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

BP Charcutier Traiteur - E2 - U21 Technologie Professionnelle

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** (3 questions) — **Page 3**
2. **La cuisson et la conservation sous-vide** (2 questions) — **Page 4**
3. **Le service traiteur** (3 questions) — **Page 5**
4. **Les pâtes en pâtisserie traiteur** (1 question) — **Page 7**
5. **Les fabrications** (2 questions) — **Page 8**
6. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 11**

Sujet officiel (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U21 - Technologie/2005/BP Charcutier - U21 - Technologie - Session 2005 - 3-Sujet.pdf

1. Les ingrédients et additifs

L'étude porte sur le sel et les polyphosphates utilisés en charcuterie. Il faut relier leurs propriétés aux effets sur le goût, la conservation, la tenue, le rendement et la liaison des préparations.

Le sel

Question 1.1.1. Identifier la nature chimique du sel utilisé en charcuterie.

Le sel employé en charcuterie est le chlorure de sodium. Chimiquement, c'est un composé ionique constitué d'ions sodium et d'ions chlorure. Son nom usuel, « sel », ne désigne donc pas ici un autre composé : la réponse attendue est bien le chlorure de sodium. Sa formule chimique est NaCl, mais le nom du composé suffit pour identifier sa nature chimique.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Chlorure de sodium (NaCl).

Question 1.1.2. Expliquer les effets du sel sur le goût, la conservation et la tenue des préparations charcutières.

Goût : le sel se fixe sur les protéines et renforce le goût des aliments. **Conservation :** il agit comme antiseptique et limite le développement de certaines bactéries. Il modifie aussi l'activité de l'eau en transformant une partie de l'eau libre en eau liée. **Tenue :** il augmente le pouvoir de rétention d'eau, solubilise les protéines salino-solubles, notamment l'albumine, et favorise ainsi la liaison des farces.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Le sel renforce le goût, limite le développement bactérien et améliore la rétention d'eau ainsi que la liaison des farces.

Les polyphosphates

Question 1.2. Présenter les effets des polyphosphates sur le rendement des fabrications, la liaison des farces et la couleur des viandes.

Les polyphosphates remontent le pH des viandes et augmentent leur pouvoir de rétention d'eau, ce qui limite les pertes de jus à la cuisson et améliore le rendement. Ils augmentent aussi la solubilité des protéines : l'actine et la myosine solubilisées coagulent à la chaleur et renforcent la cohésion et la tenue de tranche. Dans les pâtes fines, ils favorisent la dispersion des gouttelettes grasses. Le corrigé indique également une action sur la couleur des viandes, sans en préciser le mécanisme ni le sens.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Ils améliorent le rendement et la liaison des préparations, favorisent les émulsions et agissent sur la couleur des viandes.

2. La cuisson et la conservation sous-vide

Cette partie porte sur les bénéfices de la cuisson et de la conservation sous-vide en production charcutière et traiteur. Elle aborde aussi les contraintes liées à la qualité des matières premières, à l'hygiène, aux températures et à la chaîne du froid.

Avantages

Question Avantages. Citer les avantages de la cuisson et de la conservation sous-vide pour les produits, l'organisation du travail et la gestion des fabrications.

Les bénéfices concernent la qualité des produits, les pertes de fabrication et l'organisation du travail :

- **Produits :** conservation prolongée, protection contre les souillures extérieures, arômes concentrés et amélioration de la tendreté et du jus de certaines viandes.
- **Fabrication :** pertes de cuisson réduites, matières premières économisées et cuisson simultanée de plusieurs produits.
- **Organisation :** gestion des stocks et du temps facilitée, travail rationalisé, service plus rapide grâce au réchauffage, économies d'énergie et de matériel.

La méthode contribue aussi à réduire le temps consacré aux fabrications.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Conservation prolongée, qualité améliorée, pertes réduites et fabrication comme service mieux organisés.

Contraintes

Question Contraintes. Présenter les principales contraintes à respecter pour la cuisson et la conservation sous-vide, notamment concernant les matières premières, l'hygiène, les températures et la chaîne du froid.

La qualité sanitaire repose sur des matières premières irréprochables, des gestes maîtrisés et une chaîne du froid continue. Les principales exigences sont :

- Approvisionnements réguliers et produits très frais ; préparation hygiénique dès l'achat, avec épluchage et blanchiment si nécessaire.
- Maîtrise des techniques culinaires et contrôle précis de la cuisson, entre 55 °C et 100 °C.
- Refroidissement rapide à cœur jusqu'à +3 °C, puis respect de la chaîne du froid.
- Utilisation de sacs de bonne qualité, hygiène rigoureuse et respect de la date limite de consommation applicable aux plats cuisinés.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Produits très frais, hygiène rigoureuse, cuisson contrôlée entre 55 °C et 100 °C, refroidissement rapide à +3 °C, chaîne du froid et DLC respectées.

3. Le service traiteur

Cette partie étudie l'organisation d'un service traiteur immédiat ou différé, du transport au service. Elle traite également des conditions de livraison directe et des règles de refroidissement, de stockage et de remise en température.

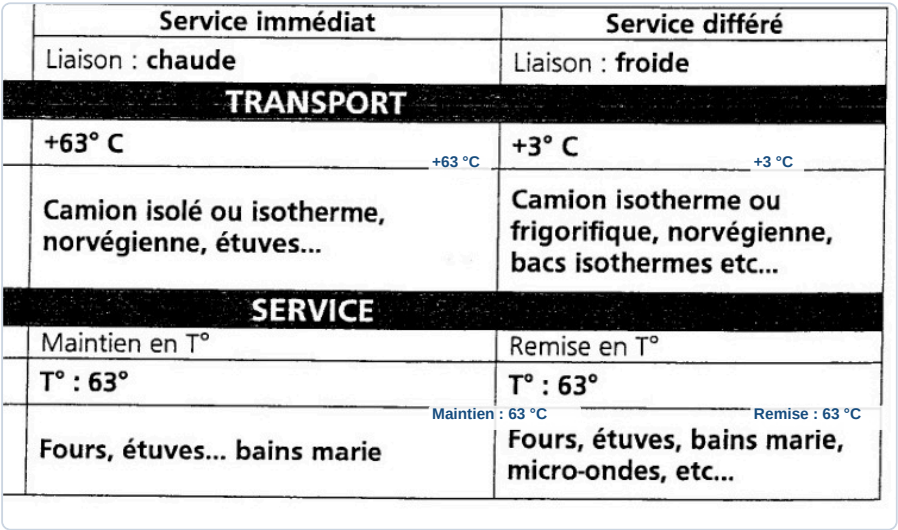
Question 3.1. Compléter la comparaison entre service immédiat et service différé en précisant le type de liaison, les températures réglementaires et le matériel adapté au transport et au service.

Le service immédiat suit une liaison chaude : le produit est transporté chaud et maintenu chaud jusqu'au service. Le service différé suit une liaison froide : le produit est transporté et conservé froid, puis remis en température. Le tableau reprend les températures réglementaires et le matériel indiqués dans le corrigé.

Étape	Service immédiat	Service différé
Liaison	Chaude	Froide
Transport	+63 °C ; camion isolé ou isotherme, norvégienne, étuve	+3 °C ; camion isotherme ou frigorifique, norvégienne, bacs isothermes
Service	Maintien à 63 °C ; fours, étuves, bain-marie	Remise à 63 °C ; fours, étuves, bain-marie, micro-ondes

Le matériel doit permettre de respecter la température prévue à chaque étape.

Températures du service traiteur



✓ RÉPONSE À RETENIR

Immédiat : liaison chaude à +63 °C. Différé : liaison froide à +3 °C, puis remise à +63 °C.

Question 3.2. Indiquer les conditions dans lesquelles la livraison directe des produits traiteur peut être envisagée, conformément à un guide de bonne pratique.

La livraison directe est envisageable dans les conditions prévues par un guide de bonne pratique. Le corrigé donne des possibilités alternatives : il n'est pas nécessaire qu'elles soient toutes réunies.

- La livraison se fait sans intermédiaire.
- La quantité fabriquée est peu importante.

- La distance est limitée à environ 80 km.

La situation retenue doit respecter les conditions de livraison et d'hygiène prévues par le guide applicable.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Sans intermédiaire, pour une faible quantité ou sur une distance d'environ 80 km maximum, selon le guide de bonne pratique.

Question 3.3. Préciser les règles de refroidissement rapide, de stockage au froid, de remise en température et de maintien au chaud des préparations.

Respecter les étapes suivantes pour le refroidissement et le service des préparations :

1. Refroidir rapidement de 63 °C à 10 °C en 2 heures maximum, avec une cellule de refroidissement.
2. Stocker ensuite en chambre froide à +3 °C.
3. Pour la remise en température, passer de +3 °C à 63 °C en 1 heure maximum.
4. Maintenir au chaud au maximum 2 heures, puis jeter les restes.

Ces limites de temps et de température encadrent la conservation et la remise en service.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Refroidir de 63 °C à 10 °C en 2 h maximum, puis stocker à +3 °C. Remettre à 63 °C en 1 h maximum ; maintien chaud limité à 2 h.

4. Les pâtes en pâtisserie traiteur

Cette partie compare les pâtes feuilletée, à choux et à brioche utilisées en pâtisserie traiteur. Pour chacune, il faut renseigner les ingrédients et leurs proportions, expliquer le principe de développement et citer des utilisations.

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 et citer des utilisations en traiteur.

Les proportions sont celles de la recette de référence. « P.M. » signifie « pour mémoire » : la quantité de lait s'adapte à la recette.

Pâte	Ingrédients et proportions	Principe de développement	Utilisations en traiteur
Feuilletée	Farine : 1 000 g Eau : 500 g Sel : 20 g Matière grasse : 750 g	La vapeur d'eau soulève les couches de détrempe.	Croûtes à bouchées, fleurons.
À choux	Eau : 1 000 g Farine : 600 g Beurre : 400 g Œufs : 12 à 16 Sel : 20 g	La vapeur d'eau développe la pâte ; la coagulation de la farine et des œufs fixe sa structure.	Choux, éclairs forestiers, carolines, gougères.
À brioche	Farine : 1 000 g Œufs : 8 à 10 Levure : 40 g Sel : 20 g Sucre : 20 g Lait : P.M. Matière grasse : 500 g	Le gaz carbonique produit par les levures fait lever la pâte.	Saucisson brioché, brioche surprise.

La pâte feuilletée se développe par la vapeur entre ses couches. Pour la pâte à choux, la vapeur gonfle la pâte et la coagulation fixe sa forme. Pour la brioche, la levure produit le gaz carbonique. Les utilisations indiquées reprennent celles du corrigé : bouchées et fleurons, choux et gougères, saucisson brioché et brioche surprise.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Feuilletée : vapeur entre les couches. À choux : vapeur et coagulation. Brioche : gaz carbonique des levures. Exemples : croûtes à bouchées, gougères et saucisson brioché.

5. Les fabrications

Cette partie porte sur une fabrication charcutière comprenant notamment du maigre, du gras, du lait aromatisé et des liants, avec un emballage en menu de porc chinois. Elle évalue le choix des matières premières, leurs quantités et fonctions, ainsi que les étapes de fabrication et les transformations obtenues.

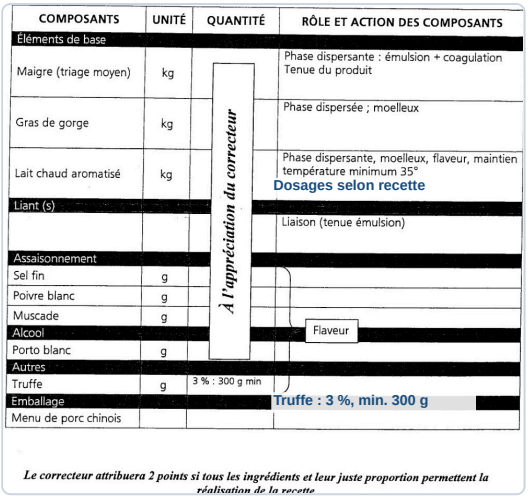
Les matières premières

Question 5.1. Compléter le tableau des matières premières en précisant les composants, leurs unités et quantités, ainsi que leur rôle et leur action dans le produit.

Les quantités indiquées « à l'appréciation du correcteur » ne permettent pas d'attribuer des dosages fixes : cette mention est reprise sans inventer de proportions. La truffe est la seule quantité chiffrée. Les œufs, cités dans la fabrication, contribuent à stabiliser l'émulsion. Le menu de porc chinois sert d'enveloppe pour l'embossage.

Composant	Unité	Quantité	Rôle et action
Maigre, triage moyen	kg	À l'appréciation du correcteur	Phase dispersante, émulsion et coagulation ; tenue du produit.
Gras de gorge	kg	À l'appréciation du correcteur	Phase dispersée ; apporte le moelleux.
Lait chaud aromatisé	kg	À l'appréciation du correcteur	Phase dispersante, moelleux et flaveur ; température minimale de 35 °C.
Liant(s), notamment les œufs cités dans la fabrication	Non précisée	À l'appréciation du correcteur	Assurent la liaison et la tenue de l'émulsion.
Sel fin, poivre blanc, muscade	g	À l'appréciation du correcteur	Assaisonnement et flaveur.
Porto blanc	g	À l'appréciation du correcteur	Flaveur.
Truffe	g	3 % ; 300 g minimum	Garniture et flaveur.
Menu de porc chinois	Non précisée	Non précisée	Enveloppe pour l'embossage.

Repères de quantités du tableau



✓ RÉPONSE À RETENIR

Dosages selon l'appréciation du correcteur ; truffe : 3 %, minimum 300 g ; menu de porc chinois pour l'embossage.

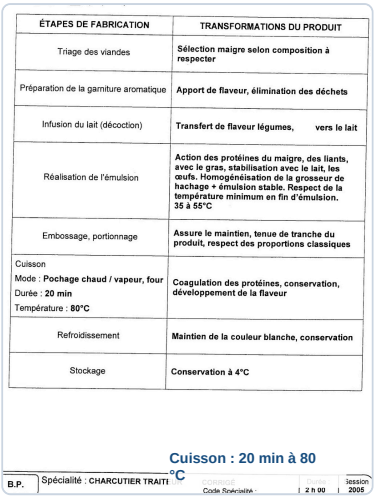
Techniques

Question 5.2. Présenter les étapes de fabrication et les transformations correspondantes, depuis le triage des viandes jusqu'au stockage, en précisant les paramètres de cuisson.

La progression commence par le choix des viandes et des aromates, puis l'infusion parfume le lait. L'émulsion associe maigre, gras, liants et lait ; son homogénéité et sa température conditionnent la tenue. L'embossage et le portionnage précèdent la cuisson, dont les paramètres sont indiqués ci-dessous. Le refroidissement préserve la couleur, puis le stockage à 4 °C assure la conservation au froid du produit.

Étape de fabrication	Transformation ou paramètre
Triage des viandes	Sélectionner le maigre selon la composition à respecter.
Préparation de la garniture aromatique	Apporter de la flaveur et éliminer les déchets.
Infusion du lait (décoction)	Transférer la flaveur des légumes dans le lait.
Réalisation de l'émulsion	Action des protéines du maigre et des liants avec le gras ; stabilisation avec le lait et les œufs ; homogénéisation du hachage. Température en fin d'émulsion : 35 à 55 °C.
Embossage et portionnage	Assurer le maintien et la tenue de tranche ; respecter les proportions classiques.
Cuisson	Pochage chaud, vapeur ou four ; 20 min à 80 °C. Coagulation des protéines, conservation et développement de la flaveur.
Refroidissement	Maintenir la couleur blanche et contribuer à la conservation.
Stockage	Conservation à 4 °C.

Paramètres de cuisson relevés sur le tableau



ÉTAPES DE FABRICATION	TRANSFORMATIONS DU PRODUIT
Triage des viandes	**Sélection maigre selon composition à respecter**
Préparation de la garniture aromatique	**Apport de flaveur, élimination des déchets**
Infusion du lait (décoction)	**Transfert de flaveur légumes, vers le lait**
Réalisation de l'émulsion	**Action des protéines du maigre, des liants, avec le gras, stabilisation avec le lait, les œufs. Homogénéisation de la grosseur de hachage + émulsion stable. Respect de la température minimum en fin d'émulsion. 35 à 55°C**
Embossage, portionnage	**Assure le maintien, tenue de tranche du produit, respect des proportions classiques**
Cuisson Mode : **Pochage chaud / vapeur, four** Durée : **20 min** Température : **80°C**	**Coagulation des protéines, conservation, développement de la flaveur**
Refroidissement	**Maintien de la couleur blanche, conservation**
Stockage	**Conservation à 4°C**

Cuisson : 20 min à 80 °C

B.P. Spécialité : CHARCUTIER TRAITEUR CORRIGÉ Code Spécialité : Durée 2 h 00 Session 2005

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Émulsion : 35 à 55 °C ; cuisson : 20 min à 80 °C ; stockage : 4 °C.

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

Bilan de l'épreuve : L'épreuve BP Charcutier Traiteur E2 - U21 Technologie Professionnelle, session 2005, porte le code sujet 05-1658 ; elle dure 2 h et son coefficient est 4. Elle évalue les ingrédients et additifs, la cuisson sous-vide, le service traiteur, les pâtes de pâtisserie traiteur et une fabrication charcutière, de la sélection des matières premières aux techniques de fabrication.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le sel agit sur le goût, la conservation et la tenue des farces, notamment en favorisant la rétention d'eau et la liaison.
- Les polyphosphates favorisent la rétention d'eau et la solubilisation des protéines, contribuant au rendement et à la cohésion des produits.
- La pâte feuilletée se développe grâce à la vapeur qui soulève les couches ; la pâte à choux se développe grâce à la vapeur contenue dans la pâte.
- Pour l'émulsion étudiée, la correction indique une température de fin d'émulsion comprise entre 35 et 55 °C.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer les effets du sel de ceux des polyphosphates : goût, conservation, liaison et rendement.
- Pour le sous-vide, traiter les avantages et les contraintes d'hygiène, de refroidissement et de chaîne du froid.
- Dans le tableau de service traiteur, différencier liaison chaude et froide, transport et service.
- Associer chaque étape de fabrication à sa transformation et reprendre précisément les durées et températures indiquées.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment présenter les effets du sel dans une préparation charcutière ?

Structurez la réponse autour du goût, de la conservation et de la tenue. Pour la tenue, mentionnez la rétention d'eau, la solubilisation des protéines salino-solubles et la liaison des farces.

Q : Quelle différence retenir entre les développements des pâtes présentées ?

La vapeur soulève les couches de détrempe pour développer la pâte feuilletée. Pour la pâte à choux, la vapeur contenue dans la pâte participe au développement lors de la coagulation de la farine et des œufs.

Q : Comment organiser les réponses à la partie sur le service traiteur ?

Traitez séparément la comparaison des services immédiat et différé, les conditions de livraison directe, puis le refroidissement, le stockage et la remise en température. Reprenez les valeurs données dans le sujet.

Q : Qu'est-ce qui est attendu dans les tableaux de fabrication ?

Reliez chaque composant à son unité, sa quantité et sa fonction, puis associez chaque étape technique à la transformation correspondante. La correction souligne l'importance des ingrédients et de leurs justes proportions.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U21 - Technologie/2005/BP Charcutier - U21 - Technologie - Session 2005 - 3-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.