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

E2-U21 Technologie professionnelle

Session 2005 • Code sujet : **05-1658** • Durée : **2 heures**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Les ingrédients et additifs** (3 questions) — **Page 3**
2. **La cuisson et la conservation sous vide** (1 question) — **Page 5**
3. **Le service traiteur** (4 questions) — **Page 6**
4. **Les pâtes en pâtisserie traiteur** (1 question) — **Page 9**
5. **Les fabrications** (2 questions) — **Page 10**
6. **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/2005/BP Charcutier - U21 - Technologie - Session 2005 - 1-Sujet.pdf

1. Les ingrédients et additifs

L'exercice porte sur les actions du sel et des polyphosphates dans les fabrications charcutières. Il faut traiter les effets du sel sur le goût, la conservation et la tenue du produit, puis ceux des polyphosphates sur le rendement, la liaison des farces et la couleur des viandes.

Le sel

Question 1.1.1. Indiquer le nom scientifique du sel.

Le nom scientifique du sel alimentaire est le chlorure de sodium (NaCl). Il s'agit d'un composé ionique formé d'ions sodium Na+ et chlorure Cl−. Sa formule indique un ion sodium pour un ion chlorure. En charcuterie, ce composé est utilisé comme ingrédient d'assaisonnement et de conservation.

Réponse complétée : nom scientifique du sel


1 - LES INGRÉDIENTS ET ADDITIFS : (10 points)

Chlorure de sodium (NaCl)

Le sel :

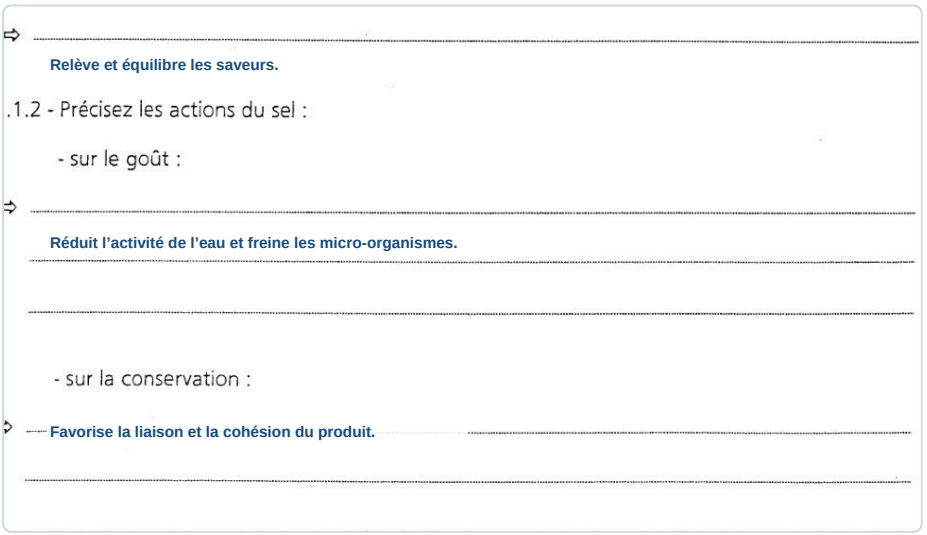
> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le sel alimentaire est du chlorure de sodium, composé ionique de formule NaCl.

Question 1.1.2. Préciser les actions du sel sur le goût, sur la conservation et sur la tenue du produit.

Le sel agit sur le goût, la conservation et la tenue du produit. Son effet dépend du dosage. En se dissolvant, il contribue notamment à extraire les protéines de la viande, utiles à la cohésion des fabrications charcutières.

- **Goût :** relève et équilibre les saveurs.
- **Conservation :** réduit l'activité de l'eau et freine le développement de nombreux micro-organismes.
- **Tenue :** favorise la liaison et la cohésion du produit.

Réponses complétées : actions du sel


Relève et équilibre les saveurs.

.1.2 - Précisez les actions du sel :

- sur le goût :

Réduit l'activité de l'eau et freine les micro-organismes.

- sur la conservation :

Favorise la liaison et la cohésion du produit.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Il relève les saveurs, freine certains micro-organismes et favorise la liaison ainsi que la tenue du produit.

Les polyphosphates

Question 1.2. Préciser les actions des polyphosphates dans les fabrications charcutières sur le rendement des fabrications, la liaison des farces et la couleur des viandes.

Action recherchée	Effet des polyphosphates
Rendement	Augmentent la rétention d'eau et limitent les pertes à la cuisson.
Liaison des farces	Favorisent l'extraction des protéines solubles et améliorent la cohésion de la farce.
Couleur des viandes	Contribuent à stabiliser la couleur et à limiter son altération.

Ces effets contribuent à améliorer les qualités technologiques des fabrications.

Réponses complétées : actions des polyphosphates

Précisez les actions des polyphosphates dans les fabrications charcutières.

- sur le rendement des fabrications :

⇨ Augmentent la rétention d'eau et le rendement.

- sur la liaison des farces :

⇨ Favorisent l'extraction des protéines et la liaison des farces.

Contribuent à stabiliser la couleur des viandes.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Ils augmentent le rendement, améliorent la liaison des farces et contribuent à stabiliser la couleur des viandes.

2. La cuisson et la conservation sous vide

Cette partie porte sur la cuisson sous vide et sa place dans les fabrications alimentaires. Il faut distinguer et préciser six avantages et six contraintes de cette méthode.

Question 2. Préciser six avantages et six contraintes de la cuisson sous vide.

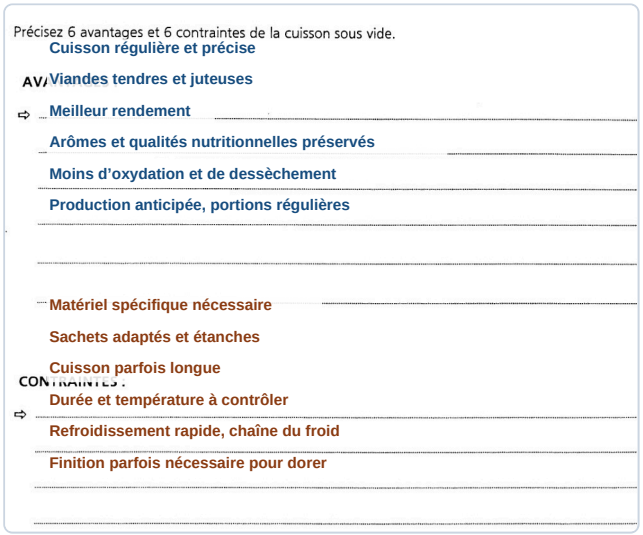
Avantages

- Cuisson régulière et précise.
- Viandes plus tendres et juteuses.
- Meilleur rendement, avec moins de pertes.
- Arômes et qualités nutritionnelles mieux préservés.
- Moins d'oxydation et de dessèchement.
- Production anticipée et portions régulières.

Contraintes

- Matériel de mise sous vide et de cuisson spécifique.
- Sachets adaptés, étanches et résistants à la chaleur.
- Cuisson parfois longue.
- Durée et température à contrôler rigoureusement.
- Refroidissement rapide et chaîne du froid indispensables.
- Peu de coloration : une finition peut être nécessaire.

Réponse complétée : cuisson sous vide



✓ RÉPONSE À RETENIR

La cuisson sous vide préserve les qualités du produit et améliore le rendement, mais demande un équipement adapté et une maîtrise stricte de la cuisson et du froid.

3. Le service traiteur

Le candidat doit organiser le service d'un coq au vin dans la salle municipale de sa commune, en situation de dispense d'agrément. Les questions portent sur les services immédiat et différé, le transport, les températures, le matériel, le stockage et la remise en température.

Service immédiat et service différé

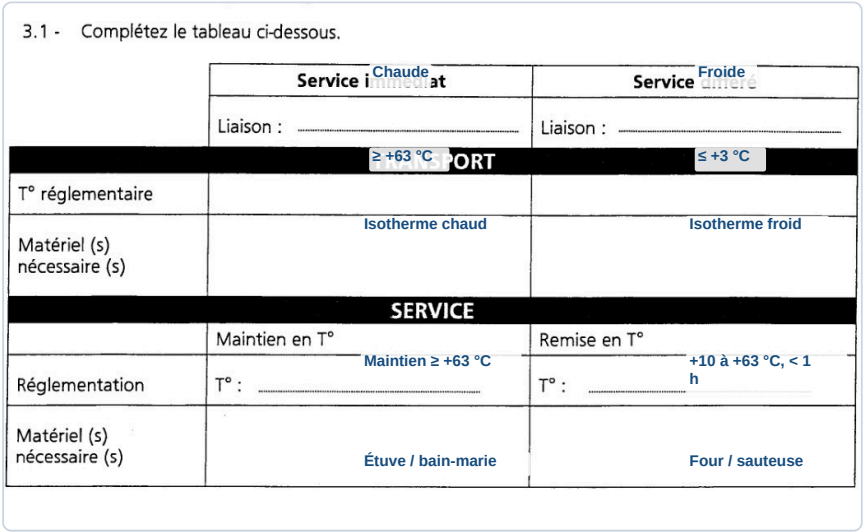
Question 3.1. Compléter le tableau comparant le service immédiat et le service différé : indiquer la liaison, les températures réglementaires et le matériel nécessaire au transport, puis les températures réglementaires et le matériel nécessaires au maintien en température ou à la remise en température pendant le service.

Le service immédiat suit une liaison chaude : le plat est transporté puis maintenu chaud. Le service différé suit une liaison froide : après refroidissement rapide, le plat est transporté réfrigéré puis remis en température. Les températures se vérifient à cœur avec une sonde propre et désinfectée.

Étape	Service immédiat	Service différé
Liaison	Chaude	Froide
Transport : température	Au moins +63 °C	Au plus +3 °C
Transport : matériel	Conteneurs isothermes chauds ou véhicule chauffant	Conteneurs isothermes réfrigérés ou véhicule frigorifique
Service : température	Maintien à au moins +63 °C	De +10 °C à au moins +63 °C en moins d'une heure
Service : matériel	Étuve, bain-marie ou meuble chauffant	Four, sauteuse ou appareil adapté

Respecter la chaîne du chaud ou du froid pendant le transport et le service.

Tableau du service complété



3.1 - Complétez le tableau ci-dessous.

	Service immédiat	Service différé
	Liaison : Chaude	Liaison : Froide
TRANSPORT	≥ +63 °C	≤ +3 °C
T° réglementaire		
Matériel (s) nécessaire (s)	Isotherme chaud	Isotherme froid
SERVICE		
	Maintien en T°	Remise en T°
Réglementation	T° : Maintien ≥ +63 °C	T° : +10 à +63 °C, < 1 h
Matériel (s) nécessaire (s)	Étuve / bain-marie	Four / sauteuse

✓ RÉPONSE À RETENIR

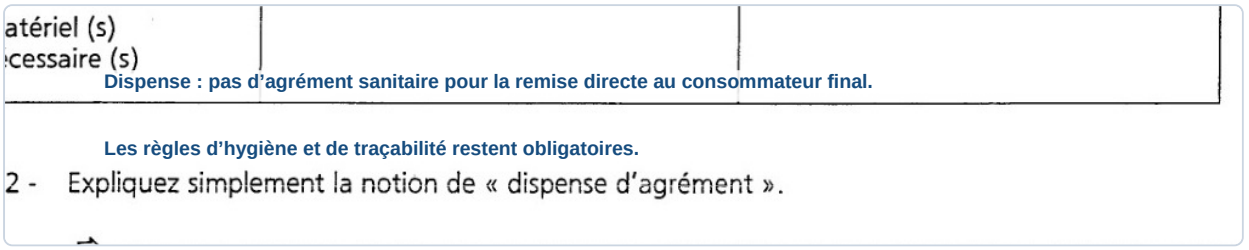
Immédiat : liaison chaude, transport et maintien à ≥ +63 °C. Différé : liaison froide, transport à ≤ +3 °C, remise à ≥ +63 °C en moins d'une heure.

Dispense d’agrément

Question 3.2. Expliquer simplement la notion de « dispense d’agrément ».

La dispense d’agrément signifie que l’activité n’est pas soumise à l’agrément sanitaire requis pour certaines fournitures de denrées à d’autres établissements. Ici, la prestation relève de la remise directe au consommateur final. Cette dispense ne supprime pas les obligations d’hygiène, de maîtrise des températures et de traçabilité, ni les formalités de déclaration applicables.

Réponse 3.2



✓ RÉPONSE À RETENIR

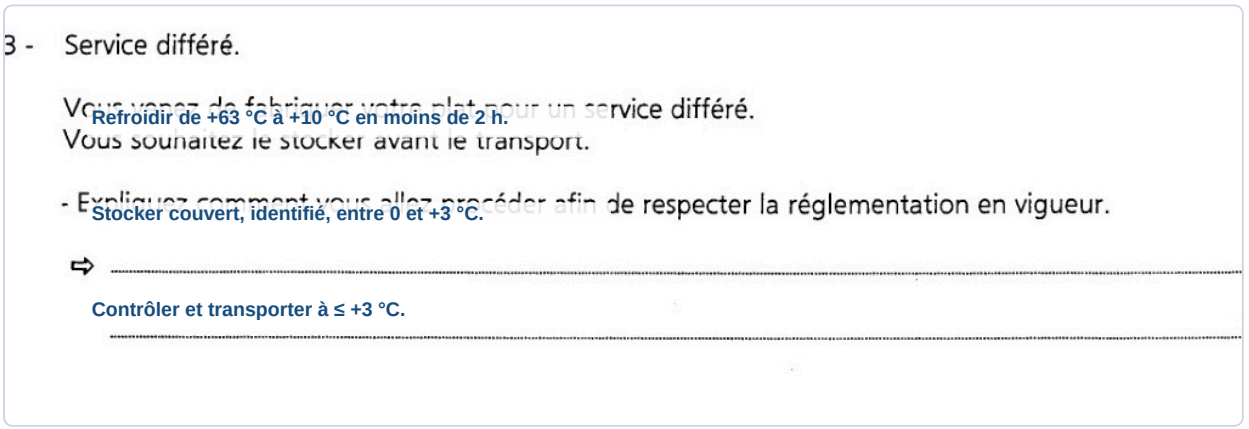
La remise directe au consommateur final n’exige pas d’agrément sanitaire, mais reste soumise aux règles d’hygiène et de traçabilité.

Service différé

Question 3.3. Après la fabrication du plat destiné à un service différé, expliquer comment procéder à son stockage avant le transport afin de respecter la réglementation en vigueur.

1. Après cuisson, protéger le plat et le refroidir rapidement de +63 °C à +10 °C à cœur en moins de deux heures, dans une cellule de refroidissement ou par un procédé équivalent.
2. Le conserver couvert, identifié et daté dans une enceinte réfrigérée entre 0 et +3 °C jusqu’au transport.
3. Contrôler les températures et assurer un transport réfrigéré à +3 °C au maximum.

Réponse 3.3



✓ RÉPONSE À RETENIR

Refroidir de +63 °C à +10 °C en moins de 2 h, puis stocker et transporter à 0 / +3 °C.

Remise en température

Question Suite de 3.3. En tant que responsable de l'envoi du plat chaud sur le lieu de la prestation, expliquer comment procéder à la remise en température des produits réceptionnés afin de respecter la réglementation en vigueur.

À la réception, vérifier l'intégrité des contenants et la température à cœur, qui doit être au plus de +3 °C. Commencer sans délai la remise en température dans un four, une sauteuse ou un appareil adapté. Mesurer à cœur : le produit doit passer de +10 °C à au moins +63 °C en moins d'une heure. Le maintenir ensuite à au moins +63 °C jusqu'au service.

Réponse remise en température

Vous êtes responsable de l'envoi du plat chaud sur le lieu de la prestation.
Vous venez de réceptionner les produits. Vous devez remettre les produits en T°

Expliquez comment vous allez procéder afin de respecter la réglementation en vigueur.

À réception : contrôler la température, ≤ +3 °C.

➪ .....

De +10 °C à ≥ +63 °C en moins d'une heure.

.....

Maintenir à ≥ +63 °C jusqu'au service.

4 - LES PÂTES EN PÂTISSERIE TRAITEUR : (18 points)

Complétez le tableau ci-joint.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Réception à ≤ +3 °C. Remise de +10 °C à ≥ +63 °C en moins d'une heure, puis maintien à ≥ +63 °C.

4. Les pâtes en pâtisserie traiteur

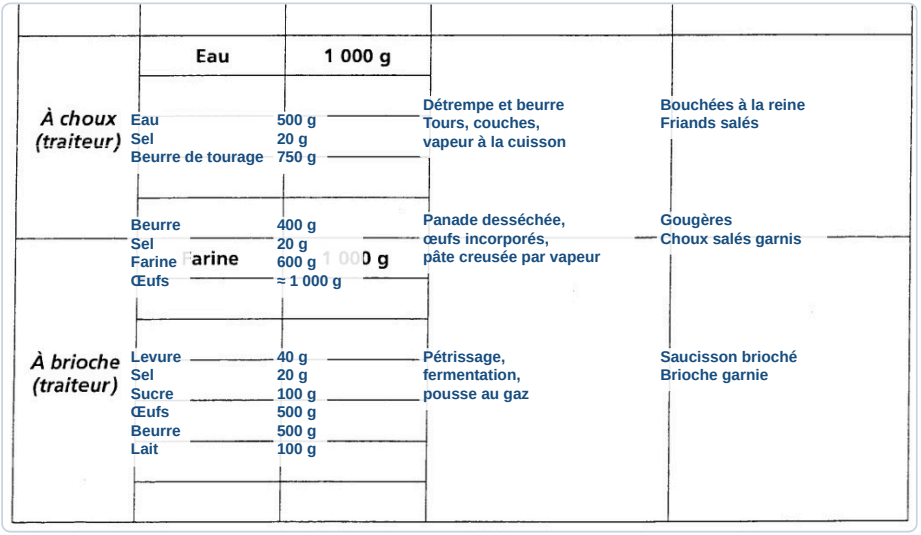
L'exercice porte sur les pâtes feuilletée, à choux et à brioche utilisées en traiteur. Le tableau demande leurs ingrédients et proportions, le principe de développement de chacune et deux utilisations en traiteur.

Question 4. Compléter le tableau pour les pâtes feuilletée, à choux et à brioche : indiquer les ingrédients et leurs proportions, expliquer le principe de développement de chaque pâte et citer deux utilisations en traiteur.

Pâte	Ingrédients et proportions usuelles	Principe de développement	Deux utilisations en traiteur
Feuilletée	Farine : 1 000 g Eau : 500 g Sel : 20 g Beurre de tourage : 750 g	Le beurre est enfermé dans la détrempe. Les tours créent des couches qui se développent à la cuisson sous l'effet de la vapeur.	Bouchées à la reine Friands salés
À choux	Eau : 1 000 g Beurre : 400 g Sel : 20 g Farine : 600 g Œufs : environ 1 000 g	La panade est desséchée puis mélangée aux œufs. À la cuisson, la vapeur fait gonfler et creuse la pâte.	Gougères Choux salés garnis
À brioche	Farine : 1 000 g Levure : 40 g Sel : 20 g Sucre : 100 g Œufs : 500 g Beurre : 500 g Lait : 100 g	Le pétrissage développe le réseau glutineux. La levure produit du gaz carbonique, qui fait lever la pâte avant cuisson.	Saucisson brioché Brioche garnie

Les quantités sont des proportions usuelles pour les bases de farine ou d'eau indiquées sur le sujet.

Tableau des pâtes complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

Feuilletée : tourage et vapeur. À choux : panade et vapeur. Brioche : fermentation. Utilisations : bouchées à la reine, friands, gougères, choux salés, saucisson brioché et brioche garnie.

5. Les fabrications

La première partie porte sur une recette de boudin blanc truffé et demande les quantités pour 10 kg de boudin ainsi que le rôle et l'action des composants. La seconde partie suit les étapes de fabrication et demande de préciser les transformations du produit, ainsi que le mode, la durée et la température de cuisson.

Les matières premières

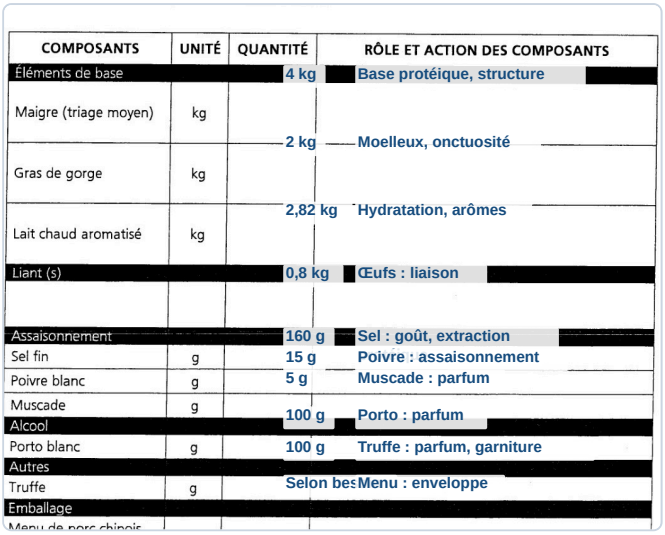
Question 5.1. Compléter le tableau de la recette de boudin blanc truffé en indiquant les quantités pour 10 kg de boudin et le rôle et l'action des composants. Traiter les éléments de base, la rubrique des liants, l'assaisonnement, le porto blanc, la truffe et le menu de porc chinois.

La page demande une recette pour 10 kg, mais ne fournit aucune proportion. Le tableau ci-dessous donne donc une formulation professionnelle cohérente, à adapter à la recette de référence de l'atelier. Les masses totalisent 10 kg hors boyaux. Les œufs assurent la liaison ; le menu est indiqué selon le besoin, car son poids dépend du calibre et du nombre de boudins.

Composant	Quantité proposée	Rôle et action
Maigre (triage moyen)	4 kg	Base protéique, structure de la mêlée.
Gras de gorge	2 kg	Apporte moelleux et onctuosité.
Lait chaud aromatisé	2,82 kg	Hydrate la mêlée et transmet les arômes.
Œufs, liant	0,8 kg	Lie et stabilise l'émulsion.
Sel fin	160 g	Assaisonne et favorise l'extraction des protéines.
Poivre blanc	15 g	Assaisonne sans marquer la couleur.
Muscade	5 g	Parfume la mêlée.
Porto blanc	100 g	Relève et parfume la préparation.
Truffe	100 g	Parfume et apporte la garniture caractéristique.
Menu de porc chinois	Selon besoin	Enveloppe pour l'embossage.

Ces quantités constituent un exemple, non des proportions lisibles sur le sujet. La quantité de menus dépend du calibre choisi et ne s'ajoute pas au poids de mêlée annoncé.

Recette du boudin blanc truffé complétée



COMPOSANTS	UNITÉ	QUANTITÉ	RÔLE ET ACTION DES COMPOSANTS
Éléments de base		4 kg	Base protéique, structure
Maigre (triage moyen)	kg	2 kg	Moelleux, onctuosité
Gras de gorge	kg	2,82 kg	Hydratation, arômes
Lait chaud aromatisé	kg	0,8 kg	Œufs : liaison
Liant (s)		160 g	Sel : goût, extraction
Assaisonnement		15 g	Poivre : assaisonnement
Sel fin	g	5 g	Muscade : parfum
Poivre blanc	g	100 g	Porto : parfum
Muscade	g	100 g	Truffe : parfum, garniture
Alcool		Selon bes	Menu : enveloppe
Porto blanc	g		
Autres			
Truffe	g		
Emballage			
Menu de porc chinois			

✓ RÉPONSE À RETENIR

Exemple pour 10 kg de mêlée : 4 kg de maigre, 2 kg de gorge, 2,82 kg de lait, 0,8 kg d'œufs et 380 g de sel, épices, porto et truffe. Menus selon besoin.

Techniques

Question 5.2. Compléter le tableau en précisant les transformations du produit aux étapes suivantes : triage des viandes, préparation de la garniture aromatique, infusion du lait, réalisation de l'émulsion, embossage et portionnage, cuisson, refroidissement et stockage. Pour la cuisson, indiquer également le mode, la durée et la température.

Maintenir la mêlée froide et travailler avec du matériel propre. Les températures et durées de cuisson ci-dessous sont des repères professionnels, car aucune valeur de cuisson n'est imprimée sur le sujet. La cuisson doit rester douce, sans ébullition, pour éviter l'éclatement des menus.

Étape	Transformation du produit
Triage des viandes	Parer les viandes, retirer les parties indésirables et détailler en morceaux.
Préparation de la garniture aromatique	Laver, éplucher et tailler les aromates.
Infusion du lait (décoction)	Chauffer le lait avec les aromates, laisser infuser puis filtrer.
Réalisation de l'émulsion	Hacher finement les viandes ; incorporer sel, œufs et lait aromatisé jusqu'à obtenir une mêlée homogène et liée. Ajouter porto et truffe.
Embossage, portionnage	Remplir les menus sans poches d'air, puis former et portionner les boudins.
Cuisson	Mode : pochage. Durée : environ 20 min. Température du bain : environ 85 °C, sans ébullition.
Refroidissement	Refroidir rapidement, puis placer au froid.
Stockage	Conserver les boudins protégés et identifiés au réfrigérateur, entre 0 et 3 °C.

Contrôler la cuisson et la température à cœur selon le protocole de l'établissement. Le refroidissement rapide limite le développement microbien ; le stockage réfrigéré doit suivre les règles d'hygiène applicables.

Étapes de fabrication du boudin blanc complétées

Réalisation de l'émulsion	Parer les viandes, retirer les parties indésirables Laver, éplucher et tailler les aromates
Embossage, portionnage	Chauffer, infuser, filtrer
Cuisson Mode : ..... Durée : ..... Température :	Hacher fin ; lier au lait et aux œufs ; ajouter porto et truffe Embosser sans air, former et portionner
Refroidissement	Pochage : env. 20 min, bain à 85 °C
Stockage	Refroidir rapidement Stocker entre 0 et 3 °C

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pochage doux, environ 20 min dans un bain à 85 °C, sans ébullition ; refroidissement rapide et stockage réfrigéré entre 0 et 3 °C.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2005)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve de technologie professionnelle du B.P. Charcutier Traiteur, session 2005, porte le code 05-1658 et dure deux heures ; aucun coefficient n'est imprimé. Elle traite des ingrédients et additifs, de la cuisson sous vide, du service traiteur, des pâtes de pâtisserie traiteur et de la fabrication du boudin blanc truffé. Elle évalue les connaissances technologiques, les procédés et l'application de la réglementation.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le sel agit sur le goût, la conservation et la tenue des produits de charcuterie.
- Les polyphosphates influent sur le rendement, la liaison des farces et la couleur des viandes.
- La cuisson sous vide comporte des avantages et des contraintes à distinguer selon la fabrication.
- La fabrication du boudin blanc comprend l'émulsion, l'embossage, la cuisson, le refroidissement et le stockage.

Points de vigilance & attentes du jury

- Traiter séparément les actions du sel sur le goût, la conservation et la tenue du produit.
- Pour les polyphosphates, répondre aux trois rubriques demandées : rendement, liaison des farces et couleur.
- Dans le tableau de service, distinguer transport, maintien en température et remise en température.
- Pour les tableaux de fabrication, respecter les unités et traiter chaque étape ainsi que les paramètres de cuisson demandés.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment présenter les avantages et les contraintes de la cuisson sous vide ?

Présentez six avantages et six contraintes distincts, comme demandé. Classez chaque élément dans la bonne catégorie et veillez à ne pas répéter une même idée sous des formulations différentes.

Q : Comment répondre au tableau sur le service immédiat et le service différé ?

Complétez séparément les rubriques de transport et de service pour chaque type de prestation. Indiquez la liaison, les températures réglementaires et le matériel demandé, sans confondre maintien en température et remise en température.

Q : Combien de temps dure l'épreuve et quel est son barème ?

L'épreuve dure deux heures. Les cinq exercices indiquent respectivement 10, 12, 18, 18 et 22 points, soit 80 points au total. Aucun coefficient n'est imprimé sur le sujet.

Q : Que faut-il renseigner dans les tableaux de fabrication ?

Pour la recette, indiquez les quantités correspondant à 10 kg ainsi que le rôle et l'action des composants. Pour les techniques, décrivez les transformations à chaque étape et renseignez les trois paramètres demandés pour la cuisson.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U21 - Technologie/2005/BP Charcutier - U21 - Technologie - Session 2005 - 1-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.