaptés à la cuisson sous vide.
- Suivre une formation spécialisée pour réaliser le travail dans des conditions d'hygiène rigoureuses.
- Ne cuire sous vide que des matières 1ère de parfaite fraîcheur et de 1ère qualité.
- Nettoyer et désinfecter régulièrement le matériel de mise sous vide.
- Maîtriser parfaitement le couple temps / température au cours de la cuisson.
- Refroidir rapidement les produits après la cuisson sous vide.
- Étiqueter les produits : date de cuisson, nature du produit, DLC si possible.
- Stocker à +4° C après refroidissement.
- Effectuer le conditionnement sous vide dans les 24 heures (maxi) qui précèdent la cuisson.

2 - LE GIBIER : (13 points)

2.1 - (5 points) Critères possibles (0,5 pt par bonne réponse)

PAVÉS DE BICHE		
- T° de stockage - Date de fabrication - DLC ou DLUO	- présentation du produit (frais, congelé...) - origine - poids net - nom de l'atelier - adresse de l'atelier	- Numéro de code de l'article - Renseignements Décongeler en CF + Ne pas recongeler un produit dégelé etc...

2.2 - (2 points)

Le gibier d'élevage est du gibier né et élevé en captivité.

2.3 - (6 points)

- Parfumer et aromatiser les chairs.
- Attendrir les chairs.
- Pouvoir les conserver plus longtemps.
- Pouvoir utiliser la marinade pour la confection d'un fond brun.

3 - LES LÉGUMES FRAIS : (11 points)

3.1 - C'est un produit alimentaire d'origine végétale, consommé immédiatement après la récolte. (4 points)

3.2 - Gamme 1 (2 points)

3.3 - (5×1 = 5 pts)

- Stocker dans une CF + spécifique ou ranger de façon rationnelle.
- Stocker à une température de +6 à +8° C.
- Éliminer les cageots, cartons et transvaser dans des bacs plastiques.
- Fermer et isoler du sol les bacs.
- Lavage efficace après manipulation.
- Vérifier la fraîcheur des légumes, et jeter ceux qui sont abîmés.

4 - LE JAMBON CUIT : (18 points)

Les tâches grises verdâtres apparentes à la coupe peuvent provenir de

a) La qualité de la viande, défaut de fraîcheur, la myoglobine s'oxyde plus rapidement, on peut remédier par l'addition d'agents réducteurs (sucres réducteurs, acide ascorbique)

b) L'insuffisance de nitrite : défaut de transformation de nitrate en nitrite.
On peut y remédier :

- en contrôlant la température des locaux
- en pratiquant une salaison plus longue
- en contrôlant le pH de la viande

c) Un pH trop élevé en ajoutant modérée des sucres acidifiants (dextrose, saccharose)
d) D'origine bactériologique, il faut respecter les règles d'hygiène alimentaire (manipulations, matériel)
e) Défaut de préparation de la saumure, revoir la technique d'injection
f) La cuisson : elle est nécessaire pour stabiliser la couleur, elle doit être effectuée à 65° C.

FICHE TECHNIQUE DE LA SAUCISSE DE FRANCFORT 10 kg : (15 points)

INGRÉDIENTS	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES

15 points
Ingrédients : 8 × 0,5 point = 4 points
Quantité : 5 × 1 point = 5 points
Progression : 6 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.