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 : **2005** .....

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 : 2005	N° de sujet **05-1658**	Folio **1 / 7**

1 - LES INGRÉDIENTS ET ADDITIFS : (10 points)

1.1 - Le sel :

1.1.1 - Indiquez son nom scientifique.

⇨ .....

1.1.2 - Précisez les actions du sel :

- sur le goût :

⇨ .....

.....

.....

- sur la conservation :

⇨ .....

.....

.....

- sur la tenue du produit :

⇨ .....

.....

.....

1.2 - <u>Les polyphosphates</u> :

Précisez les actions des polyphosphates dans les fabrications charcutières.

- sur le rendement des fabrications :

⇨ .....

.....

.....

- sur la liaison des farces :

⇨ .....

.....

.....

- sur la couleur des viandes :

⇨ .....

.....

.....

2 - LA CUISSON ET LA CONSERVATION SOUS-VIDE : (12 points)

Précisez 6 avantages et 6 contraintes de la cuisson sous vide.

AVANTAGES :

⇨ .....

.....

.....

.....

.....

.....

CONTRAINTES :

⇨ .....

.....

.....

.....

.....

.....

3 - SERVICE TRAITEUR : (18 points)

Vous devez servir un « coq au vin » dans la salle municipale de votre commune.
Vous avez une dispense d'agrément.

3.1 - Complétez le tableau ci-dessous.

	Service immédiat	**Service différé**
	Liaison :	Liaison : .....
TRANSPORT		
T° réglementaire		
Matériel (s) nécessaire (s)		
SERVICE		
	Maintien en T°	Remise en T°
Réglementation	T° :	T° : .....
Matériel (s) nécessaire (s)		

3.2 - Expliquez simplement la notion de « dispense d'agrément ».

⇨ .....

.....

3.3 - Service différé.

Vous venez de fabriquer votre plat pour un service différé.
Vous souhaitez le stocker avant le transport.

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

⇨ .....

.....

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.

⇨ .....

.....

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

Complétez le tableau ci-joint.

PÂTES	INGRÉDIENTS	PROPORTIONS	EXPLIQUER LE PRINCIPE DE DÉVELOPPEMENT	CITER 2 UTILISATIONS EN TRAITEUR
Feuilletée	**Farine**	**1 000 g**		
À choux (traiteur)	**Eau**	**1 000 g**		
À brioche (traiteur)	**Farine**	**1 000 g**		

5 - LES FABRICATIONS : (22 points)

5.1 - *Les matières premières*

Le tableau suivant vous propose une recette de boudin blanc truffé.

Remplissez-le en précisant les quantités pour 10 kg de boudin et indiquez le rôle et l'action des composants de cette recette.

COMPOSANTS	UNITÉ	QUANTITÉ	RÔLE ET ACTION DES COMPOSANTS
Éléments de base			
Maigre (triage moyen)	kg		
Gras de gorge	kg		
Lait chaud aromatisé	kg		
Liant (s)			
Assaisonnement			
Sel fin	g		
Poivre blanc	g		
Muscade	g		
Alcool			
Porto blanc	g		
Autres			
Truffe	g		
Emballage			
Menu de porc chinois			

5.2 - ***Techniques :***

Remplissez le tableau ci-dessous en précisant, pour chaque étape de la fabrication, les Transformations du produit.

ÉTAPES DE FABRICATION	TRANSFORMATIONS DU PRODUIT
Triage des viandes	
Préparation de la garniture aromatique	
Infusion du lait (décoction)	
Réalisation de l'émulsion	
Embossage, portionnage	
Cuisson Mode : ..... Durée : ..... Température :	
Refroidissement	
Stockage	

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.