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

RESERVE A L' ANONYMAT

Le candidat doit inscrire ci – dessous son numéro de tabl

B.P. : CHARCUTIER TRAITEUR

Dominante : ..... Code spécialité : .....

Épreuve : **E2 – U21 Technologie professionnelle** ..... Durée : **2 heures**

Centre d'écrit ..... Session : **2007**

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 : 2007	N° de sujet **05-1604**	Folio **1 / 6**

QUESTION 1 - LES MATIÈRES PREMIÈRES : (15 points)

Complétez le tableau ci-dessous :

MATIÈRES PREMIÈRES	ALTÉRATION(S) POSSIBLE(S)	CONSIGNES DE STOCKAGE (température de stockage et DLC après ouverture)
Lait UHT		
Beurre, margarine		
Crème fraîche		
Huile végétale		
Ovoproduits en brick		

QUESTION 2 - LES FABRICATIONS : (16 points)

2.1 - ***Défaut de coloration :***

2.1.1 - Un jambon cuit de qualité supérieure présente à la coupe, des tâches grises verdâtres. Proposez au moins une cause liée à la qualité de la matière première et une cause liée à la technique de salaison utilisée. Justifiez votre réponse.

Matière première : .....

.....

.....

Techniques de salaison : .....

.....

.....

2.1.2 - Proposez pour chaque hypothèse les rectifications éventuelles à mettre en œuvre pour prévenir ce défaut.

Matière première : .....

.....

.....

Techniques de salaison : .....

.....

.....

2.2 - ***Défaut de tenue de tranche :***

2.2.1 - Un jambon cuit de qualité supérieure a une mauvaise tenue de tranche. Proposez un défaut lié à la qualité de la matière première et un défaut lié à la technique de fabrication. Justifiez votre réponse.

Matière première : .....

.....

.....

Techniques de fabrication : .....

.....

.....

2.2.2 - Proposez, pour chaque hypothèse, les rectifications éventuelles à mettre en œuvre pour prévenir ce défaut.

Matière première : .....

.....

.....

Techniques de fabrication : .....

.....

.....

2.2.3 - ***Les animaux de la boucherie :***

Classez les morceaux suivants selon leur famille et associez leur un mode de cuisson
Rumsteck, aiguillette baronne, quasi, côtes premières, gigot, gîte-gîte, collier, tendron.

Boeuf	Veau	Mouton	Mode de cuisson
Ex : Côte de boeuf			Ex : Griller

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

.....

.....

.....

.....

- La conservation

.....

.....

.....

.....

3.2 - ***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.

.....

.....

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

.....

.....

QUESTION 4 - LES FABRICATIONS : (23 points)

4.1 - Rédigez la fiche technique en annexe de fabrication d'une terrine de lièvre masse finale environ 2 kg.

4.2 - Énoncez la réglementation concernant la vente de plats cuisinés frais à base de gibier sauvage national.

.....

.....

.....

.....

4.3 - Justifiez l'intérêt de mariner le gibier.

.....

.....

.....

.....

QUESTION 5 - LES VIANDES : (11 points)

Prenez connaissance du document ci-dessous.

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

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

.....

.....

.....

.....

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

.....

.....

.....

.....

Ne rien écrire *dans la partie barrée*

ANNEXE

BON D'ÉCONOMAT			PHASES TECHNIQUES
MATIÈRES PREMIÈRES	U	Q	

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.