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

L' ANONYMAT réservé à

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 : **2009**

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

Épreuve : E2-U21 Technologie professionnelle

Session : 2009 N° de sujet **08-1626** Folio : 1/9

En qualité de charcutier-traiteur, vous êtes conscient de l'importance de la matière première achetée. Votre clientèle, soucieuse de sa santé, exige aussi des produits savoureux, accompagnés d'une belle présentation, faciles à réchauffer et à servir. Vous souhaitez développer la vente de produits à emporter, à consommation directe ou différée.

1. QUALITÉ DES VIANDES

Le muscle subit plusieurs transformations à partir du moment où l'animal a été abattu. Ces transformations commencent dès la mort de l'animal et se poursuivent dans les chambres froides de ressuage.

1.1 Citer les différents états du muscle après l'abattage.

.....

.....

.....

.....

1.2 Expliquer l'importance du ressuage pour la qualité sanitaire des ½ carcasses commercialisées.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

CRDP de l'académie de Caen

1.3 Expliquer les conséquences liées à l'utilisation d'une viande exsudative, pour réaliser des pièces cuites, sur la qualité finale.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

1.4 Indiquer la zone de pH idéale d'une viande pour réaliser des pièces cuites.

.....

CRDP de l'académie de Caen

2. HACHAGE ET CUTTERAGE DES VIANDES

Vous disposez d'un hachoir équipé d'un jeu de 5 grilles : 2 - 3 - 6 - 8 - 14 mm et d'un cutter à cuve fixe. Ces deux matériels sont utilisés dans votre entreprise selon les fabrications.

2.1. Préciser pour chaque matériel

- **un avantage spécifique lié à leur utilisation**
- **une précaution à respecter pour une bonne utilisation.**

Justifier vos réponses.

<u>Pour un hachoir :</u>

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Pour un cutter :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2.2. Proposer deux fabrications pour chaque matériel.

.....

.....

3. LES ADDITIFS / LES INGREDIENTS

Votre clientèle vous interroge souvent sur les additifs utilisés dans vos fabrications. Utilisés à bon escient et dans le respect de la réglementation, ces additifs ne constituent pas un risque pour la santé.

3.1. Expliquer la notion d'additif et justifier leur utilisation.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3.2. Justifier l'incorporation d'acide ascorbique dans une fabrication à base de viande pour les produits de salaison cuits.

.....

.....

.....

.....

CRDP de l'académie de Caen

3.3. Justifier l'intérêt du code des usages en charcuterie.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3.4. Indiquer la composition du sel nitrité

.....

.....

3.5. Préciser les différents rôles du sel nitrité dans les fabrications de charcuterie

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

CRDP de l'académie de Caen

4. LA FICHE DE FABRICATION

Votre ballottine de canard aux pistaches présente un jour un défaut de fabrication. Vous vérifiez les pesées réalisées par votre apprenti.

Pour 10 kg de produit final

ingrédients	quantité	unité
Lèches de canard	3,500	kg
Lèches de porc	2,500	kg
Gorge de porc	0,500	kg
Poitrine de porc	1,000	kg
Farce à gratin	2,000	kg
Crème U.H.T	0,200	kg
Fumet canard réduit	0,200	kg
Oeufs	0,200	kg
Bardes fines et/ou peau de canard	QS	
Assaisonnement et ingrédients ajoutés	**quantité**	**unité**
Sel nitrité	280	g
Poivre gris	20	g
Épices	10	g
Poly phosphates	20	g
Alcool	QS	
Pistache	300	g

CRDP de l'Académie de Caen

4.1. Corriger les erreurs de ce bon d'économat et expliquer leurs conséquences

Erreurs	Conséquences	Corrections à apporter

4.2. Indiquer dans le tableau les phases techniques

Progression technique	Points critiques
Cuisson : ▪ Mode de cuisson :…… ▪ Température de cuisson :…… ▪ Température à cœur :……	
Refroidissement :	

CRDP de l'académie de Caen

5. LA CUISSON SOUS VIDE

La cuisson sous vide est un mode de cuisson qui s'utilise plus particulièrement pour la cuisson des viandes et des produits à base de viande ou de poisson.... Il fonctionne selon le principe de la cuisine d'assemblage.

5.1. Préciser les avantages de la cuisson sous vide.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

CRDP de l'académie de Caen

5.2. Indiquer les précautions à prendre afin de mener au mieux la cuisson sous vide.

Avant la mise sous vide	Pendant la mise sous vide	Après cuisson
✓	✓	✓
✓	✓	✓
✓	✓	✓

5.3. Citer les mentions obligatoires qui doivent figurer sur une étiquette de produit conservé sous vide.

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

6. LE TRAITEUR

Vous souhaitez proposer à votre clientèle une gamme diversifiée de sauces pour accompagner les viandes et les poissons vendus à la part.

6.1. Proposer une masse de sauce moyenne par portion pour accompagner ou napper un plat cuisiné sur une présentation traiteur magasin.

.....

.....

.....

Votre plat sera accompagné de trois garnitures suivantes :

- ✓ Un légume vert : brocolis
- ✓ Un féculent : riz pilaf
- ✓ Un flan de légumes : flan carotte et échalote

Indiquer la masse globale de garnitures pour votre plat :

.....

Indiquer la masse moyenne de chacune de vos garnitures

- ✓ Un légume vert : .....
- ✓ Un féculent : .....
- ✓ Un flan de légumes : .....

CRDP de l'académie de Caen

Vous décidez de travailler en liaison froide pour ce type de vente à emporter.

6.2. Justifier ce choix.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

6.3. Compléter le tableau ci-dessous avec la sauce appropriée

Viandes ou poissons	Sauces	Sauces proposées
Filet de bœuf		Sauce béarnaise Sauce bigarade Sauce cocktail Sauce grand veneur Sauce hollandaise Sauce piquante
Langue de bœuf		
Terrine 3 couleurs (merlan, brocolis, carottes) en froid		
Râble de lièvre		
Cuisse de canard poêlée		
Paupiette aux 2 saumons (avec saumon fumé) en chaud		

6.4. Rédiger dans un ordre chronologique les techniques pour confectionner la sauce bigarade.

Techniques de fabrication de la sauce bigarade
Mise en place ....
Préparation des légumes ....
Confection de la sauce ....
Préparation de la gastrique ....
Cuisson de la sauce ....
Après cuisson ....

CRDP de l'académie de Caen

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.