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

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

CORRIGÉ

1 - LES INGRÉDIENTS ET ADDITIFS : (10 points)

1.1 - Le sel

1.1.1 - (1 point)

⇨ Chlorure de sodium

1.1.2 - (4,5 point)

⇨ Sur le goût : *(1,5 pt)*

Le sel se fixe sur les protéines et renforce le goût des aliments.

⇨ Sur la conservation : *(1,5 pt)*

Le sel est un antiseptique. Seulement quelques bactéries se développent en présence du sel.

Modification de l'aW en transformant une partie de l'eau libre en eau liée.

⇨ Sur la tenue : *(1,5 pt)*

Le sel augmente le pouvoir de rétention d'eau (P.R.E.).
Il solubilise les protéines salino solubles (albumine).
Favorise la liaison des farces.
...

1.2 - Les polyphosphates (4,5 points)

⇨ Sur le rendement des fabrications : *(1,5 pt)*

Agissent en remontant le pH ce qui augmente le pouvoir de rétention d'eau (P.R.E.) des viandes.
Ils permettent l'utilisation des viandes exsudatives qui ont tendance à perdre leur jus à la cuisson.

⇨ Sur la liaison des farces : *(1,5 pt)*

Augmentent le solubilité des protéines.
L'actine et la myosine solubilisée forment une sorte de limon qui, coagule à la chaleur, augmente la cohésion du produit. Ceci explique que les polyphosphates augmentent la tenue de tranche des pièces cuites.
En charcuterie (pâtes fines), ils permettent la dispersion des gouttelettes grasses (favorisent la réalisation des émulsions).

⇨ Sur la couleur des viandes : (1,5 pt)

Ils ont une action des viandes.

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

AVANTAGES : (6 points)

- Conservation des produits plus longue,
- Réduction des pertes de cuisson, économie des matières premières (pas de gaspillage),
- Gestion des stocks simplifiée permettant une meilleure gestion du temps et la rationalité du travail,
- Rapidité de service (facilité à réchauffer),
- Aspect organoleptique amélioré, concentration des arômes,
- Amélioration qualitative de certains produits (rôti de porc, gîte à la noix) plus tendre et plus juteux,
- Protection de l'aliment contre les souillures extérieures par l'emballage,
- Économies d'énergie et de matériel,
- Cuisson simultanée de plusieurs produits
- Réduction de la fonction temps
- Etc...

CONTRAINTES : (6 points)

Il faut :

- Des produits de fraîcheur irréprochable et donc la régularité des approvisionnements et la qualité des matières premières,
- Une hygiène rigoureuse de la préparation (traiter dès l'achat, éplucher, blanchir),
- La maîtrise des techniques culinaires,
- Un contrôle précis des températures de cuisson (entre 55°C et 100°C),
- Un refroidissement à cœur rapide (+ 3°C),
- Le respect de la chaîne du froid,
- Des sacs de bonne qualité,
- Des conditions d'hygiène irréprochables,
- Le respect de la date limite de consommation (réglementation applicable aux plats cuisinés)
- Etc...

3 - SERVICE TRAITEUR : (18 points)

3.1 - (10 points)

	Service immédiat	Service différé
	Liaison : **chaude**	Liaison : **froide**
TRANSPORT		
T° réglementaire	**+63° C**	**+3° C**
Matériel (s) nécessaire (s)	**Camion isolé ou isotherme, norvégienne, étuves...**	**Camion isotherme ou frigorifique, norvégienne, bacs isothermes etc...**
SERVICE		
	Maintien en T°	Remise en T°
Réglementation	**T° : 63°**	**T° : 63°**
Matériel (s) nécessaire (s)	**Fours, étuves... bains marie**	**Fours, étuves, bains marie, micro-ondes, etc...**

3.2 - (2 points)

Conditions : pas d'intermédiaire, ou quantité de fabrication peu importante, ou distance –80 km etc... (suivre un guide de bonne pratique)

3.3 - (6 points)

⇨ Refroidissement rapide 63 à 10° en 2 h : cellule obligatoire et stockage en chambre froide +3°.

⇨ 1 h max de 3° à 63°. Maintien maxi 2 h, jeter les restes, etc...

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

PÂTES	INGRÉDIENTS	PROPORTIONS	EXPLIQUER LE PRINCIPE DE DÉVELOPPEMENT	CITER 2 UTILISATIONS EN TRAITEUR
Feuilletée	Farine	1 000 g	Développement obtenu grâce à la vapeur d'eau qui soulève les couches de détrempe	Croûtes à bouchées Fleurons Etc...
	Eau	**500 g**		
	Sel	**20 g**		
	M.G.	**750 g**		
À choux (traiteur)	Eau	1 000 g	Développement obtenu grâce à la vapeur d'eau contenue par la coagulation farine + œufs	Choux Éclair (forestier) Caroline Gougère Etc...
	Farine	**600 g**		
	Beurre	**400 g**		
	Œufs	**12 à 16**		
	Sel	**20 g**		
À brioche (traiteur)	Farine	1 000 g	Développement obtenu par le dégagement du gaz carbonique produit par les levures	Saucisson brioché Brioche surprise Etc...
	Œuf	**8 à 10**		
	Levure	**40 g**		
	Sel	**20 g**		
	Sucre	**20 g**		
	Lait	**P.M.**		
	M.G.	**500 g**		

Le correcteur attribuera 2 points si tous les ingrédients et leur juste proportion permettent la réalisation de la recette

5 - LES FABRICATIONS : (22 points)

5.1 - *Les matières premières :* (12 points)

COMPOSANTS	UNITÉ	QUANTITÉ	RÔLE ET ACTION DES COMPOSANTS
Éléments de base			
Maigre (triage moyen)	kg		Phase dispersante : émulsion + coagulation Tenue du produit
Gras de gorge	kg		Phase dispersée ; moelleux
Lait chaud aromatisé	kg		Phase dispersante, moelleux, flaveur, maintien température minimum 35°
Liant (s)			
			Liaison (tenue émulsion)
Assaisonnement			
Sel fin	g		
Poivre blanc	g		
Muscade	g		
Alcool			Flaveur
Porto blanc	g		
Autres			
Truffe	g	3 % : 300 g min	
Emballage			
Menu de porc chinois			

À l'appréciation du correcteur

Le correcteur attribuera 2 points si tous les ingrédients et leur juste proportion permettent la réalisation de la recette

5.2 - ***Techniques*** **:** (10 points)

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**

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.