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

E2 - U21 Technologie professionnelle

Session 2007 • Code sujet : **05-1604** • Durée : **2 heures**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Les matières premières** (1 question) — **Page 3**
2. **Fabrications : défauts du jambon cuit et classement des morceaux de boucherie** (5 questions) — **Page 4**
3. **Les produits de charcuterie : produits secs et polyphosphates** (3 questions) — **Page 8**
4. **Les fabrications : terrine de lièvre et gibier** (3 questions) — **Page 10**
5. **Les viandes : anesthésie et chaîne d'abattage porcin** (2 questions) — **Page 13**
6. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 15**

Sujet officiel (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U21 - Technologie/2007/BP Charcutier - U21 - Technologie - Session 2007 - 1-Sujet.pdf

1. Les matières premières

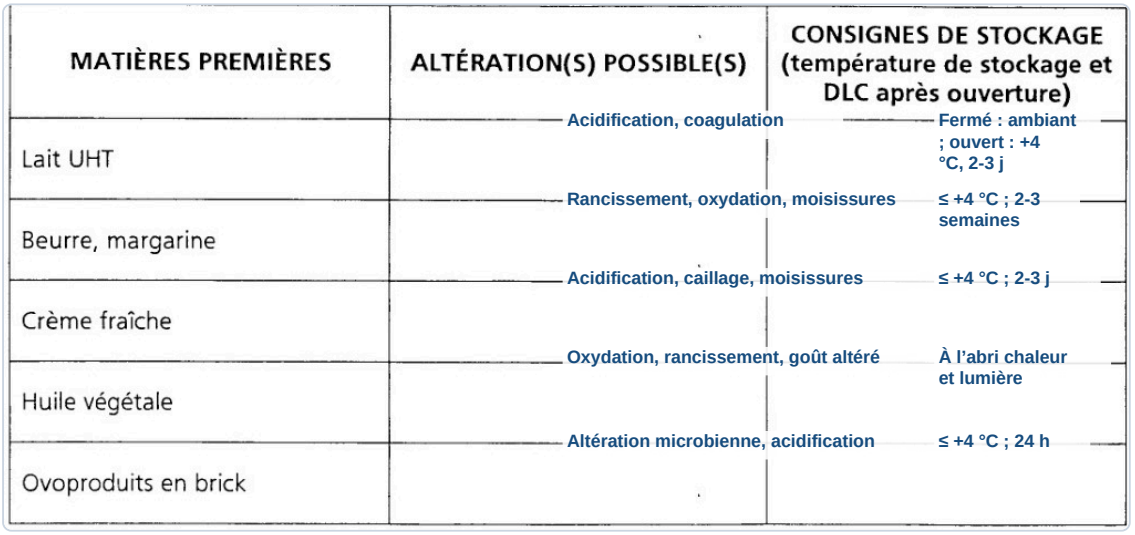
Le sujet présente cinq matières premières courantes utilisées en charcuterie-traiteur. Il faut indiquer leurs altérations possibles et préciser les consignes de stockage, dont la température et la DLC après ouverture.

Question 1. Compléter le tableau pour le lait UHT, le beurre et la margarine, la crème fraîche, l'huile végétale et les ovoproduits en brick, en indiquant les altérations possibles et les consignes de stockage, notamment la température et la DLC après ouverture.

Matière première	Altérations possibles	Stockage et délai après ouverture
Lait UHT	Acidification, coagulation, goût aigre	Fermé : température ambiante. Ouvert : ≤ +4 °C, 2 à 3 jours.
Beurre, margarine	Rancissement, oxydation, moisissures	≤ +4 °C, emballage fermé ; environ 2 à 3 semaines.
Crème fraîche	Acidification, caillage, moisissures	≤ +4 °C ; 2 à 3 jours.
Huile végétale	Oxydation, rancissement, goût altéré	À l'abri de la chaleur et de la lumière ; bien refermée.
Ovoproduits en brick	Altération microbienne, acidification	≤ +4 °C ; 24 heures.

Les délais après ouverture sont des repères : appliquer en priorité les indications du fabricant et respecter la chaîne du froid.

Tableau complété : altérations et stockage



✓ RÉPONSE À RETENIR

Lait UHT ouvert : 2 à 3 jours au froid ; beurre et margarine : 2 à 3 semaines au froid ; crème : 2 à 3 jours ; ovoproduits : 24 heures. Huile : à l'abri de la chaleur et de la lumière.

2. Fabrications : défauts du jambon cuit et classement des morceaux de boucherie

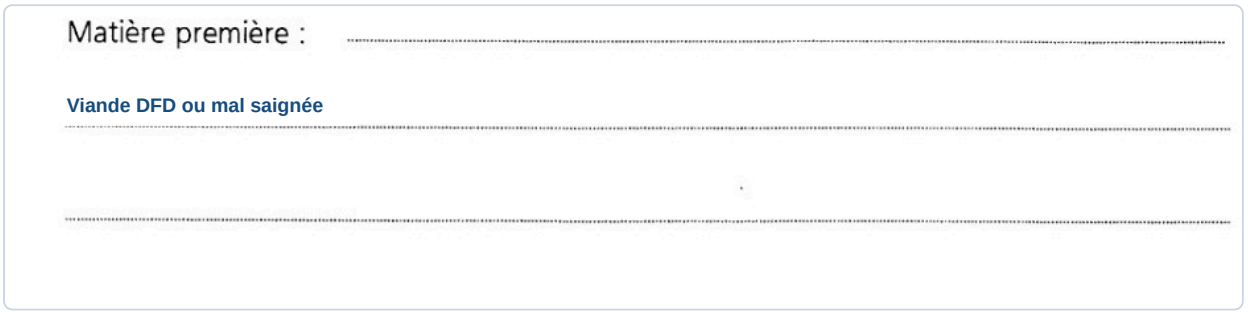
Cette partie étudie les défauts de coloration et de tenue de tranche d'un jambon cuit de qualité supérieure, ainsi que leurs causes et leurs mesures préventives. Elle demande également de classer des morceaux selon l'espèce et de leur associer un mode de cuisson.

Défaut de coloration

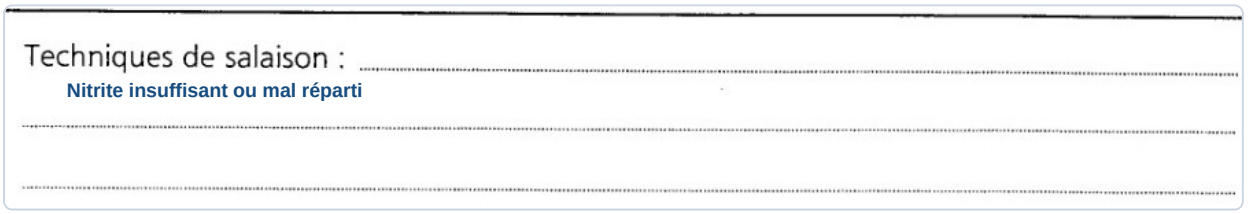
Question 2.1.1. Pour un jambon cuit de qualité supérieure présentant des taches grises verdâtres à la coupe, proposer au moins une cause liée à la qualité de la matière première et une cause liée à la technique de salaison, puis justifier chaque hypothèse.

Matière première : une viande DFD, à pH élevé, se conserve moins bien et peut favoriser des altérations donnant des zones gris verdâtre. Une viande insuffisamment saignée peut aussi laisser des résidus sanguins qui nuisent à la couleur. **Salaison :** une dose de nitrite insuffisante ou mal répartie peut empêcher une coloration régulière et stable du jambon.

Réponse 2.1.1, matière première



Réponse 2.1.1, salaison



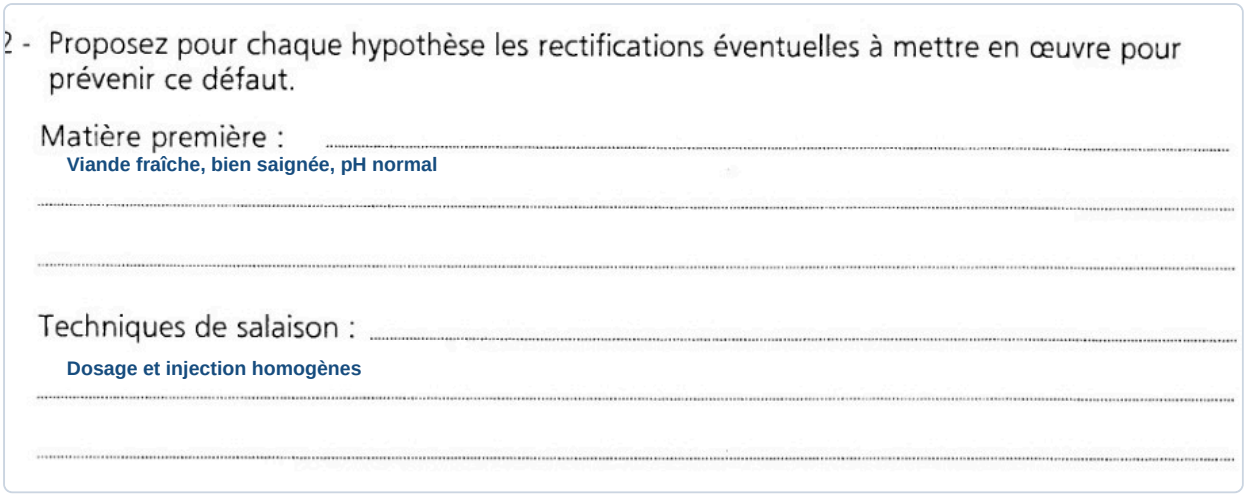
✓ RÉPONSE À RETENIR

Viande DFD ou insuffisamment saignée ; salaison trop faible ou mal répartie.

Question 2.1.2. Proposer, pour chacune des hypothèses concernant la matière première et la technique de salaison, les rectifications éventuelles à mettre en œuvre pour prévenir ce défaut.

1. **Matière première :** choisir une viande fraîche, correctement saignée, à pH normal et sans signe d'altération ; maintenir la chaîne du froid.
2. **Salaison :** contrôler le dosage réglementaire de nitrite, homogénéiser la saumure et son injection, puis respecter le temps de salaison et les conditions d'hygiène.

Réponse 2.1.2



✓ RÉPONSE À RETENIR

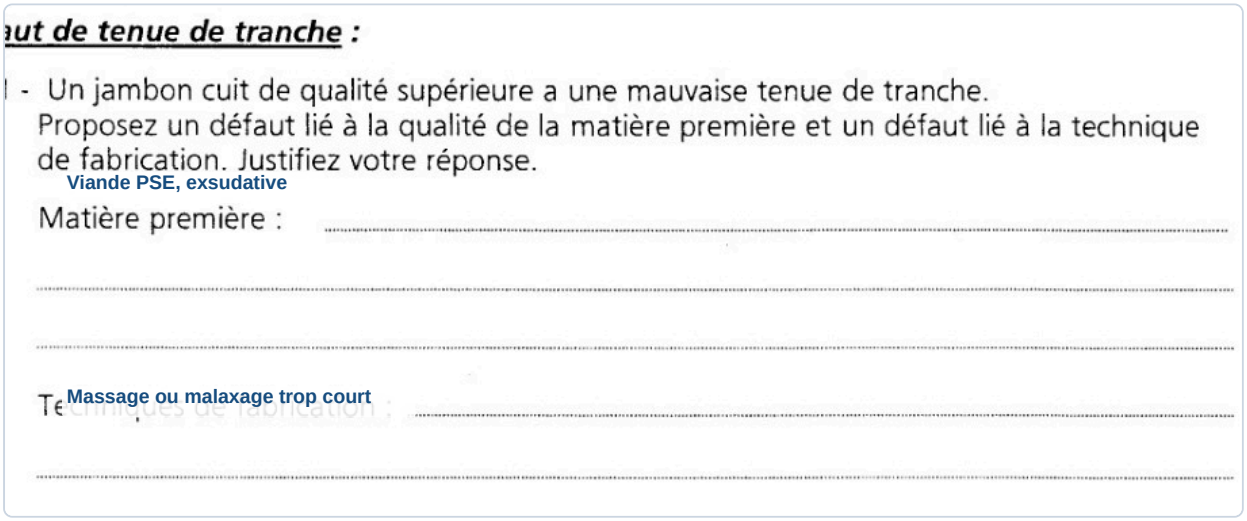
Sélectionner une viande saine, à pH normal, et maîtriser dosage, répartition et durée de salaison.

Défaut de tenue de tranche

Question 2.2.1. Pour un jambon cuit de qualité supérieure ayant une mauvaise tenue de tranche, proposer et justifier un défaut lié à la qualité de la matière première et un défaut lié à la technique de fabrication.

Matière première : une viande PSE, pâle, molle et exsudative, retient moins bien l'eau et apporte une cohésion moindre après cuisson. **Fabrication :** un massage ou un malaxage trop court extrait insuffisamment les protéines myofibrillaires solubles dans le sel. Or ces protéines favorisent le collage des muscles : leur extraction insuffisante provoque une séparation des tranches.

Réponse 2.2.1



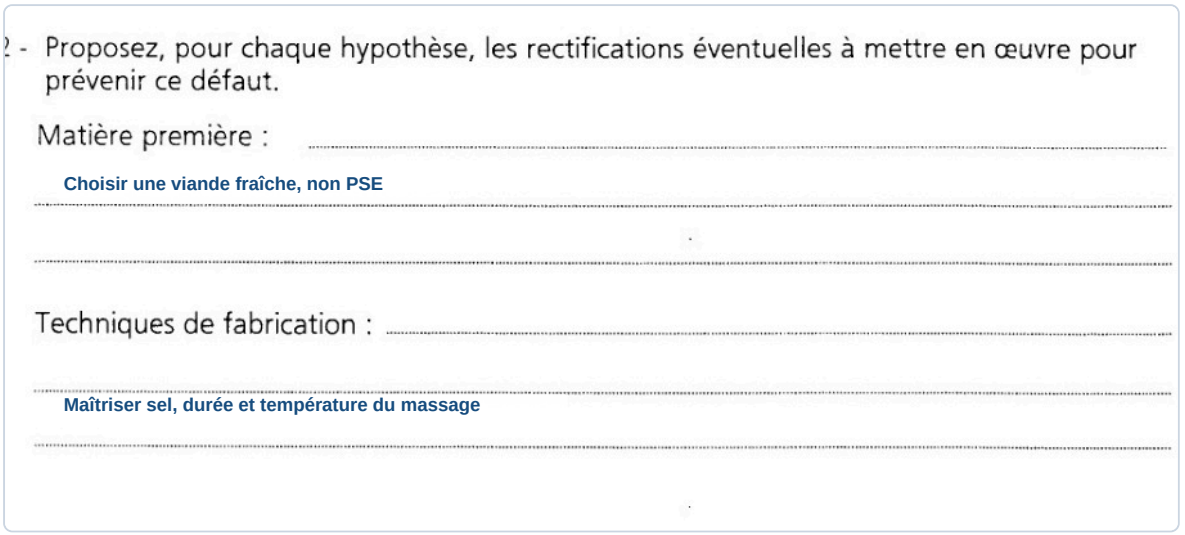
✓ RÉPONSE À RETENIR

Viande PSE ; massage ou malaxage insuffisant, donc extraction insuffisante des protéines liantes.

Question 2.2.2. Proposer, pour chacune des hypothèses relatives à la matière première et à la technique de fabrication, les rectifications éventuelles à mettre en œuvre pour prévenir ce défaut.

- **Matière première :** écarter les viandes PSE et choisir une viande fraîche, bien refroidie, à pH normal et avec une bonne capacité de rétention d'eau.
- **Fabrication :** respecter le dosage du sel et prolonger le massage ou le malaxage jusqu'à une extraction suffisante des protéines liantes. Garder la pâte à température maîtrisée et assurer un moulage régulier.

Réponse 2.2.2



✓ RÉPONSE À RETENIR

Écarter les viandes PSE et assurer une extraction suffisante des protéines liantes.

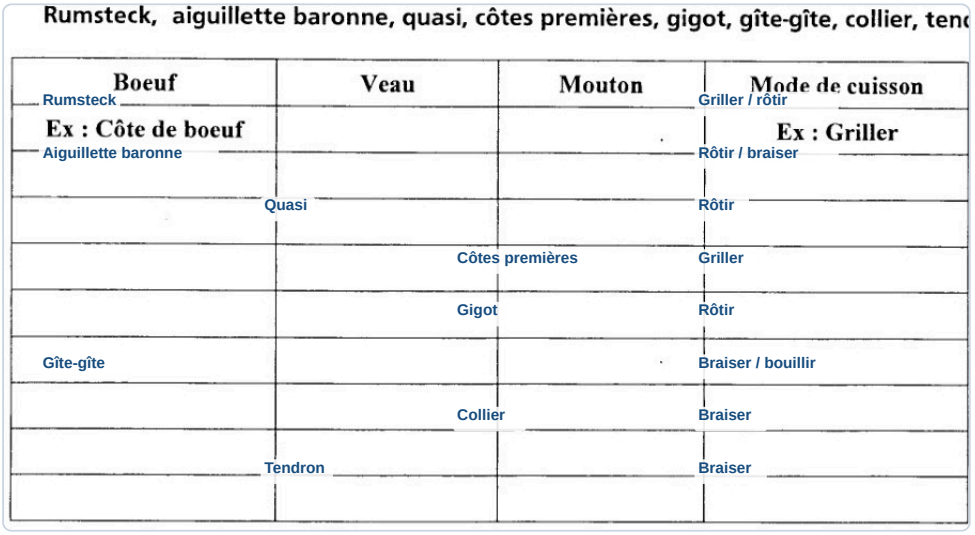
Les animaux de la boucherie

Question 2.2.3. Classer le rumsteck, l'aiguillette baronne, le quasi, les côtes premières, le gigot, le gîte-gîte, le collier et le tendron selon leur famille, bœuf, veau ou mouton, puis associer à chaque morceau un mode de cuisson.

Bœuf	Veau	Mouton	Mode de cuisson
Rumsteck			Griller ou rôtir
Aiguillette baronne			Rôtir ou braiser
	Quasi		Rôtir
		Côtes premières	Griller
		Gigot	Rôtir
Gîte-gîte			Braiser ou bouillir
		Collier	Braiser
	Tendron		Braiser

Les morceaux tendres se grillent ou se rôtissent. Les morceaux riches en tissu conjonctif se cuisent lentement, braisés ou bouillis.

Tableau des morceaux complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

Bœuf : rumsteck, aiguillette baronne, gîte-gîte. Veau : quasi, tendron. Mouton : côtes premières, gigot, collier.

3. Les produits de charcuterie : produits secs et polyphosphates

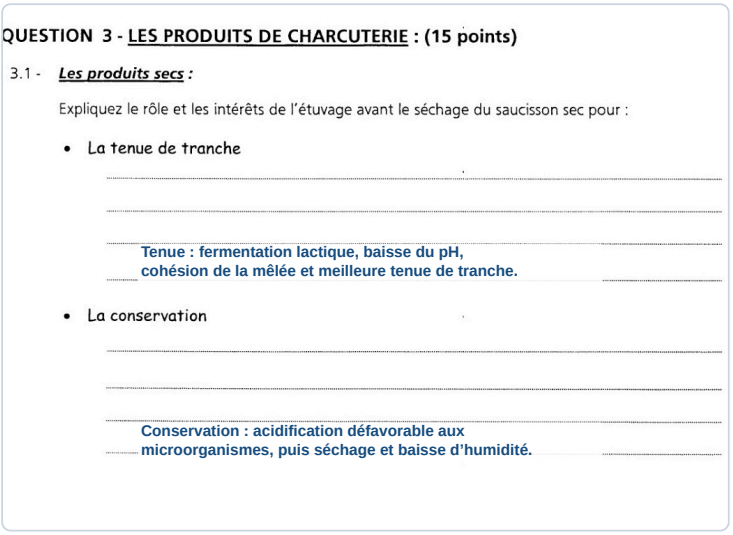
La partie porte sur les effets de l'étuvage du saucisson sec avant le séchage, en lien avec la tenue de tranche et la conservation. Elle interroge aussi la dose et l'action des polyphosphates dans les émulsions de viande, ainsi que l'interdiction de cet additif dans certains produits.

Les produits secs

Question 3.1. Expliquer le rôle et les intérêts de l'étuvage avant le séchage du saucisson sec, en distinguant ses effets sur la tenue de tranche et sur la conservation.

Tenue de tranche : l'étuvage favorise la fermentation lactique. La baisse du pH modifie les protéines et renforce la cohésion entre les grains de viande et de gras : le saucisson se tranche sans s'effriter. **Conservation :** l'acidification freine le développement de microorganismes indésirables et prépare le produit au séchage. Celui-ci réduit l'humidité et complète la conservation. L'étuvage doit être maîtrisé : une fermentation insuffisante compromet l'acidification, tandis qu'un étuvage excessif peut altérer le produit.

Réponse 3.1 : étuvage du saucisson sec



QUESTION 3 - LES PRODUITS DE CHARCUTERIE : (15 points)

3.1 - *Les produits secs :*

Expliquez le rôle et les intérêts de l'étuvage avant le séchage du saucisson sec pour :

- La tenue de tranche

Tenue : fermentation lactique, baisse du pH, cohésion de la mêlée et meilleure tenue de tranche.

- La conservation

Conservation : acidification défavorable aux microorganismes, puis séchage et baisse d'humidité.

✓ RÉPONSE À RETENIR

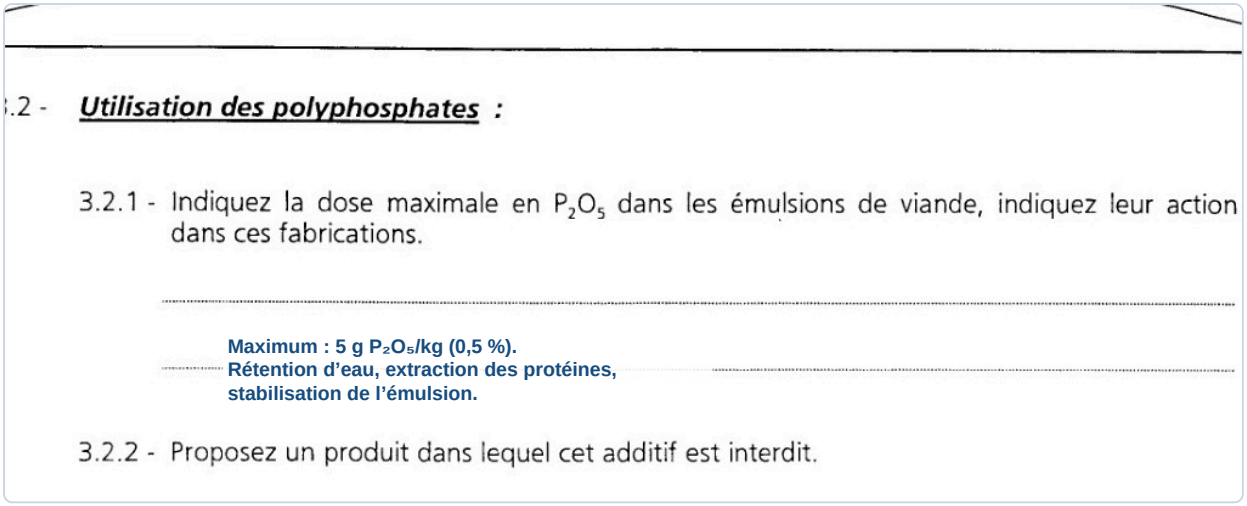
L'étuvage acidifie la mêlée, améliore la cohésion et la tenue de tranche, puis freine les microorganismes avant le séchage.

Utilisation des polyphosphates

Question 3.2.1. Indiquer la dose maximale de polyphosphates, exprimée en P_2O_5, dans les émulsions de viande, puis préciser leur action dans ces fabrications.

La dose maximale est de **5 g de P_2O_5 par kg de produit**, soit 0,5 %. Les polyphosphates augmentent la rétention d'eau des protéines musculaires et facilitent leur extraction. Ils favorisent ainsi la stabilisation de l'émulsion entre l'eau, le gras et la viande. Le produit gagne en cohésion et en texture, tandis que les pertes à la cuisson diminuent. La dose est exprimée en équivalent P_2O_5.

Réponse 3.2.1 : dose et action des polyphosphates



.2 - ***Utilisation des polyphosphates*** **:**

3.2.1 - Indiquez la dose maximale en P_2O_5 dans les émulsions de viande, indiquez leur action dans ces fabrications.

Maximum : 5 g P_2O_5/kg (0,5 %).
Rétention d'eau, extraction des protéines, stabilisation de l'émulsion.

3.2.2 - Proposez un produit dans lequel cet additif est interdit.

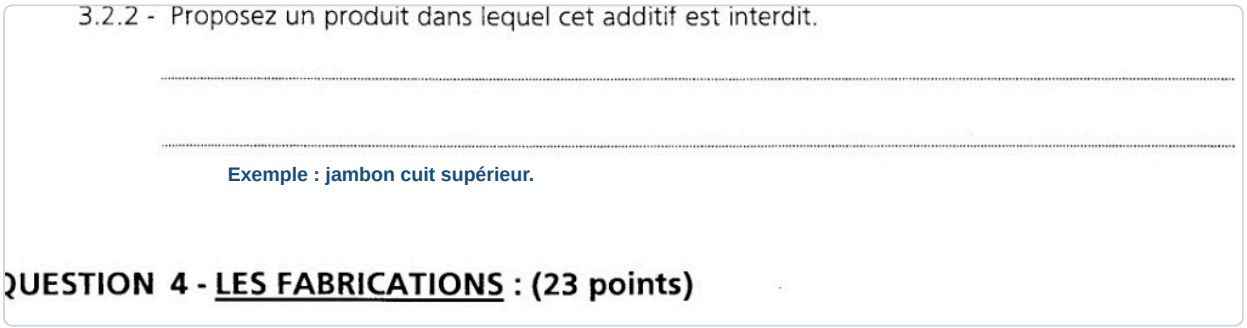
✓ RÉPONSE À RETENIR

Maximum : 5 g de P_2O_5/kg de produit. Les polyphosphates retiennent l'eau et stabilisent l'émulsion.

Question 3.2.2. Proposer un produit dans lequel cet additif est interdit.

Un exemple est le **jambon cuit supérieur**, dans lequel l'emploi des polyphosphates est interdit. Cette réponse désigne une catégorie réglementée précise. Il ne faut pas étendre automatiquement cette interdiction à toutes les charcuteries cuites : les additifs autorisés dépendent de la catégorie du produit et de sa réglementation. La dénomination exacte du jambon est donc importante pour répondre sans généraliser.

Réponse 3.2.2 : produit sans polyphosphates



3.2.2 - Proposez un produit dans lequel cet additif est interdit.

Exemple : jambon cuit supérieur.

QUESTION 4 - LES FABRICATIONS : (23 points)

✓ RÉPONSE À RETENIR

Exemple recevable : le jambon cuit supérieur, dans lequel l'emploi des polyphosphates est interdit pour cette catégorie de produit.

4. Les fabrications : terrine de lièvre et gibier

Le sujet demande de rédiger une fiche technique de fabrication pour une terrine de lièvre d'environ 2 kg de masse finale, en utilisant l'annexe de bon d'économat et de phases techniques. Il porte aussi sur la réglementation de vente de plats cuisinés frais au gibier sauvage national et sur l'intérêt de la marinade.

Terrine de lièvre

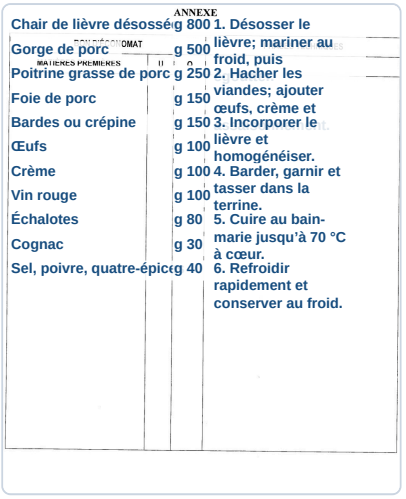
Question 4.1. Rédiger dans l'annexe une fiche technique de fabrication d'une terrine de lièvre pour une masse finale d'environ 2 kg, en complétant le bon d'économat et les phases techniques.

Voici une fiche indicative pour une terrine d'environ 2 kg après cuisson. Les quantités mises en œuvre totalisent 2 300 g; le poids final varie selon l'égouttage et la cuisson.

Matières premières	Unité	Quantité
Chair de lièvre désossée	g	800
Gorge de porc	g	500
Poitrine grasse de porc	g	250
Foie de porc	g	150
Bardes ou crépine	g	150
Œufs	g	100
Crème	g	100
Vin rouge	g	100
Échalotes	g	80
Cognac	g	30
Sel, poivre et quatre-épices	g	40

1. Désosser le lièvre et le mariner au froid avec le vin, le cognac et les aromates; égoutter.
2. Hacher les viandes, ajouter œufs, crème et assaisonnement, puis incorporer le lièvre.
3. Barder la terrine, garnir et tasser. Cuire au bain-marie jusqu'à 70 °C à cœur.
4. Refroidir rapidement, protéger et conserver au froid.

Annexe complétée : bon d'économat et phases techniques



ANNEXE

MATIÈRES PREMIÈRES		
Chair de lièvre désossée	g 800	1. Désosser le lièvre; mariner au froid, puis
Gorge de porc	g 500	2. Hacher les viandes; ajouter œufs, crème et
Poitrine grasse de porc	g 250	3. Incorporer le lièvre et homogénéiser.
Foie de porc	g 150	4. Barder, garnir et tasser dans la terrine.
Bardes ou crépine	g 150	5. Cuire au bain-marie jusqu'à 70 °C à cœur.
Œufs	g 100	6. Refroidir rapidement et conserver au froid.
Crème	g 100	
Vin rouge	g 100	
Échalotes	g 80	
Cognac	g 30	
Sel, poivre, quatre-épices	g 40	

✓ RÉPONSE À RETENIR

Terrine de lièvre : environ 2 kg après cuisson, refroidie rapidement et conservée au froid.

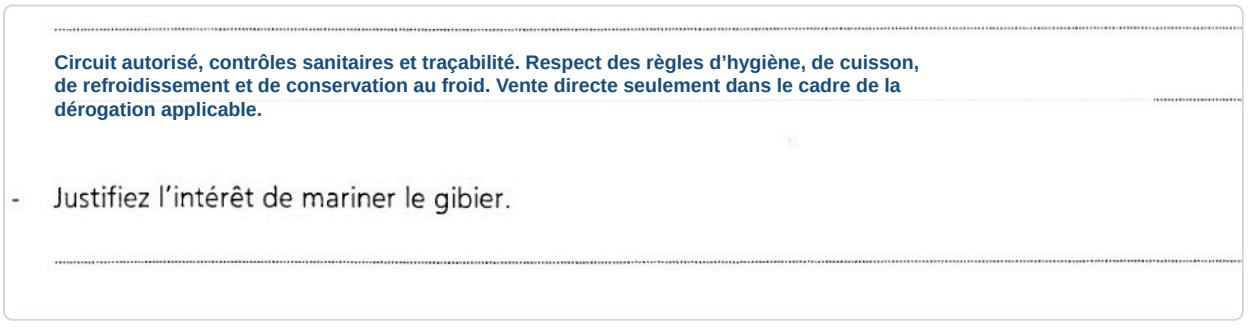
Réglementation

Question 4.2. Énoncer la réglementation concernant la vente de plats cuisinés frais à base de gibier sauvage national.

Pour la vente, le gibier sauvage doit provenir d'un circuit autorisé, être soumis aux contrôles sanitaires applicables et être traçable. L'approvisionnement commercial passe par un établissement agréé, sauf dérogation réglementaire encadrant certaines remises directes. Le plat cuisiné doit être préparé dans des conditions d'hygiène maîtrisées.

- Respecter la cuisson, le refroidissement rapide et la chaîne du froid.
- Définir une durée de vie adaptée et assurer l'information réglementaire du consommateur.
- Ne pas commercialiser de gibier d'origine non contrôlée ou non traçable.

Réponse 4.2 : réglementation



Circuit autorisé, contrôles sanitaires et traçabilité. Respect des règles d'hygiène, de cuisson, de refroidissement et de conservation au froid. Vente directe seulement dans le cadre de la dérogation applicable.

- Justifiez l'intérêt de mariner le gibier.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Gibier issu d'un circuit autorisé et contrôlé, traçable, puis préparé et conservé selon les règles d'hygiène applicables.

Marinade

Question 4.3. Justifier l'intérêt de mariner le gibier.

La marinade apporte des arômes et atténue le goût prononcé du gibier. Le vin et les aromates parfument la viande; l'acidité peut contribuer à assouplir les chairs, surtout lorsque l'animal est âgé. Elle imprègne les morceaux avant cuisson, mais ne remplace ni le contrôle sanitaire ni une cuisson adaptée. La marinade se fait au froid, dans un récipient propre et couvert.

Réponse 4.3 : intérêt de la marinade

Elle parfume le gibier, atténue son goût prononcé et assouplit modérément les chairs. Mariner au froid.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

La marinade parfume le gibier, atténue son goût prononcé et assouplit modérément les chairs.

5. Les viandes : anesthésie et chaîne d’abattage porcin

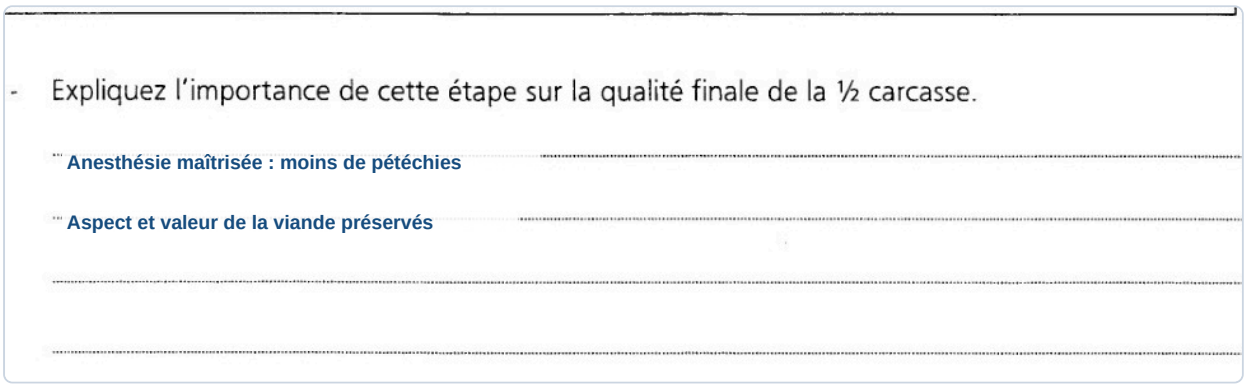
Un extrait de Techni-Porc traite des liens entre les systèmes d’anesthésie, le bien-être animal et les défauts de viande tels que les pétéchies, les hématomes et les fractures. À partir de ce document, le candidat explique l’incidence de l’anesthésie sur la qualité de la demi-carcasse et indique les étapes de la chaîne d’abattage suivant la saignée.

Qualité de la carcasse

Question 5.1. À partir du document fourni, expliquer l’importance de l’étape d’anesthésie sur la qualité finale de la demi-carcasse.

L’anesthésie est une étape déterminante pour l’aspect et la valeur commerciale de la demi-carcasse. Lors d’une électronarcose, des contractions musculaires violentes peuvent provoquer l’éclatement de petits vaisseaux et l’apparition de pétéchies, souvent visibles sur les morceaux désossés. Une anesthésie électrique mal maîtrisée augmente ce risque; l’anesthésie au CO_2 en provoque généralement moins. Une manipulation brutale peut aussi favoriser hématomes et fractures. Une bonne maîtrise de l’électronarcose permet de réduire le nombre et l’importance des points de sang, préservant ainsi la qualité de la viande.

Réponse à la question 5.1



✓ RÉPONSE À RETENIR

Une anesthésie maîtrisée limite les pétéchies, hématomes et fractures, et préserve l’aspect ainsi que la valeur de la demi-carcasse.

Chaîne d’abattage

Question 5.2. Indiquer les étapes de la chaîne d’abattage qui suivent la saignée.

Après la saignée, les opérations visent à préparer et contrôler la carcasse. Chez le porc, la peau est conservée : elle est échaudée puis épilée, et non dépouillée comme celle de certains autres animaux.

1. Échaudage, épilage, flambage, grattage et lavage.
2. Éviscération, puis fente en demi-carcasses.
3. Inspection vétérinaire, pesée et classement.
4. Réfrigération rapide des carcasses.

Réponse à la question 5.2

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

Échaudage, épilage, flambage

Éviscération, fente, inspection

Pesée, classement, réfrigération

✓ RÉPONSE À RETENIR

Échaudage, épilage, flambage, grattage-lavage, éviscération, fente, inspection vétérinaire, pesée-classement et réfrigération.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2007)

Bilan de l'épreuve : Épreuve E2 - U21 Technologie professionnelle du BP Charcutier Traiteur, session 2007, sujet 05-1604, d'une durée de 2 heures ; le coefficient n'est pas indiqué. Le sujet porte sur les matières premières, le jambon cuit, les produits secs, les polyphosphates, la terrine de lièvre, le gibier et l'abattage porcin. Il évalue l'analyse technologique, les techniques de fabrication et les connaissances professionnelles.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Relier les défauts de coloration et de tenue de tranche du jambon aux caractéristiques de la matière première et aux paramètres de fabrication.
- L'étuvage du saucisson sec précède le séchage et doit être raisonné selon la tenue de tranche et la conservation recherchées.
- La dose de polyphosphates est exprimée en P_2O_5 ; leur emploi dépend des catégories de produits et de la réglementation.
- L'anesthésie porcine peut favoriser les pétéchies ; une bonne maîtrise de l'opération contribue à limiter leur nombre et leur importance.

Points de vigilance & attentes du jury

- Pour chaque défaut du jambon, distinguer les causes liées à la matière première de celles liées au procédé.
- Associer chaque correction proposée à l'hypothèse correspondante et justifier son lien avec le défaut observé.
- Dans la fiche de terrine, renseigner les matières premières, les unités, les quantités et les phases techniques de l'annexe.
- Pour les questions réglementaires, répondre précisément au cas demandé et ne pas remplacer la règle applicable par une généralité.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser l'analyse d'un défaut du jambon cuit ?

Séparez d'abord les causes possibles liées à la matière première de celles liées à la salaison ou à la fabrication. Justifiez chaque hypothèse par son lien avec le défaut, puis proposez une mesure préventive correspondante.

Q : Que faut-il indiquer pour la question sur les polyphosphates ?

La réponse doit donner la dose maximale demandée en P_2O_5 et préciser l'action de l'additif dans les émulsions de viande. Il faut aussi citer un produit où son emploi est interdit, en distinguant clairement dose et fonction.

Q : Comment utiliser l'annexe de la terrine de lièvre ?

Inscrivez les matières premières, leur unité et leur quantité dans le bon d'économat, puis décrivez les phases techniques dans la colonne prévue. Organisez la recette pour obtenir une masse finale d'environ 2 kg.

Q : Le sujet indique-t-il un coefficient ou un barème détaillé par sous-question ?

Le sujet affiche les points des cinq questions, soit 15, 16, 15, 23 et 11 points. Aucun coefficient n'est imprimé et aucun barème détaillé par sous-question n'apparaît dans les pages fournies.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U21 - Technologie/2007/BP Charcutier - U21 - Technologie - Session 2007 - 1-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.