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 : **2004** .....

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 : 2004	N° de sujet **04-1613**	Folio **1 / 7**

1 - LE PORC FERMIER, LES LABELS DE QUALITÉ : (10 points)

Vous avez décidé de fabriquer votre jambon cuit avec du porc fermier ou du porc bénéficiant d'un label régional.

1.1 - Proposez 4 arguments commerciaux justifiant le prix de vente plus élevé de ce jambon cuit par rapport au jambon « classique ».

⇨ .....

⇨ .....

⇨ .....

⇨ .....

1.2 - Expliquez la notion de cahier des charges en indiquant quels acteurs de la filière porcine peuvent être concernés.

⇨ .....

.....

.....

.....

.....

2 - AMÉLIORATION DE FICHE TECHNIQUE : (16 points)

Il vous est proposé une fiche technique (document 1) dont la compréhension vous semble difficile pour une utilisation courante et pour le respect de la qualité sanitaire.

2.1 - Indiquez 4 défauts majeurs de la fiche proposée. Justifiez votre réponse.

⇨ .....

.....

⇨ .....

.....

⇨ .....

.....

⇨ .....

.....

2.2 - Proposez vos modifications visant à respecter la qualité sanitaire (parties phases techniques) en complétant le tableau ci-dessous.

PHASES TECHNIQUES	PRÉCAUTIONS SANITAIRES
Râper les zestes d'orange	
Ajouter les œufs	
Enfourner 2 h 30	
Stocker 24 h au réfrigérateur	
Glacer	

2.3 - Expliquez la différence entre le magret et le filet de canard.

⇨ .....

.....

.....

3 - COMPARAISON FUMAGE TRADITIONNEL ET FUMAGE À LA FUMÉE LIQUIDE : (13 points)

Les documents 2 et 3 concernent le fumage de saucisses type Francfort.
Ils sont issus d'une étude réalisée par le CTSCCV, bulletin de liaison vol. 12, N° 5/2002.

➢ Prenez connaissance du document 2.

3.1 - Expliquez l'intérêt de l'étuvage avant le fumage.

⇨ .....

.....

.....

3.2 - Justifiez les modifications de température et d'hygrométrie entre les phases d'étuvage et de fumage

⇨ .....

.....

.....

➢ Prenez connaissance du document 3.

3.3 - Expliquez le principe du fumage avec fumée liquide.

⇨ .....

.....

.....

3.4 - Proposez à partir des informations qui vous sont fournies, votre bilan des essais.

⇨ .....

.....

.....

4 - DÉFAUTS DE FABRICATION DU SAUCISSON SEC DE MÉNAGE : (14 points)

La dernière production de saucisson sec présente, après étuvage, une circonférence foncée et dure sur 1 cm et un intérieur rose pâle et humide.

4.1 - Expliquez l'influence de l'étuvage et sur la qualité sanitaire d'un saucisson sec.

⇨ .....

.....

.....

.....

4.2 - Repérez trois erreurs techniques significatives en les justifiant.

⇨ .....

.....

⇨ .....

.....

⇨ .....

.....

5 - ACHAT D'UN MATÉRIEL : (14 points)

Vous devez, suite à une signature de contrat, augmenter fortement votre production de plats cuisinés. Il vous faut investir dans un four. On vous propose le matériel ci-dessous :

- Petit four ventilé n° 1
- Four mixte gaz n° 2, 10 niveaux, gastronorme 1/1 (déclinaisons du type « 1/1 GN » de dimension standard 530 × 325 mm)
- Four mixte haute pression n° 3, 2 chambres
- Four vapeur n° 4, 6 niveaux, sur socle, nettoyage automatique

5.1 - Indiquez en dehors du prix, 4 critères qui peuvent guider votre choix et justifiez votre réponse.

⇨ .....

.....

⇨ .....

.....

⇨ .....

.....

⇨ .....

.....

5.2 - Expliquez le principe de fonctionnement d'un four mixte.

⇨ .....

.....

.....

Vous choisissez le four n°2 parce qu'il correspond à vos besoins, à votre budget et à la norme gastronorme 1/1.

5.3 - Expliquez l'intérêt de tenir compte de cette norme dans le choix d'un appareil de cuisson.

⇨ .....

.....

.....

6 - CONNAISSANCES DES VINS ET DES FROMAGES : (13 points)

6.1 - Expliquez pourquoi vous devez dans la mesure du possible proposer des fromages AOC.

⇨ .....

.....

.....

6.2 - Complétez le tableau suivant :

AOC	Région de production	Famille
Camembert		
Munster		
Comté		
Roquefort		
Crottin de Chavignol		
Salers		
Chaource		

6.3 - Choix de vins pour une prestation.

6.3.1 - Pour 100 personnes adultes, proposez en justifiant votre choix parmi les vins ci-dessous, un vin pour chacun des plats suivants, en précisant le nombre de bouteilles (faites figurer vos calculs dans la zone réservée ci-dessous).

Liste des vins proposée

Riesling vendanges tardives, Cahors, Muscat de Risevaltes, Muscadet de Sèvre et Maine, Vouvray effervescent, Saint-Émilion, Beaujolais primeur, Gigondas, Bandol rosé, Coteaux du Layon, Graves, Banyuls.

PLATS	VINS	JUSTIFICATION	NOMBRE DE BOUTEILLES (en 75 cl)
Assiette du pêcheur			
Foie gras de canard sur toast de pain d'épices.			
Noisettes d'agneau et légumes printaniers			

Effectuez vos calculs des nombres de bouteilles dans ce cadre.

6.3.2 - Justifiez le prix d'achat élevé du Riesling vendanges tardives.

⇨ .....

.....

.....

DOCUMENT 1

TERRINE DE CANARD À L'ORANGE ET AUX PRUNEAUX

ÉCONOMAT

3 magrets
3 filets de canard sans peau
150 g de maigre de porc
400 g de gras de porc
100 g de foie de volaille
2 oranges non traitées
10 cl de vin blanc moelleux
100 g de pruneaux dénoyautés
2 œufs
sel nitrité et sel fin
poivre

PHASES TECHNIQUES

Préchauffer le four à t 160°.
Râper les zestes d'orange. Presser les fruits et mettez leur jus dans un bol. Ajouter les zestes d'orange, le vin blanc et mélanger.
Retirer la peau (avec le gras) des magrets et réserver-la. Découper la chair de canard et les foies de volaille en cubes. Hacher l'ensemble (plaque à farce) mélanger la chair (maigre et gras de porc) au vin blanc et à l'orange.
Ajouter les œufs, assaisonner.
Découper en trois les filets de canard dans la longueur. Poser une peau de magret dans une terrine, côté gras vers le haut. Ajouter une couche de farce.
Poser dessus la moitié des morceaux de filet de canard et répartir les pruneaux.
Couvrir avec le reste de filet puis le reste de farce. Poser la seconde peau de magret, côté gras vers le bas.
Placer la terrine découverte dans un plat à demi rempli d'eau pour cuire au bain-marie. Enfourner pour 2h30, en ajoutant au besoin de l'eau chaude en cours de cuisson.
Stocker 24 h au réfrigérateur.
Glacer

DOCUMENT 2

Barème d'étuvage, fumage traditionnel modéré

	TEMPÉRATURE	HUMIDITÉ RELATIVE	DURÉE
ÉTUVAGE	65	60	20
FUMAGE	65	100	10
CUISSON	75	100	35
REFROIDISSEMENT	15	100	5

DOCUMENT 3

Comparaison fumage traditionnel / fumage par atomisation de fumée liquide : Extrait des résultats obtenus

	Nombre de comparaisons	Résultats sans différence significative	Résultats favorables au fumage traditionnel	Résultats favorables au fumage par fumée liquide
Évaluation sensorielle				
Aspect	3	1	0	2
Odeur	3	3	0	0
Goût	3	3	0	0
Analyses-Mesures				
Rendement de fabrication	6	6	0	0
Fermeté de la pâte	6	1	5	0

Source : CTSCCV, Bulletin de liaison, Vol. 12, n° 5/2002

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.