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

RÉSERVÉ À 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 : **2006** .....

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 : 2006	N° de sujet **05-1612**	Folio **1 / 9**

1 - L'ANESTHÉSIE DU PORC À L'ABATTOIR : (5 points)

Prenez connaissance du document 1.

ANNEXE 1

Robert KÉRISIT, Patrick CHEVILLON, Jacques BOULARD,
Techni-Porc du site de l'ITP.http://www.itp.asso.fr/

(EXTRAIT)
Depuis ces dernières années, des recherches sont menées dans différents pays pour améliorer les systèmes existants, l'objectif étant d'optimiser la manipulation des porcs. Elles prennent en compte le bien-être animal, la qualité de la viande et l'absence de points de sang, d'hématomes et de fractures.
L'objectif de l'étude est de comparer l'incidence de différents types d'anesthésie sur la fréquence des pétéchies observées sur carrés désossés, ainsi que l'incidence de différents types de restrainer (1) sur les fréquences cardiaques et la qualité de la viande.

Les pétéchies dues à l'éclatement des petits vaisseaux sanguins sont essentiellement provoquées au moment de l'anesthésie.
.../...
Selon les publications de nombreux auteurs, les anesthésies électriques, du fait de contractions violentes des muscles, engendrent plus souvent ce type de défaut que les anesthésies au CO_2. Toutefois, une bonne maîtrise de l'électronarcose permet de réduire le nombre et l'importance des points de sang.
..../...

(1) : système permettant d'immobiliser le porc avant l'anesthésie

1.1 - Expliquez l'importance de cette étape sur la qualité finale de la ½ carcasse.

⇨ .....

.....

.....

.....

.....

.....

1.2 - Indiquez les étapes de la chaîne d'abattage suivant la saignée.

⇨ .....

.....

.....

2 - SALAISON ET SAUMURES : (11 points)

Prenez connaissance du document 2.

ANNEXE 2

Document JAEGER, les produits à saumure

Saumure prête à l'emploi pour jambon supérieur, Polyval 10 Prestige
Pompage : 12 %

Préparation de la saumure :	Eau 100 l
Polyval10 :	6 à 8 kg
Sel nitrité :	17 kg (maxi.)
Sel ordinaire :	si besoin + 3 kg

Déclaration des ingrédients, Polyval 10 Prestige
Sucres réducteurs, sel, E 252, E 301, épices et arômes naturels

Expliquez les fonctions des additifs et adjuvants suivants dans le procédé de fabrication des pièces cuites : sucres réducteurs, nitrate de potassium (E252) et ascorbate de sodium (E301).

⇨ ADJUVANT :

- .....

.....

⇨ ADDITIFS :

- .....

.....

- .....

.....

3 - DÉFAUTS DU MUSCLE ET DÉFAUTS DE FABRICATION : (12 points)

3.1 - Expliquez ce qui se passe sur le plan biochimique pendant la phase de maturation du muscle.

⇨ .....

.....

.....

.....

3.2 - Complétez le tableau suivant :

Défauts du muscle et défauts de fabrication : Complétez les pointillés.		
Identification du défaut	**pH**	**Conséquence sur le produit final**
Viande pâte molle exudative	pH = ...	Rendement final : .....
Viande dure, sèche et sombre	pH = ...	Rendement final : .....
Viande issue de contracture au froid	pH = ...	Tendreté après cuisson : .....

4 - LES VOLAILLES : (11 points)

4.1 - Comment reconnaître la qualité d'une bonne volaille ?

➔ .....

➔ .....

➔ .....

➔ .....

➔ .....

4.2 - Expliquez, en donnant 3 exigences du cahier des charges, ce qui fait la spécificité des volailles label rouge.

⇨ .....

.....

.....

.....

5 - SOUS-VIDE ET ATMOSPHÈRE CONTRÔLÉE : (10 points)

Vous envisagez l'achat d'une machine sous-vide. (voir document annexe 3)

5.1 - Différenciez ces 2 techniques sur le plan de la mise en œuvre et du résultat.

⇨ (sans réinjection de gaz)

.....

.....

⇨ (avec réinjection de gaz)

.....

.....

5.2 - Justifiez par 4 arguments l'achat d'une machine sous-vide pour une entreprise de charcuterie-traiteur.

⇨ .....

.....

.....

.....

.....

.....

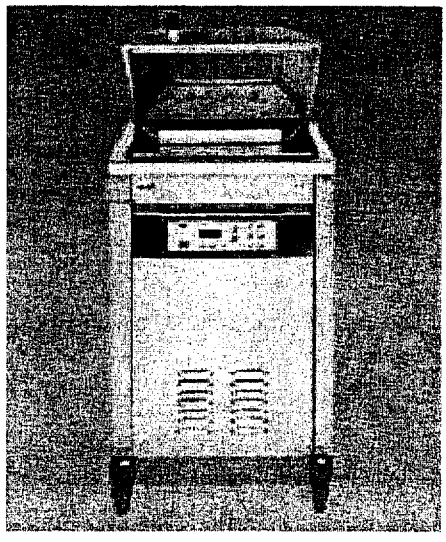
Vous prenez connaissance de l'annexe 3.

http://www.multivac.fr

Machines sur bâti

A 300/41 + A 300/42

Machines standards qui permettent d'obtenir un fort rendement par cycle de travail.
A 300/41 : sans réinjection de gaz
A 300/42 : avec réinjection de gaz



Détails

Solide et fiable : Machine inox

- Couvercle avec hublot sécurit résistant à l'abrasion

Facile d'utilisation : Système de contrôle électronique
Garantie d'un emballage hermétique : double cordon de soudure

Remise à l'atmosphère progressive automatique de la cloche

- Système d'arrêt d'urgence

Positionnement facile du produit dans la cloche : Insert incliné en acier spécial et équerre magnétique d'appui.

Options

Pompe à vide : 63 m^3
Hauteur de cloche pour produit élevé : 200 mm
Produits liquides ou en sauce : réglage progressif du vide
Emballage dur ou à base d'aluminium : soudure double fil en bas et en haut
Réinjection de gaz avec 2 gaz : possibilité d'installer un mélangeur de gaz dans la machine.

5.3 - Indiquez 2 obligations légales à respecter par l'entreprise dans le cas de l'achat.

⇨ .....

.....

.....

5.4 - Vous choisissez le modèle A 300/42 ; expliquez l'intérêt du modèle choisi par rapport à l'autre modèle de la gamme.

⇨ .....

.....

.....

6 - GALANTINE DE PINTADE : (18 points)

Vous prenez connaissance du bon d'économat de la fiche technique.

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

TYPE : Charcuterie

PRODUIT : Galantine de pintade

BON D'ÉCONOMAT

		Modifications éventuelles		Modifications éventuelles
PINTADE	P		1(1,4)	
➢ Maigre	kg		0,4	
➢ Farce	kg		0,4	
➢ Foie	kg		1	
ÉPAULE-GORGE 1/2	P		1	
➢ Maigre	kg		0,4	
➢ Farce	kg		0,4	
ASSAISONNEMENTS				
➢ Sel nitrité	kg		0,012	
➢ Poivre blanc pulvérisé	kg		0,002	
➢ Muscade râpée				
➢ Épices composées	kg		0,005	
➢ Sucre semoule	kg		0,002	
➢ Cognac	l		0,001	
AROMATES (1/2 glace)				
➢ Oignon	P		½	
➢ Carotte	P		½	
➢ Céleri branche	b		1/10	
➢ Bouquet garni	P		1	
➢ Clou de girofle	P		1	
➢ Poireau	P		1/3	
LIANTS				
➢ Crème UHT	l		0,025	
➢ P2 05	kg		0,002	
AUTRES				
➢ Pistaches mondées	kg		0,030	
➢ Trompettes de la mort	kg		0,015	
EMBALLAGE				
➢ Barde fine			QS	
➢ Papier sulfurisé			QS	

6.1 - Indiquez, en complétant le tableau, quelle(s) correction(s) vous devez apporter au bon d'économat afin d'améliorer la tenue ou les proportions des ingrédients.

6.2 - Complétez le tableau suivant en indiquant les phases techniques de votre galantine de pintade.

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION ***TYPE : Charcuterie*** ***PRODUIT : Galantine de pintade*** ***PHASES TECHNIQUES***

7 - FEUILLETAGE : (7,5 points)

7.1 - Expliquez le principe du développement à la cuisson d'un feuilletage.

⇨ .....

.....

.....

.....

7.2 - Justifiez l'importance des temps de repos entre les tours dans la technique traditionnelle à 6 tours.

⇨ .....

.....

.....

.....

8 - LES FROMAGES DE NOS RÉGIONS : (5,5 points)

Complétez le tableau ci-dessous.

FROMAGES	FAMILLE	RÉGION ADMINISTRATIVE DE PRODUCTION	LAIT (brebis, vache ou chèvre)
Roquefort			
Époisses			
Munster			
Neufchâtel			
Crottin de Chavignol			
Camembert			
Saint-Marcellin			
Cantal			

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.