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

BARÈME DE NOTATION

1 - LES INGRÉDIENTS ET ADDITIFS : *10 points*

1.1 - **Le sel**

1.1.1 -		*(1 point)*
1.1.2 -	Sur le goût	*(1,5 point)*
	Sur la conservation	*(1,5 point)*
	Sur la tenue	*(1,5 point)*

1.2 - **Les polyphosphates**

Sur le goût	*(1,5 point)*
Sur la conservation	*(1,5 point)*
Sur la tenue	*(1,5 point)*

2 - LA CUISSON ET LA CONSERVATION SOUS-VIDE : *12 points*

Avantages	*(6 points)*
Contraintes	*(6 points)*

3 - SERVICE TRAITEUR : *18 points*

3.1 -	*(10 points)*
3.2 -	*(2 points)*
3.3 -	*(6 points)*

4 - LES PÂTES EN PÂTISSERIE TRAITEUR : *18 points*

5 - LES FABRICATIONS : *22 points*

5.1 -	Les matières premières	*(12 points)*
5.2 -	Techniques	*(10 points)*

B.P.	Spécialité : **CHARCUTIER TRAITEUR**	CORRIGÉ Code Spécialité :	Durée : **2 h 00** / Session **2005**
Épreuve : **E2 – U21 Technologie Professionnelle**	N° Sujet : **05-1658**	Coefficient: **4**	Folio **1 / 1**

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.