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

Technologie Professionnelle

Session 2004 • Code sujet : **04-1613** • Durée : **2 h 00** • Coefficient : **4**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Le porc fermier et les labels de qualité** (2 questions) — **Page 3**
2. **Amélioration d'une fiche technique** (3 questions) — **Page 4**
3. **Comparaison du fumage traditionnel et du fumage à la fumée liquide** (4 questions) — **Page 6**
4. **Défauts de fabrication du saucisson sec de ménage** (2 questions) — **Page 8**
5. **Achat d'un matériel** (3 questions) — **Page 9**
6. **Connaissances des vins et des fromages** (4 questions) — **Page 11**
7. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 13**

Sujet officiel (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U21 - Technologie/2004/BP Charcutier - U21 - Technologie - Session 2004 - 3-Sujet.pdf

1. Le porc fermier et les labels de qualité

Cette partie porte sur les caractéristiques de l'élevage du porc fermier et leurs effets sur les animaux et la production. Elle examine aussi le rôle d'un label de qualité et les acteurs concernés par son application.

Question 1.1. Présenter les caractéristiques de l'élevage du porc fermier et expliquer leurs conséquences sur l'animal, la viande ou la production.

Caractéristique	Conséquence
Alimentation naturelle, souvent au moins 50 %	Respect des caractéristiques de l'élevage fermier
Animal plus âgé	Viande plus goûteuse et plus grasse
Élevage en liberté	Coût plus élevé et moins d'animaux au m²
Races locales	Croissance plus lente, fertilité moindre et fécondité plus tardive

Ces caractéristiques favorisent la qualité de la viande, mais ralentissent et renchérissent la production.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Viande plus goûteuse et plus grasse, mais production plus lente et plus coûteuse.

Question 1.2. Préciser le rôle du document encadrant l'utilisation d'un label de qualité et citer les acteurs concernés.

Le document de référence du label regroupe les contraintes à respecter pour son utilisation et définit les exigences liées à la qualité reconnue.

- Éleveurs
- Transporteurs
- Abattoirs
- Acteurs de la commercialisation

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le document fixe les exigences du label. Acteurs : éleveurs, transporteurs, abattoirs et commercialisation.

2. Amélioration d'une fiche technique

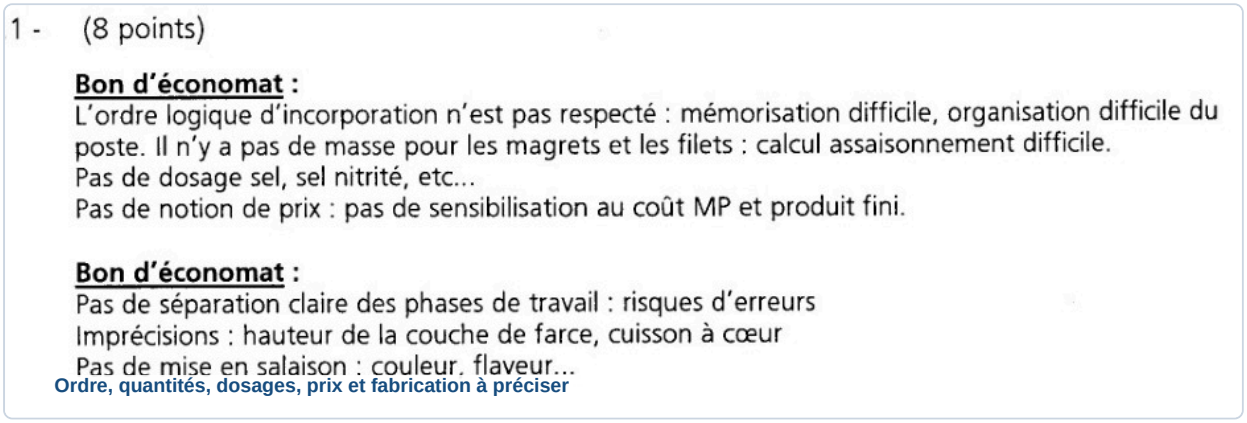
Le candidat analyse des bons d'économat et des phases de fabrication afin d'identifier les améliorations nécessaires. Il doit également associer des précautions sanitaires aux opérations et justifier le choix du magret ou du canard gras.

Question 2.1. Relever les améliorations à apporter aux bons d'économat concernant l'ordre d'incorporation, les quantités, les dosages, les coûts, la séparation des phases de travail et les précisions de fabrication.

Le bon d'économat doit suivre l'ordre logique d'incorporation pour faciliter la mémorisation et l'organisation du poste. Ajouter les masses des magrets et des filets pour permettre le calcul de l'assaisonnement, puis préciser les dosages du sel, du sel nitrité et des autres ingrédients. Indiquer les prix pour sensibiliser au coût des matières premières et du produit fini.

Sur l'autre bon, distinguer clairement les phases afin de limiter les erreurs. Préciser la hauteur de la couche de farce et la cuisson à cœur. Ajouter la mise en salaison, nécessaire à la couleur et à la flaveur.

Améliorations du bon d'économat


1 - (8 points)

Bon d'économat :
L'ordre logique d'incorporation n'est pas respecté : mémorisation difficile, organisation difficile du poste. Il n'y a pas de masse pour les magrets et les filets : calcul assaisonnement difficile.
Pas de dosage sel, sel nitrité, etc...
Pas de notion de prix : pas de sensibilisation au coût MP et produit fini.

Bon d'économat :
Pas de séparation claire des phases de travail : risques d'erreurs
Imprécisions : hauteur de la couche de farce, cuisson à cœur
Pas de mise en salaison : couleur, flaveur...

Ordre, quantités, dosages, prix et fabrication à préciser

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Bon d'économat complet : ordre logique, masses et dosages, prix, phases séparées et indications précises de fabrication.

Question 2.2. Associer aux phases techniques indiquées les précautions sanitaires adaptées, de la préparation des ingrédients jusqu'au glaçage.

Associer à chaque opération les précautions indiquées pour limiter les contaminations et maîtriser la cuisson, le refroidissement et le glaçage.

Phase technique	Précaution sanitaire
Râper les zestes d'orange	Laver et brosser les oranges, puis faire blanchir les zestes
Ajouter les œufs	Casser les œufs séparément et se laver les mains
Enfourner 2 h 30	Vérifier la cuisson à cœur
Stocker 24 h au réfrigérateur	Refroidir dans un endroit propre, à l'abri des courants d'air
Glacer	Utiliser du matériel propre ; faire bouillir la gelée si elle est faite maison

Maintenir l'hygiène du matériel et protéger la préparation pendant le refroidissement.

Précautions sanitaires par phase

Précautions à appliquer à chaque étape

flaveur...

2.2 - (5 points)

PHASES TECHNIQUES	PRÉCAUTIONS SANITAIRES
Râper les zestes d'orange	Laver, brosser les oranges Faire blanchir les zestes
Ajouter les œufs	Casser séparément Se laver les mains
Enfourner 2 h 30	Vérifier la cuisson à cœur
Stocker 24 h au réfrigérateur	Refroidir dans un endroit propre à l'abri des courants d'air
Glacer	Hygiène de matériel Qualité de la gelée : si maison faire bouillir

✓ RÉPONSE À RETENIR

Hygiène des ingrédients et du matériel, cuisson à cœur, refroidissement protégé et gelée maison portée à ébullition.

Question 2.3. Justifier le choix du magret ou du canard gras pour la préparation concernée.

Le magret provenant d'un canard gras est retenu, car sa chair est plus goûteuse. Cette caractéristique apporte davantage de saveur à la préparation et justifie le choix de cette viande. La réponse attendue porte sur son intérêt gustatif : il ne s'agit pas ici d'un avantage de coût ou d'une différence de procédé. C'est bien la qualité gustative qui motive ce choix.

Justification du choix de viande

Choix du magret : critère gustatif

magret, canard gras : chair plus goûteuse

✓ RÉPONSE À RETENIR

Choisir le magret issu d'un canard gras, dont la chair est plus goûteuse pour cette préparation.

3. Comparaison du fumage traditionnel et du fumage à la fumée liquide

Cette partie compare le fumage traditionnel et l'utilisation de fumée liquide pour des produits de charcuterie. Elle porte sur le traitement du boyau, les conditions d'étuvage et de fumage, le procédé d'obtention de la fumée liquide et les résultats comparés.

Question 3.1. Expliquer les effets recherchés par le traitement du boyau avant le fumage.

Le traitement préalable diminue l'humidité du boyau et provoque la dénaturation puis la rétraction de ses protéines ou de ses fibres. Le boyau ainsi préparé retient mieux les molécules de fumée, ce qui facilite leur absorption et contribue à la flaveur et à la couleur. Le traitement active également les enzymes, participant à la coloration interne et au développement de la flaveur du produit fumé.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Assécher et rétracter le boyau, favoriser l'adhérence et l'absorption de la fumée, ainsi que la coloration et la flaveur.

Question 3.2. Comparer les conditions d'humidité relative et de température à prévoir pendant l'étuvage et le fumage, en justifiant ces réglages.

Phase	Humidité relative	Température	Objectif
Étuvage	Plus basse	Maximum 65 °C	Diminuer l'humidité du produit sans dénaturer les protéines.
Fumage	Plus élevée	Non précisée	Éviter le croûtage, qui nuit au fumage.

À l'étuvage, l'humidité relative plus basse favorise la diminution de l'humidité du produit. La température ne dépasse pas 65 °C afin d'éviter la dénaturation des protéines et un fumage défectueux. Pendant le fumage, une humidité relative plus élevée limite le croûtage.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Étuvage : humidité relative plus basse, maximum 65 °C. Fumage : humidité relative plus élevée pour éviter le croûtage.

Question 3.3. Décrire le principe d'obtention de la fumée liquide et son mode d'application dans la cellule.

La fumée liquide est obtenue à partir de fumée condensée, puis concentrée.

1. Le condensat concentré est conservé en bonbonne.
2. Au moment de l'utilisation, il est redilué.
3. La préparation est pulvérisée en microgouttelettes dans la cellule.

Le principe repose donc sur la condensation et la concentration de la fumée, suivies de la dilution du condensat et de sa pulvérisation dans l'enceinte.

✓ RÉPONSE À RETENIR

La fumée est condensée et concentrée. Le condensat est redilué puis pulvérisé en microgouttelettes dans la cellule.

Question 3.4. Comparer les résultats du fumage liquide et du fumage traditionnel selon les critères indiqués.

La comparaison dépend du critère observé :

- **Aspect :** le fumage à la fumée liquide semble donner un meilleur résultat.
- **Fermeté de la pâte :** le fumage traditionnel semble meilleur.
- **Autres critères :** aucune différence significative n'est relevée.

Les avantages sont donc propres au critère évalué : aucun procédé ne se distingue nettement pour l'ensemble des critères comparés.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Fumée liquide : meilleur aspect. Fumage traditionnel : pâte plus ferme. Autres critères : aucune différence significative.

4. Défauts de fabrication du saucisson sec de ménage

Cette partie étudie l'action de l'étuvage sur les flores microbiennes et l'activité de l'eau du saucisson sec. Elle demande également d'identifier les réglages d'étuve et le choix de boyau susceptibles d'entraîner des défauts.

Question 4.1. Expliquer le rôle de l'étuvage dans l'évolution de la flore microbienne et la baisse de l'activité de l'eau du saucisson.

L'étuvage favorise la croissance rapide des Lactobacillus, flore de contrôle. Leur action acidifie progressivement la pâte et la concurrence entre flores limite le développement des flores indésirables. La baisse de l'activité de l'eau rend également le milieu moins favorable aux microorganismes et contribue notamment à l'inhibition des Pseudomonas. Ces phénomènes participent à la maîtrise de l'évolution microbienne du saucisson.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> L'étuvage favorise les Lactobacillus et l'acidification. La baisse de l'activité de l'eau et la concurrence microbienne inhibent notamment les Pseudomonas.

Question 4.2. Identifier les mauvais réglages de l'étuve et les choix de boyau pouvant provoquer des défauts de fabrication.

Des réglages qui accélèrent l'évaporation en surface par rapport à la migration de l'eau depuis le cœur du saucisson peuvent provoquer des défauts de séchage. Les paramètres doivent être adaptés à la charge de la cellule et au boyau utilisé.

- Humidité relative trop basse par rapport à celle du produit, température excessive ou ventilation trop forte pour la charge.
- Étuvage trop long.
- Boyau cellulosique très perméable avec des paramètres prévus pour un boyau traditionnel.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Éviter une HR trop basse, une température ou ventilation excessive, un étuvage trop long et des réglages inadaptés au boyau cellulosique.

5. Achat d'un matériel

Le candidat examine les critères de choix d'un matériel professionnel, notamment pour la cuisson. Il doit aussi expliquer le fonctionnement d'un équipement combinant air ventilé et vapeur, ainsi que l'intérêt de dimensions compatibles et de l'uniformisation du matériel.

Question 5.1. Énumérer les critères à prendre en compte lors de l'achat d'un matériel professionnel.

Le choix dépend des besoins de production et des contraintes du laboratoire. Évaluer la capacité et l'efficacité, notamment la rapidité, puis l'ergonomie et la sécurité du personnel. Vérifier l'encombrement et l'adéquation de l'énergie d'alimentation disponible, comme l'électricité ou le gaz. Comparer aussi le coût de consommation, la disponibilité et le coût du service après-vente, ainsi que les possibilités de programmation qui facilitent l'organisation du travail.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Capacité, efficacité, ergonomie, sécurité, encombrement, énergie, consommation, service après-vente et programmation.

Question 5.2. Expliquer le principe de fonctionnement d'un équipement combinant air ventilé et vapeur.

L'air ventilé est mis en mouvement par une turbine : il transmet la chaleur par convection. La vapeur est produite par une chaudière à gaz ou par une résistance électrique. L'équipement peut combiner ces deux modes, ce qui permet d'adapter la cuisson aux produits. Le choix de la combinaison et du programme relève des besoins de cuisson et des fonctions de l'appareil.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Une turbine crée la convection de l'air ventilé ; la vapeur est produite par une chaudière à gaz ou une résistance. Les deux modes sont combinables.

Question 5.3. Justifier l'intérêt d'adapter les dimensions du matériel de cuisson à celles du four et d'uniformiser le matériel.

Point à vérifier	Référence ou intérêt
Format gastro 1/1	530 × 325 mm
Compatibilité du matériel de cuisson avec le four	Dimensions adaptées
Uniformisation	Matériel de même type ou format

Adapter les dimensions facilite l'utilisation du matériel de cuisson dans le four. Uniformiser le matériel rend l'organisation du travail plus cohérente.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Format gastro 1/1 : 530 × 325 mm. Adapter les dimensions du matériel au four et uniformiser le matériel.

6. Connaissances des vins et des fromages

Cette partie porte sur le label AOC, les régions de production et les familles de fromages. Elle évalue aussi les accords entre plats et vins, le calcul du nombre de bouteilles à prévoir et les contraintes d'une récolte de raisins par surmaturation.

Question 6.1. Présenter l'intérêt du label AOC pour les fromages concernés.

L'AOC est présentée ici comme un label de qualité pour des fromages non industriels. Elle constitue un signe de typicité, c'est-à-dire qu'elle distingue des fromages reconnus pour leur caractère propre. Son intérêt est donc de valoriser cette qualité et cette typicité auprès du consommateur, plutôt que de simplement désigner une catégorie de fromage.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> L'AOC est un label de qualité et un signe de typicité pour ces fromages non industriels.

Question 6.2. Compléter le tableau en associant chaque fromage AOC à sa région de production et à sa famille.

Voici les associations à reporter entre chaque fromage, sa région de production et sa famille. Les appellations et les catégories reprennent les réponses attendues au corrigé.

AOC	Région de production	Famille
Camembert	Normandie	Pâte molle, croûte fleurie
Munster	Alsace	Pâte molle, croûte lavée
Comté	Franche-Comté	Pâte pressée cuite
Roquefort	Midi-Pyrénées	Pâte persillée
Crottin de Chavignol	Centre	Fromage de chèvre
Salers	Auvergne	Pâte pressée non cuite
Chaource	Champagne-Ardennes	Pâte molle, croûte fleurie

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les sept fromages sont associés à leur région et à leur famille dans le tableau ci-dessus.

Question 6.3.1. Proposer des vins adaptés aux plats du menu, justifier les accords et déterminer le nombre de bouteilles de 75 cl à prévoir.

Les quantités du corrigé correspondent à 96 convives, en comptant 6 verres par bouteille de 75 cl. Le poisson s'accorde avec un blanc sec et acidulé, le foie gras avec un vin moelleux ou un VDN, et l'agneau avec un rouge de caractère et tannique.

Plat	Vins proposés	Justification	Bouteilles de 75 cl
Assiette du pêcheur	Muscadet, Chablis, Graves	Blanc sec avec une certaine acidité	24
Foie gras de canard sur toast de pain d'épices	Riesling VT, Coteaux du Layon, Banyuls	Vin moelleux ou VDN, riche en flaveurs	16
Noisettes d'agneau et légumes printaniers	Saint-Émilion, Gigondas, Graves	Vin rouge de caractère, présence de tanins	32

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Prévoir 24 bouteilles pour le poisson, 16 pour le foie gras et 32 pour l'agneau, soit 72 bouteilles.

Question 6.3.2. Indiquer les principales contraintes d'une récolte de raisins par surmaturation.

La récolte par surmaturation intervient lorsque les raisins restent plus longtemps sur la vigne. Les contraintes à retenir sont celles indiquées au corrigé : le volume de raisin récolté est moindre, la vendange est davantage exposée au risque climatique et la vinification devient difficile.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Moindre volume de raisin, risque climatique accru et vinification difficile.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2004)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve de BP Charcutier Traiteur, E2 - U21 Technologie Professionnelle, session 2004, porte le code sujet 04-1613. D'une durée de 2 h 00 et affectée du coefficient 4, elle couvre le porc fermier et les labels, les fiches techniques, le fumage, la fabrication du saucisson sec, le choix des équipements, les fromages AOC et les accords mets-vins.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Un label de qualité fixe des contraintes de production et concerne notamment les éleveurs, transporteurs, abattoirs et acteurs de la commercialisation.
- Pendant l'étuvage, les Lactobacillus acidifient progressivement le saucisson et concurrencent d'autres flores microbiennes.
- Une humidité relative trop basse peut accélérer l'évaporation à travers le boyau par rapport à la migration de l'eau dans le saucisson.
- Un accord mets-vin prend en compte les caractéristiques du plat, comme l'acidité avec les produits de la mer ou les tanins avec l'agneau.

Points de vigilance & attentes du jury

- Pour améliorer une fiche technique, vérifier l'ordre des opérations, les quantités, les dosages, les coûts et la séparation des phases.
- Associer des précautions sanitaires aux étapes et mentionner les contrôles de cuisson, de refroidissement et d'hygiène du matériel.
- Pour analyser un défaut de saucisson, relier humidité, température, ventilation, durée d'étuvage et perméabilité du boyau.
- Dans les tableaux, vérifier que chaque élément demandé est renseigné : accord, justification, région, famille et quantité avec unités cohérentes.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le nombre de bouteilles à prévoir pour un repas ?

Multiplier le nombre de convives par le nombre de verres prévu par personne, puis convertir le volume total en bouteilles de 75 cl. Le sujet donne des repères différents selon le plat et l'accord proposé.

Q : Pourquoi une humidité relative trop basse peut-elle dégrader le saucisson ?

L'eau peut s'évaporer à travers le boyau plus vite qu'elle ne migre depuis l'intérieur du saucisson. Le séchage devient alors déséquilibré et peut provoquer un défaut de fabrication.

Q : Comment organiser son temps sur cette épreuve ?

L'épreuve dure 2 h 00 et comporte six parties pour un total de 80 points dans le corrigé. Répartir le temps selon les points, traiter chaque sous-question et garder quelques minutes pour vérifier les réponses.

Q : Les éléments du corrigé imposent-ils une réponse unique ?

Non. Le document indique que les éléments de correction sont seulement indicatifs et que chaque jury est souverain. Les réponses doivent toutefois rester précises, cohérentes avec la consigne et conformes aux attentes professionnelles.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U21 - Technologie/2004/BP Charcutier - U21 - Technologie - Session 2004 - 3-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.