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 - Charcutier traiteur

Session 2005 • Code sujet : **05-1658** • Durée : **2 h 00** • Coefficient : **4**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Les ingrédients et additifs** (2 questions) — **Page 3**
2. **La cuisson et la conservation sous-vide** (2 questions) — **Page 4**
3. **Service traiteur** (3 questions) — **Page 5**
4. **Les pâtes en pâtisserie traiteur** (1 question) — **Page 6**
5. **Les fabrications** (2 questions) — **Page 7**
6. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 8**

Sujet officiel (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U21 - Technologie/2005/BP Charcutier - U21 - Technologie - Session 2005 - 2-Sujet.pdf

1. Les ingrédients et additifs

Le barème évalue le sel et les polyphosphates utilisés en charcuterie-traiteur. Il détaille leurs effets sur le goût, la conservation et la tenue, mais laisse sans intitulé un critère du sel valant 1 point.

Le sel

Question 1.1.1. Le barème attribue 1 point au critère 1.1.1 concernant le sel, sans en indiquer l'intitulé. Il attribue également 1,5 point à chacun des critères portant sur les effets du sel sur le goût, la conservation et la tenue.

Le barème distingue un critère 1.1.1 d'un point, puis les effets du sel sur le goût, la conservation et la tenue. Le critère n'est pas intitulé sur la page ; la réponse directe la plus plausible est la nature chimique du sel : le chlorure de sodium, de formule NaCl.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Sel : chlorure de sodium (NaCl).

Les polyphosphates

Question 1.2. Le barème évalue les effets des polyphosphates sur le goût, la conservation et la tenue, à raison de 1,5 point pour chacun de ces critères.

Effet évalué	Action des polyphosphates
Goût	Effet généralement discret aux doses d'emploi ; un excès peut altérer la saveur.
Conservation	Limitent les pertes de jus, mais ne sont pas des conservateurs antimicrobiens.
Tenue	Favorisent la rétention d'eau et la liaison, améliorant la texture.

Ils contribuent à maintenir le rendement et la qualité du produit, sans remplacer l'hygiène ni la maîtrise du froid. Leur emploi respecte les doses réglementaires.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Ils favorisent la rétention d'eau et la tenue ; ils ne sont pas antimicrobiens.

2. La cuisson et la conservation sous-vide

Cette partie porte sur la cuisson et la conservation sous-vide en charcuterie-traiteur. Le barème distingue les avantages et les contraintes, auxquels il attribue 6 points chacun.

Avantages

Question 2. Présenter les avantages associés à la cuisson et à la conservation sous-vide, critère auquel le barème attribue 6 points.

La cuisson sous-vide limite le contact avec l'air et conserve les jus dans l'emballage. Elle favorise une cuisson régulière et réduit les pertes de matière, à condition d'adapter le couple temps-température au produit.

- Moins de dessèchement et meilleure préservation du moelleux.
- Arômes et qualités nutritionnelles mieux préservés, sans dilution dans l'eau de cuisson.
- Portionnement et préparation à l'avance facilités.
- Durée de conservation potentiellement accrue si le refroidissement, le stockage réfrigéré et la durée de vie validée sont maîtrisés.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Cuisson régulière, moins de pertes, qualités gustatives préservées et organisation facilitée; conservation accrue sous maîtrise du froid et de la durée de vie.

Contraintes

Question 2. Présenter les contraintes associées à la cuisson et à la conservation sous-vide, critère auquel le barème attribue 6 points.

La technique demande des équipements spécifiques et une maîtrise rigoureuse de l'hygiène, des températures et des durées. Le vide ne stérilise pas l'aliment et ne dispense jamais du respect de la chaîne du froid.

- Valider les paramètres de cuisson et refroidir rapidement après cuisson.
- Contrôler l'étanchéité des sachets, la traçabilité et les conditions de stockage.
- Entretenir et désinfecter le matériel; prévoir le coût des équipements et des emballages.
- La cuisson sous-vide ne produit généralement pas de coloration : une finition peut être nécessaire.
- Une conservation mal maîtrisée peut favoriser le développement de germes dangereux.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Contraintes : équipements adaptés, paramètres temps-température maîtrisés, refroidissement rapide, emballages étanches et chaîne du froid respectée.

3. Service traiteur

Le barème consacre 18 points au service traiteur. Il répartit cette note entre les items 3.1, 3.2 et 3.3, sans en préciser le contenu.

Question 3.1. Le barème indique un item 3.1 de service traiteur, noté sur 10 points, mais ne donne pas le contenu de la consigne.

Le barème de la page 2 attribue 10 points à l'item 3.1 du service traiteur. Il ne précise pas le contenu évalué.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 3.1 : 10 points.

Question 3.2. Le barème indique un item 3.2 de service traiteur, noté sur 2 points, mais ne donne pas le contenu de la consigne.

Item	Points
3.2 - Service traiteur	2

Le barème ne détaille pas la consigne de cet item.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 3.2 : 2 points.

Question 3.3. Le barème indique un item 3.3 de service traiteur, noté sur 6 points, mais ne donne pas le contenu de la consigne.

Pour l'item 3.3 du service traiteur, la page 2 attribue 6 points. Elle indique la pondération, sans décrire la tâche correspondante.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 3.3 : 6 points.

4. Les pâtes en pâtisserie traiteur

Cette partie porte sur les pâtes en pâtisserie traiteur et vaut 18 points. Le barème fourni ne détaille pas les critères ni la consigne associée.

Question 4. Le barème indique une partie consacrée aux pâtes en pâtisserie traiteur, notée sur 18 points, sans préciser le contenu de la tâche évaluée.

Le barème classe cette partie sous l'intitulé « Les pâtes en pâtisserie traiteur » et lui attribue 18 points. Il ne détaille pas les connaissances ou gestes évalués : aucune pâte, recette, méthode de fabrication ou cuisson n'y est mentionnée. La réponse directement étayée par cette page est donc l'intitulé de la partie et sa valeur au barème.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> « Les pâtes en pâtisserie traiteur » : 18 points.

5. Les fabrications

Cette partie porte sur les fabrications en charcuterie-traiteur et vaut 22 points. Le barème répartit cette note entre les matières premières, notées sur 12 points, et les techniques, notées sur 10 points.

Les matières premières

Question 5.1. Le barème distingue un critère portant sur les matières premières utilisées pour les fabrications, noté sur 12 points, sans détailler la consigne.

Choisir des matières premières saines, fraîches, traçables et adaptées à la fabrication demandée. Vérifier leur aspect, leur odeur, leur date limite et leurs conditions de conservation. Sélectionner les morceaux selon leur rôle dans le produit : viande maigre pour la structure, gras pour le moelleux et la saveur, autres ingrédients et garnitures selon la recette. Respecter la qualité et le dosage prévus pour chaque matière première.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Matières premières saines, fraîches, traçables, adaptées à la fabrication et conformes à la recette.

Techniques

Question 5.2. Le barème distingue un critère portant sur les techniques de fabrication, noté sur 10 points, sans détailler la consigne.

1. Préparer le poste et le matériel dans des conditions d'hygiène adaptées ; maintenir les matières premières à la température requise.
2. Parer, peser et doser les ingrédients selon la recette.
3. Réaliser les opérations de transformation et d'assemblage dans l'ordre approprié, en maîtrisant la température de la préparation.
4. Façonner puis cuire ou traiter le produit selon la technique prévue ; contrôler le résultat.
5. Refroidir, conditionner, étiqueter et conserver le produit de façon appropriée ; nettoyer et désinfecter le matériel.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Techniques maîtrisées, ordre opératoire respecté, hygiène et températures contrôlées à chaque étape.

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

Bilan de l'épreuve : Ce document est le corrigé-barème de l'épreuve E2 - U21 Technologie Professionnelle du BP Charcutier traiteur, session 2005, sujet 05-1658. D'une durée de 2 h 00 et de coefficient 4, il répartit 80 points entre ingrédients et additifs, cuisson et conservation sous-vide, service traiteur, pâtes de pâtisserie traiteur et fabrications. Certains critères ne sont pas détaillés.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le barème évalue le sel et les polyphosphates selon leurs effets sur le goût, la conservation et la tenue.
- La cuisson et la conservation sous-vide sont évaluées selon leurs avantages et leurs contraintes.
- Le service traiteur comporte trois items notés respectivement sur 10, 2 et 6 points.
- Les fabrications sont évaluées sur les matières premières et les techniques, pour 12 et 10 points.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer les critères sur le goût, la conservation et la tenue pour le sel et les polyphosphates.
- Séparer clairement les avantages et les contraintes de la cuisson et de la conservation sous-vide.
- Respecter la répartition des points des items 3.1, 3.2 et 3.3 sans supposer leur contenu absent du barème.
- Ne pas confondre les critères portant sur les matières premières et ceux portant sur les techniques de fabrication.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment structurer une réponse sur le sel et les polyphosphates ?

Distinguez les effets sur le goût, la conservation et la tenue. Pour le sel, le barème ajoute un critère de 1 point, mais n'en donne pas l'intitulé sur la page fournie.

Q : Que compare-t-on pour la cuisson et la conservation sous-vide ?

Traitez séparément les avantages et les contraintes, notés chacun sur 6 points. La page du barème ne fournit ni exemples attendus ni critères supplémentaires pour ces deux catégories.

Q : Comment organiser le temps de cette épreuve ?

L'épreuve dure 2 h 00 et le barème totalise 80 points. La répartition des points peut guider la gestion du temps, tout en réservant du temps pour les parties dont les critères sont moins détaillés.

Q : Le barème indique-t-il toutes les consignes et tous les critères de notation ?

Non. Il donne les thèmes et leurs points, mais ne précise pas le contenu des items de service traiteur ni celui des pâtes en pâtisserie traiteur. Il laisse aussi sans intitulé un critère du sel.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U21 - Technologie/2005/BP Charcutier - U21 - Technologie - Session 2005 - 2-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.