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

Technologie Professionnelle

Session 2007 • Code sujet : **05-1604** • Durée : **2 h 00** • Coefficient : **4**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Les matières premières** (1 question) — **Page 3**
2. **Les fabrications** (1 question) — **Page 4**
3. **Les produits de charcuterie** (1 question) — **Page 5**
4. **Les fabrications** (1 question) — **Page 6**
5. **Les viandes** (1 question) — **Page 7**
6. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 8**

Sujet officiel (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U21 - Technologie/2007/BP Charcutier - U21 - Technologie - Session 2007 - 2-Sujet.pdf

1. Les matières premières

Le barème de l'épreuve de BP Charcutier Traiteur attribue 15 points à l'évaluation des matières premières. Cette page ne détaille ni les matières étudiées ni les tâches demandées.

Question 1. Barème de la partie « Les matières premières » : 15 points. La page ne précise pas les consignes ni les critères détaillés de cette évaluation.

Le barème indique que la partie 1, « Les matières premières », vaut 15 points. Cette rubrique est distincte des autres parties de l’épreuve, notamment les fabrications, les produits de charcuterie et les viandes. La page ne ventile pas les 15 points entre des critères particuliers : elle donne uniquement le total attribué à cette partie.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les matières premières : 15 points.

2. Les fabrications

Cette première partie consacrée aux fabrications vaut 16 points. Elle se compose des sous-parties 2.1 et 2.2, chacune notée sur 8 points et divisée en deux critères de 4 points.

2.1 et 2.2

Question 2. Barème des fabrications : 2.1 vaut 8 points, répartis entre 2.1.1 et 2.1.2, notés chacun sur 4 points ; 2.2 vaut 8 points, répartis entre 2.2.1 et 2.2.2, notés chacun sur 4 points. Les critères techniques ne sont pas précisés sur cette page.

Le barème de la page attribue 16 points à la partie 2, « Les fabrications ». La sous-partie 2.1 vaut 8 points, répartis également entre 2.1.1 et 2.1.2. La sous-partie 2.2 vaut également 8 points, répartis entre 2.2.1 et 2.2.2. La page précise les intitulés des critères et leurs valeurs, mais pas leur contenu technique.

Partie	Critère	Points
2.1	2.1.1	4
2.1	2.1.2	4
2.2	2.2.1	4
2.2	2.2.2	4

✓ RÉPONSE À RETENIR

2.1 : 8 points ; 2.2 : 8 points ; total : 16 points.

3. Les produits de charcuterie

La partie consacrée aux produits de charcuterie est notée sur 15 points. Elle comprend les sous-parties 3.1, sur 10 points, et 3.2, sur 5 points, chacune détaillée en deux critères.

3.1 et 3.2

Question 3. Barème des produits de charcuterie : 3.1 vaut 10 points, répartis entre 3.1.1 (4 points) et 3.1.2 (6 points) ; 3.2 vaut 5 points, répartis entre 3.2.1 (3 points) et 3.2.2 (2 points). La page ne donne pas le contenu technique de ces critères.

Le barème de la page 2 confirme la répartition des 15 points consacrés aux produits de charcuterie. Les sous-parties 3.1 et 3.2 sont détaillées en quatre critères auxquels sont attribués les points indiqués ci-dessous. Le document donne uniquement cette répartition de notation : il ne précise pas le contenu technique des critères.

Critère	Détail	Total
3.1	3.1.1 : 4 points ; 3.1.2 : 6 points	10 points
3.2	3.2.1 : 3 points ; 3.2.2 : 2 points	5 points
Ensemble 3	Produits de charcuterie	15 points

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

3.1 : 10 points ; 3.2 : 5 points ; total : 15 points.

4. Les fabrications

Cette seconde partie intitulée « Les fabrications » vaut 23 points. Le barème distingue trois critères : 4.1 sur 16 points, 4.2 sur 4 points et 4.3 sur 3 points.

4.1, 4.2 et 4.3

Question 4. Barème de cette partie consacrée aux fabrications : le critère 4.1 vaut 16 points, le critère 4.2 vaut 4 points et le critère 4.3 vaut 3 points. Les tâches et attendus techniques ne sont pas détaillés sur cette page.

La partie 4 concerne les fabrications et totalise 23 points. Le barème distingue trois critères, sans préciser ici les opérations ou connaissances techniques évaluées. La répartition à retenir est indiquée ci-dessous : 4.1 représente la part principale, tandis que 4.2 et 4.3 complètent la notation. La somme des trois pondérations confirme le total annoncé pour cette partie dans le barème officiel présenté sur cette page.

Critère	Points
4.1	16
4.2	4
4.3	3
Total	**23**

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

4.1 : 16 points ; 4.2 : 4 points ; 4.3 : 3 points. Total : 23 points.

5. Les viandes

La partie consacrée aux viandes vaut 11 points au total. Elle est répartie entre les critères 5.1, noté sur 8 points, et 5.2, noté sur 3 points.

5.1 et 5.2

Question 5. Barème de la partie « Les viandes » : le critère 5.1 vaut 8 points et le critère 5.2 vaut 3 points. La page ne précise pas les consignes ni les critères techniques correspondants.

La partie « Les viandes » totalise 11 points. Le tableau reprend la répartition du barème entre les deux critères.

Critère	Points
5.1	8
5.2	3
Total	11

✓ RÉPONSE À RETENIR

5.1 : 8 points ; 5.2 : 3 points ; total : 11 points.

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

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve de Technologie Professionnelle du BP Charcutier Traiteur est celle de la session 2007, sujet 05-1604, d'une durée de 2 h 00 et de coefficient 4. Le barème totalise 80 points et porte sur les matières premières, les fabrications, les produits de charcuterie et les viandes. Cette page donne les répartitions de points, mais pas les consignes détaillées ni les critères techniques.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le barème totalise 80 points : 15 pour les matières premières, 16 et 23 pour les fabrications, 15 pour les produits de charcuterie et 11 pour les viandes.
- La partie 2, « Les fabrications », répartit ses 16 points en deux sous-parties de 8 points, chacune divisée en deux critères de 4 points.
- Les produits de charcuterie valent 15 points : 3.1 vaut 10 points et 3.2 vaut 5 points.
- La partie 4, « Les fabrications », vaut 23 points, répartis entre 4.1 (16 points), 4.2 (4 points) et 4.3 (3 points).

Points de vigilance & attentes du jury

- Ne pas confondre les deux parties intitulées « Les fabrications », numérotées 2 et 4.
- Vérifier que les sous-totaux correspondent au total de chaque partie, sans les compter une seconde fois.
- Ne pas inventer de consignes ou de critères techniques absents de cette page de barème.
- Distinguer le total de 80 points du coefficient officiel de l'épreuve, qui est 4.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment vérifier le total des points du barème ?

Additionnez les cinq parties : 15 + 16 + 15 + 23 + 11 = 80 points. Les sous-totaux inscrits sous chaque partie sont déjà compris dans leur total et ne doivent pas être ajoutés une seconde fois.

Q : La page indique-t-elle les critères techniques attendus ?

Non. Elle présente les intitulés des grandes parties et leurs répartitions de points, mais pas les consignes ni le contenu des critères. Les attendus techniques ne peuvent donc pas être établis à partir de cette seule page.

Q : Comment répartir son temps pendant cette épreuve ?

La durée officielle indiquée est de 2 h 00, mais cette page ne propose aucun temps par partie. Dans le sujet complet, repérez les consignes, répartissez votre temps selon les tâches et gardez une marge pour relire vos réponses.

Q : Quels critères précis le jury utilise-t-il pour noter ?

Cette page précise les points attribués aux parties et aux critères numérotés, mais pas leurs attendus détaillés. Il faut consulter les autres pages du corrigé ou du sujet pour connaître les éléments de réponse effectivement évalués.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U21 - Technologie/2007/BP Charcutier - U21 - Technologie - Session 2007 - 2-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.