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

1.1 - (6 points)

- Alimentation naturelle (50 % min le + souvent)
- Animal plus vieux, cher plus goûteuse (gras)
- Élevage en « liberté » plus coûteux moins d'animaux au m^2
- Races locales : croissance plus lente
- Races locales : fertilité moindre, fécondité plus tardive
- .../...

1.2 - (4 points)

Document regroupant les contraintes liées à l'utilisation du label, contraintes visant la qualité reconnue.
Les acteurs : éleveurs, transporteurs, abattoirs, commercialisation.

2 - AMÉLIORATION DE FICHE TECHNIQUE : (16 points)

2.1 - (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...

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

2.3 - (3 points)

magret, canard gras : chair plus goûteuse

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

3.1 - (4 points)

Baisser l'humidité du boyau, dénaturer, rétracter les protéines ou fibres du boyau.
Faire mieux adhérer les molécules de fumée (flaveur, couleur...) afin de faciliter l'absorption.
Activer les enzymes : coloration interne, flaveur.

3.2 - (3 points)

Étuvage : HR plus basse pour diminuer l'humidité du produit, température maximum 65°, sinon dénaturation des protéines et mauvais fumage
Fumage : HR plus haute pour éviter le croûtage, donc un mauvais fumage

3.3 - (3 points)

On fait condenser de la fumée que l'on concentre.
Le condensat en bonbonne est re-dilué à l'utilisation et pulvérisé en micro-gouttelettes dans la cellule.

3.4 - (3 points)

Le fumage liquide semble donner un meilleur résultat pour l'aspect
Le fumage traditionnel semble donner un meilleur résultat pour la fermeté de la pâte
Pas de différence significative pour les autres critères de comparaison

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

4.1 - (8 points)

Étuvage : croissance rapide de la flore de contrôle, les Lactobacillus, qui agit par acidification progressive et phénomène de concurrence des flores.
Baisse de l'activité de l'eau, inhibition des Pseudomomas

4.2 - (6 points)

Mauvais réglage des paramètres de l'étuve :

- HR trop basse, (par rapport à celle du produit) d'où évaporation de l'eau à travers le boyau trop rapide par rapport à la migration de l'eau dans le saucisson
- Température excessive, même remarque que ci-dessus
- Ventilation excessive, par rapport à la charge dans la cellule
- Étuvage trop long...
- Utilisation de boyau cellulosique très perméable, avec conservation des paramètres de réglage pour un boyau traditionnel

5 - ACHAT D'UN MATÉRIEL : (14 points)

5.1 - (6 points)

Ergonomie (facilité d'utilisation moins de fatigue),
Sécurité (obligation de sécurité du personnel),
Service après vente (rapidité et coût des interventions),
Encombrement (emplacement pratique dans le local),
Énergie d'alimentation (électricité, gaz, contrats...),
Efficacité (notion de rapidité, air forcé, ventilé, vapeur...),
Capacité (efficacité, rapidité),
Consommation (coût de fonctionnement),
Programmation (organisation du travail)...

5.2 - (6 points)

Combinaison possible air ventilé et vapeur. Les phénomènes de convection sont créés par une turbine. La vapeur est produite par une chaudière à gaz ou munie d'une résistance.

5.3 - (2 points)

Pour info : 530 × 325 mm gastro 1/1
Mise en adéquation des dimensions du matériel de cuisson et du four
Uniformisation du matériel

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

6.1 - (2 points)

Fromages non industriels possédant un label de qualité l'AOC, signe de typicité

6.2 - (3,5 points)

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**

6.3 -

6.3.1 - (6 points)

PLATS	VINS	JUSTIFICATION	NOMBRE DE BOUTEILLES (en 75 cl)
Assiette du pêcheur	Muscadet, Chablis, Graves	Il faut un vin blanc sec avec une certaine acidité	Environ 24 bouteilles (1 verre et demi par personne)
Foie gras de canard sur toast de pain d'épices.	Riesling VT, Coteaux du Layon, Banyuls	Vin moelleux ou VDN, riche en flaveur...	1 verre par personne soit 16 bouteilles
Noisettes d'agneau et légumes printaniers	St Émilion, Gigondas, Graves	Vin rouge « de caractère », présence de tanins...	2 verres par personnes soit 32 bouteilles

6.3 -

6.3.2 - (1,5 point)

Récolte de surmaturation : moins de volume de raisin, risque climatique, vinification difficile...

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.