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

QUESTION 1 - LES MATIÈRES PREMIÈRES : (15 points)

MATIÈRES PREMIÈRES	ALTÉRATIONS POSSIBLES	CONSIGNES DE STOCKAGE (Température de stockage et DLC après ouverture)
Lait	**Acidification, lait caillé**	**0–4°** **24h après ouverture**
Beurre, margarine	**Rancissement**	**0–4° abri de l'air lumière etc...**
Crème fraîche	**Acidification, altération microbiologique**	**0–4° après ouverture** **24h après ouverture consommation**
Huile végétale	**Rancissement**	**Température ambiante, abri de l'air lumière etc...**
Ovoproduits en brick	**Altération microbiologique**	**0–4°** **24h après ouverture**

QUESTION 2 - LES FABRICATIONS : (16 points)

2.1 - *Défaut de coloration : (4 points)*

2.1.1 - (2 points)

- Matière première : manque de fraîcheur : la myoglobine perd la capacité à fixer l'azote du nitrite.
  Viande DFD : difficulté d'osmose pH élevé

- Salaison : erreur de formulation de la saumure (pesée...) : manque de nitrite
  mauvaise osmose : mauvaise injection durée d'immersion trop courte
  ...

2.1.2 - (2 points)

- Manque de fraîcheur : cahier des charges fournisseur, contrôle arrivée matière première...

- Viande DFD : cahier des charges fournisseur...

- Erreur de formulation de la saumure (pesée...) : densimètre

- Mauvaise osmose : personnel qualifié, contrôles, malaxage sous vide, formations...

2.2 - ***Défaut de tenue de tranche : (4 points)***

2.2.1 - (2 points)

- Matière première : manque de fraîcheur : l'actine myosine perdent leur pouvoir émulsifiant
  Viande PSE : difficulté d'osmose solubilisation difficile actine myosine

- Technique : mauvais parage, mauvais moulage, cuisson insuffisante, mauvais refroidissement...

2.2.2 - (2 points)

- Manque de fraîcheur : cahier des charges fournisseur, contrôle arrivée matière première...
  Viande PSE : cahier des charges fournisseur, polyphosphates... malaxage sous vide

- Techniques : contrôles des étapes, respect des techniques, formations...

2.3 - ***Les animaux de la boucherie : (8 points)***

Boeuf	Veau	Mouton	Mode de cuisson
Rumsteck			Griller Sauter
	Quasi		Braiser Poêler
		Gigot	Rôtir
		Collier	Ragoût
Gîte gite			Pocher départ à froid
	Côtes Premières		Sauter
Aiguillette baronne			Braiser
	Tendron		Ragoût

3 - LES PRODUITS DE CHARCUTERIE : (15 points)

3.1 - ***Les produits secs : (10 points)***

- la tenue de tranche (5 points)

  Croissance bactérienne flore lactique donc acidification et dénaturation coagulation des protéines émulsifiantes (salino-solubles : actine myosine), accélération du séchage

- la conservation (5 points)

  Baisse du pH et de l'Aw (acidification dessication concentration en sel)

3.2 - ***Utilisation des polyphosphates* : (5 points)**

3.2.1 - (3 points)

0,5 % en P 205. Pouvoir émulsifiant.

3.2.2 - (2 points)

- Jambon cuit supérieur sans os,
- Les produits à base de tête,
- Les produits à base d'intestins (andouilles, andouillettes),
- Les quenelles,
- Le corned-beef,
- Le bœuf en gelée
- Le foie gras

4 - LES FABRICATIONS : (23 points)

4.1 - (16 points)

Voir la fiche technique de fabrication d'une terrine de lièvre de 2 kg en annexe

4.2 - (4 points)

Contrôle vétérinaire, registre à remplir ou suivi informatique (origine, poids, date, transformation...)

Respect des périodes de chasse

4.3 - (3 points)

Attendrissement conservation flaveur...

5 - LES VIANDES : (11 points)

5.1 - (8 points)

Si anesthésie insuffisante : souffrance, viande dure sèche et sombre, risque pour le personnel... Remise en stabulation obligatoire pour calmer l'animal.
Si anesthésie trop violente : pétéchies etc...

5.2 - (3 points)

Échaudage, épilation (grattage...) brûlage, douchage, éviscération, inspection vétérinaire, fente, classement des carcasses, pesée, refroidissement rapide (ressuage) et stockage au froid.

ANNEXE

Bon d'économat

Matières premières Q U

Préparation de la marinade (pour 1 kg de lièvre)

** Éléments de composition*

- Oignons	30 g
- Échalotes	15 g
- Ail	3 g
- Carottes	40 g
- Vin rouge	20 g
- Clou de girofle	1
- Coriandre	0,5 g
- Céleri	10 g
- Queue de persil	10
- Poivre en grains	3 g
- Laurier, Thym	
- Genièvre	1 baie

Préparation de la terrine de lièvre

** Éléments de composition*

- Viande de lièvre 700 g
- Poitrine hachage et /ou gorge de porc parée 1,200 kg

Nota : la présence minimale de 20 % de maigre et/ou de foie de l'espèce considérée est ainsi respectée, pour pouvoir faire mention du lièvre, à la vente.

Assaisonnement pour les 2 kg

** Proportions*

- Sel nitrité	36 g
- Poivre noir moulu	4 g
- Muscade	1 g
- Épices fines	1 g
- Oignons	20 g
- Rhum	30 g
- Liants poly phosphates	4 g
- 2 œufs	100 g
- Garniture aromatique : bouquet garni, échalotes, carottes.	
- Gelée, barde crépine ...	

Phases techniques

Progression du travail

Préparation des viandes

- Réserver les râbles de lièvre bien dénervés, ainsi que les beaux morceaux de cuisses, coupés en dès
- Ajouter les parures de lièvres à la gorge de porc
- Couper le veau en dés
- Conserver et assaisonner le foie et le sang
- Mettre l'ensemble en salaison avec la garniture aromatique et une partie du rhum
- Recouvrir de marinade les râbles dénervés et les beaux morceaux
- Laisser mariner pendant 12 à 24 heures
- Réserver la marinade qui servira à la confection du fond

Fabrication de la terrine

- Passer au hachoir (plaque de 2 mm) la gorge et les parures, ainsi que le foie et les oignons
- Passer au mélangeur en incorporant le sang, les œufs, les poly phosphates et 40 g de marinade, puis les dès de veau
- Mettre les filets au centre, remplir la terrine et recouvrir d'une crépine
- Procéder à la cuisson de manière à obtenir +75°C environ, à cœur
- Après cuisson, vider la terrine de son jus et remplir avec le fond de lièvre

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.