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 - BP Charcutier-traiteur

Session 2009 • Code sujet : **08-1626** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **4**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Qualité des viandes** (4 questions) — **Page 3**
2. **Hachage et cutterage des viandes** (2 questions) — **Page 5**
3. **Les additifs / les ingrédients** (5 questions) — **Page 6**
4. **La fiche de fabrication** (2 questions) — **Page 8**
5. **La cuisson sous-vide** (3 questions) — **Page 10**
6. **Le traiteur** (4 questions) — **Page 12**
7. **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/2009/BP Charcutier - U21 - Technologie - Session 2009 - 2-Sujet.pdf

1. Qualité des viandes

Cette partie porte sur les états du muscle après l'abattage et le rôle du ressuage des carcasses. Elle étudie également les conséquences de l'utilisation d'une viande exsudative et la plage de pH adaptée aux pièces cuites.

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

Après l'abattage, le muscle traverse quatre états : l'état pantelant, immédiatement après la mort ; l'état rigide, lié à la rigidité cadavérique ; l'état rassis, après la maturation de la viande ; enfin, l'état de putréfaction, correspondant à sa dégradation. Les états à citer sont donc bien ceux du muscle après l'abattage, dans cet ordre. Pour une utilisation alimentaire, l'état rassis correspond à la viande maturée.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> États : pantelant, rigide, rassis, puis putréfaction.

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

Le ressuage assure le refroidissement rapide des carcasses après l'abattage. La température à cœur doit atteindre au maximum 7 °C après 24 heures. Cette baisse de température contribue à limiter le développement microbien et améliore ainsi la conservation sanitaire des carcasses commercialisées. Au cours du ressuage, la viande perd également un peu d'eau, environ 3 % en moyenne. Le ressuage participe donc à la fois au refroidissement et à la préservation de la qualité sanitaire.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Ressuage : refroidissement rapide, maximum 7 °C à cœur après 24 h, avec une perte d'eau moyenne d'environ 3 %.

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

Une viande exsudative possède un mauvais pouvoir de rétention d'eau. Elle libère donc davantage de jus pendant la cuisson, ce qui augmente les pertes et réduit le rendement de la pièce cuite. La perte de jus entraîne aussi une diminution de la saveur et peut rendre le produit plus sec. Enfin, la viande exsudative présente une coloration pâle, qui nuit à l'aspect final du produit.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Résultat : pertes de cuisson importantes, pièce plus sèche et plus pâle, avec une saveur diminuée.

Question 1.4. Indiquer la zone de pH idéale d'une viande destinée à la réalisation de pièces cuites.

La zone de pH idéale indiquée pour une viande destinée à réaliser des pièces cuites est comprise entre 5,6 et 6,2. Il faut donc vérifier que la valeur mesurée pour la viande se situe dans cet intervalle. La réponse attendue est cette plage de pH, exprimée par une limite basse de 5,6 et une limite haute de 6,2.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> pH idéal : de 5,6 à 6,2.

2. Hachage et cutterage des viandes

Cette partie compare les techniques de hachage et de cutterage des viandes. Elle porte sur les avantages et précautions d'utilisation du hachoir et du cutter, ainsi que sur les fabrications adaptées à chacun.

Question 2.1. Pour le hachoir et le cutter, préciser un avantage spécifique et une précaution à respecter pour une bonne utilisation, puis justifier les réponses.

Hachoir : il permet de régler la grosseur du grain et de hacher séparément gras et maigre, avec un résultat régulier. Garder la viande entre 0 et 2 °C et choisir un gras ferme : une grille fine accroît le risque de farcissage, et le passage forcé peut altérer la matière.

Cutter : la rotation rapide et le nombre de couteaux réduisent le temps de travail et limitent l'échauffement. Adapter le remplissage de la cuve à la fabrication, surveiller la température, et régler l'écartement couteaux-cuve au plus faible, entre 1 et 1,5 mm. Des couteaux bien affûtés limitent aussi le temps de cutterage.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Hachoir : grain réglable, viande entre 0 et 2 °C et gras ferme. Cutter : remplissage adapté, couteaux affûtés et écart couteaux-cuve de 1 à 1,5 mm.

Question 2.2. Proposer deux fabrications pour chacun des matériels.

Le hachoir convient aux préparations où l'on recherche un grain de viande visible : on peut l'utiliser pour des saucisses et des farces hachées. Le cutter est adapté aux préparations finement broyées et émulsionnées : il permet notamment de fabriquer des saucisses de Strasbourg et des pâtés fins. Le choix dépend donc de la texture attendue, granulée pour le hachoir et fine pour le cutter.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Hachoir : saucisses et farces hachées. Cutter : saucisses de Strasbourg et pâtés fins.

3. Les additifs / les ingrédients

Cette partie traite de la définition et de l'utilisation des additifs en charcuterie, notamment de l'acide ascorbique dans les salaisons cuites. Elle aborde aussi le code des usages, la composition du sel nitrité et ses rôles dans les fabrications.

Question 3.1. Expliquer la notion d'additif et justifier son utilisation.

Un additif est une substance ajoutée en petite quantité à une denrée alimentaire pour remplir une fonction technique, organoleptique ou nutritionnelle. Son utilisation répond donc à un besoin précis de fabrication ou de qualité du produit. Les additifs sont repérés par une codification composée de la lettre E suivie d'un chiffre, qui correspond à une famille d'additifs.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Substance ajoutée en petite quantité pour une fonction technique, organoleptique ou nutritionnelle, identifiée par un code E suivi d'un chiffre.

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

L'acide ascorbique possède un pouvoir réducteur et antioxydant. Dans les produits de salaison cuits, il favorise la formation de la couleur caractéristique et contribue à sa stabilité. Le Code des usages indique son emploi en quantité suffisante (Q.S.).

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Il favorise la formation et la stabilité de la couleur des salaisons cuites; emploi en quantité suffisante (Q.S.).

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

Le Code des usages est une référence pour les professionnels de la charcuterie. Il précise, pour chaque produit, les règles de dénomination et de fabrication, les critères organoleptiques à respecter ainsi que les dosages des ingrédients, y compris les additifs. Il aide ainsi à fabriquer des produits conformes aux usages professionnels.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Il définit les dénominations, les règles de fabrication, les critères organoleptiques et les dosages des ingrédients et additifs.

Question 3.4. Indiquer la composition du sel nitrité.

Le sel nitrité est un mélange de sel fin ordinaire séché et de nitrite de sodium pur. La proportion de nitrite de sodium indiquée dans le corrigé est de 0,6 % à 1 %.

Constituant	Composition
Sel	Sel fin ordinaire séché
Nitrite de sodium pur	0,6 % à 1 %

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Sel fin ordinaire séché additionné de 0,6 % à 1 % de nitrite de sodium pur.

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

Le sel nitrité intervient sur le goût, la conservation et les propriétés technologiques des fabrications. Il agit sur les protéines salino-solubles, le pouvoir de rétention d'eau (P.R.E.) et la couleur rosée caractéristique des salaisons.

- Action sur le goût et la conservation;
- Action sur les protéines salino-solubles et le P.R.E.;
- Contribution à la couleur rosée des salaisons.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Goût, protéines salino-solubles, conservation, pouvoir de rétention d'eau et couleur rosée des salaisons.

4. La fiche de fabrication

Cette partie concerne une fabrication à base de viandes de canard et de porc, avec une farce et différents éléments d'assaisonnement. Elle demande de corriger un bon d'économat, puis de compléter les étapes de préparation, de façonnage, de cuisson et de refroidissement.

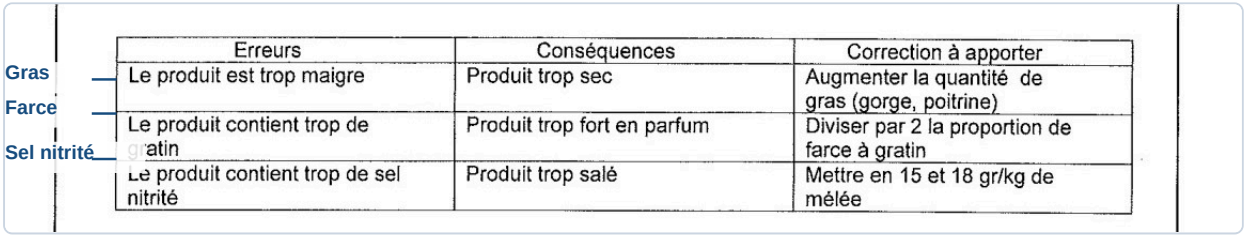
Question 4.1. Corriger les erreurs du bon d'économat, expliquer leurs conséquences et indiquer les corrections à apporter.

Le bon d'économat comporte trois erreurs. Le tableau relie chaque erreur à son effet sur le produit et à la correction attendue.

Erreur	Conséquence	Correction
Produit trop maigre	Produit trop sec	Augmenter les matières grasses, notamment gorge et poitrine
Excès de farce à gratin	Produit trop fort en parfum	Diviser par deux la proportion de farce à gratin
Excès de sel nitrité	Produit trop salé	Ramener le dosage à 15 à 18 g par kg de mêlée

Ces ajustements corrigent l'équilibre de la préparation : le gras limite le dessèchement, la réduction de farce à gratin atténue son parfum et le dosage adapté de sel nitrité évite un goût trop salé. La quantité de sel nitrité indiquée est le dosage visé par kilogramme de mêlée.

Erreurs et corrections du bon d'économat



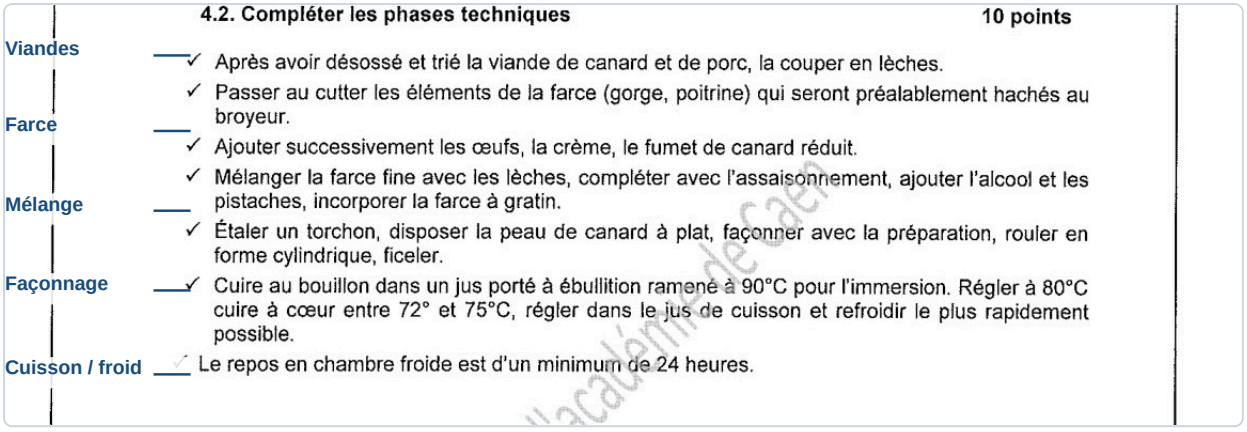
✓ RÉPONSE À RETENIR

Augmenter le gras, diviser par deux la farce à gratin et doser le sel nitrité à 15 à 18 g/kg de mêlée.

Question 4.2. Compléter les phases techniques de la fabrication, depuis la préparation des viandes et de la farce jusqu'à la cuisson, au refroidissement et au repos en chambre froide.

1. Désosser et trier les viandes de canard et de porc, puis les couper en lèches. Hacher la gorge et la poitrine au broyeur, puis les passer au cutter.
2. Ajouter successivement les œufs, la crème et le fumet de canard réduit. Mélanger la farce fine aux lèches avec l'assaisonnement, l'alcool et les pistaches, puis incorporer la farce à gratin.
3. Étaler un torchon, disposer la peau de canard à plat, répartir la préparation, rouler en forme cylindrique et ficeler.
4. Cuire au bouillon : porter le jus à ébullition, le ramener à 90 °C pour l'immersion, puis régler à 80 °C. Cuire jusqu'à 72 à 75 °C à cœur, refroidir le plus rapidement possible et laisser reposer au moins 24 heures en chambre froide.

Repères des phases techniques



4.2. Compléter les phases techniques — **10 points**

Viandes
- ✓ Après avoir désossé et trié la viande de canard et de porc, la couper en lèches.

Farce
- ✓ Passer au cutter les éléments de la farce (gorge, poitrine) qui seront préalablement hachés au broyeur.
- ✓ Ajouter successivement les œufs, la crème, le fumet de canard réduit.

Mélange
- ✓ Mélanger la farce fine avec les lèches, compléter avec l'assaisonnement, ajouter l'alcool et les pistaches, incorporer la farce à gratin.

Façonnage
- ✓ Étaler un torchon, disposer la peau de canard à plat, façonner avec la préparation, rouler en forme cylindrique, ficeler.
- ✓ Cuire au bouillon dans un jus porté à ébullition ramené à 90°C pour l'immersion. Régler à 80°C cuire à cœur entre 72° et 75°C, régler dans le jus de cuisson et refroidir le plus rapidement possible.

Cuisson / froid
- ✓ Le repos en chambre froide est d'un minimum de 24 heures.

Académie de Caen

✓ RÉPONSE À RETENIR

Préparer et façonner la pièce, cuire à 80 °C jusqu'à 72 à 75 °C à cœur, refroidir rapidement et réserver au froid au moins 24 heures.

5. La cuisson sous-vide

Cette partie examine les avantages de la cuisson sous-vide et les précautions à prendre avant et pendant la mise sous-vide, puis après cuisson. Elle porte également sur les mentions devant figurer sur l'étiquette d'un produit conservé sous-vide.

Question 5.1. Préciser les avantages de la cuisson sous-vide.

La cuisson sous-vide facilite l'organisation du travail et permet d'anticiper la mise en place, avec un gain de temps. Elle autorise à cuire séparément les éléments d'un plat, notamment la viande et la sauce, puis à les assembler au moment du service. L'emploi de produits alimentaires intermédiaires (PAI) facilite également l'organisation et la gestion de l'hygiène. Ces avantages améliorent la régularité du service.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Organisation anticipée, gain de temps, cuisson séparée des éléments et gestion de l'hygiène facilitée par les PAI.

Question 5.2. Indiquer les précautions à prendre avant et pendant la mise sous-vide, ainsi qu'après la cuisson.

Étape	Précautions
Avant la mise sous vide	Choisir et utiliser un sac adapté, garder le produit froid, respecter les règles d'hygiène.
Pendant la mise sous vide	Respecter les règles d'hygiène, vérifier les soudures et la rétraction du sac.
Après cuisson	Refroidir rapidement, étiqueter et conditionner.

Ces précautions s'appliquent successivement, de la préparation du produit jusqu'à son conditionnement après cuisson. Le froid et l'hygiène limitent les risques de contamination. Le contrôle des soudures et de la rétraction permet de vérifier l'intégrité de l'emballage ; le refroidissement rapide contribue à préserver la sécurité du produit.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Sac adapté, produit froid et hygiène avant ; hygiène, soudures et rétraction contrôlées pendant ; refroidissement rapide, étiquetage et conditionnement après cuisson.

Question 5.3. Citer les mentions obligatoires devant figurer sur l'étiquette d'un produit conservé sous-vide.

L'étiquette doit permettre d'identifier clairement le produit et son responsable, et de suivre sa conservation. Pour le produit conservé sous vide, le corrigé retient cinq mentions à inscrire :

- Identité du responsable.
- Identification du produit.
- Poids ou nombre de portions.

- Date de cuisson.
- Date limite de consommation (DLC).

✓ RÉPONSE À RETENIR

Identité du responsable, identification du produit, poids ou portions, date de cuisson et DLC.

6. Le traiteur

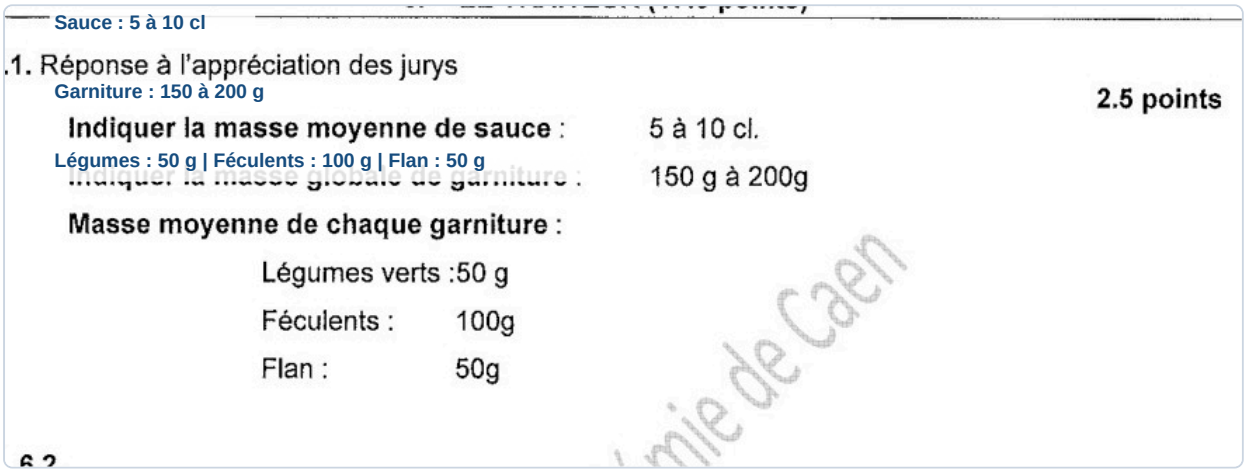
Cette partie aborde le portionnement des sauces et des garnitures ainsi que l'organisation de leur gestion et de leur service. Elle demande aussi d'associer des sauces à des viandes ou poissons et de rédiger la fiche technique d'une sauce bigarade.

Question 6.1. Indiquer la masse moyenne de sauce, la masse globale de garniture et la masse moyenne de chaque garniture demandée.

La sauce est servie à raison de 5 à 10 cl. La garniture totale représente 150 à 200 g ; les portions indiquées par élément totalisent 200 g.

Élément	Quantité moyenne
Légumes verts	50 g
Féculents	100 g
Flan	50 g

Portions moyennes



✓ RÉPONSE À RETENIR

Sauce : 5 à 10 cl. Garniture : 150 à 200 g, dont légumes verts 50 g, féculents 100 g et flan 50 g.

Question 6.2. Justifier le choix de gestion et de service évoqué, notamment au regard de la gestion du stock, du réchauffage et du maintien au chaud.

Le portionnement et le service selon la demande facilitent l'organisation et limitent les pertes.

- Le suivi des quantités améliore la gestion du stock.
- Les éléments peuvent être réchauffés au moment de la vente à emporter.
- Le maintien au chaud est limité à 2 h ; les invendus sont ensuite jetés.

Stock : suivi facilité

6.2.

Justifier ce choix 3 points

Réchauffer selon la demande

✓ Gestion plus facile du stock

✓ Réchauffage possible en fonction des besoins au moment de la vente à emporter

Chaud : 2 h maximum, puis jeter les invendus

✓ Respect plus facile de la réglementation (en chaud maintenir 2 h et jeter les invendus).

✓ RÉPONSE À RETENIR

Stock mieux géré, réchauffage à la demande, maintien au chaud limité à 2 h et élimination des invendus.

Question 6.3. Compléter le tableau en associant à chaque viande ou poisson la sauce appropriée parmi les sauces proposées.

Voici les associations à reporter dans le tableau :

Viande ou poisson	Sauce appropriée
Filet de bœuf	Béarnaise
Langue de bœuf	Piquante
Terrine trois couleurs froide	Cocktail
Râble de lièvre	Grand veneur
Cuisse de canard poêlée	Bigarade
Paupiette aux deux saumons, servie chaude	Hollandaise

Tableau des sauces complété

6.3 Compléter le tableau ci-dessous avec la sauce appropriée 6 points

Filet de bœuf : béarnaise

Langue de bœuf : piquante

Terrine froide : cocktail

Râble de lièvre : grand veneur

Canard poêlé : bigarade

Paupiette de saumon : hollandaise

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

✓ RÉPONSE À RETENIR

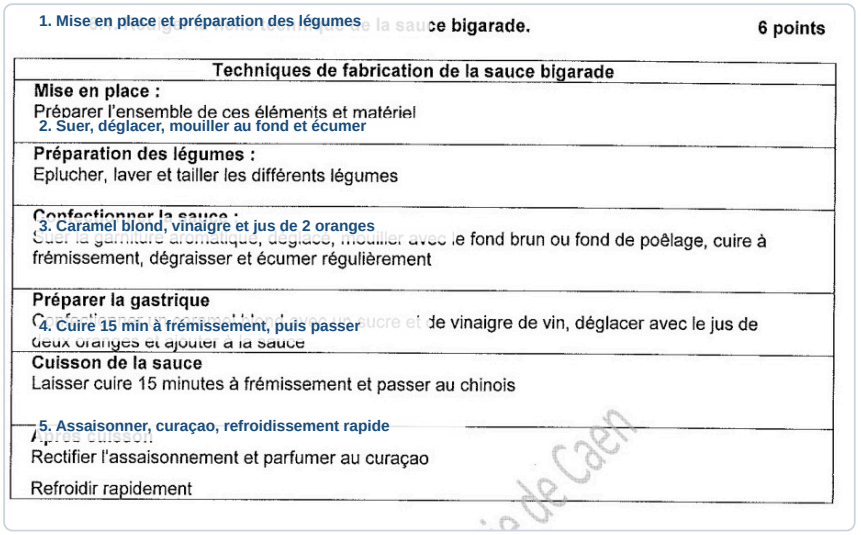
Bœuf : béarnaise ; langue : piquante ; terrine froide : cocktail ; lièvre : grand veneur ; canard : bigarade ; paupiette de saumon : hollandaise.

Question 6.4. Rédiger la fiche technique de la sauce bigarade en précisant les étapes de fabrication.

Respecter l'ordre des opérations pour construire la sauce, préparer la gastrique et terminer l'assaisonnement.

1. Préparer le matériel. Éplucher, laver et tailler les légumes.
2. Suer la garniture aromatique, déglacer, puis mouiller au fond brun ou au fond de poêlage. Cuire à frémissement en dégraissant et en écumant.
3. Réaliser un caramel blond avec le sucre et le vinaigre de vin. Déglacer avec le jus de deux oranges et ajouter à la sauce.
4. Cuire 15 minutes à frémissement, puis passer au chinois.
5. Rectifier l'assaisonnement, parfumer au curaçao et refroidir rapidement.

Fiche technique : sauce bigarade



1. Mise en place et préparation des légumes

ce bigarade. 6 points

Techniques de fabrication de la sauce bigarade
Mise en place : Préparer l'ensemble de ces éléments et matériel
Préparation des légumes : Eplucher, laver et tailler les différents légumes
Confectionner la sauce : Suer la garniture aromatique, déglacer, mouiller avec le fond brun ou fond de poêlage, cuire à frémissement, dégraisser et écumer régulièrement
Préparer la gastrique Confectionner un caramel blond avec le sucre et le vinaigre de vin, déglacer avec le jus de deux oranges et ajouter à la sauce
Cuisson de la sauce Laisser cuire 15 minutes à frémissement et passer au chinois
Après cuisson Rectifier l'assaisonnement et parfumer au curaçao Refroidir rapidement

2. Suer, déglacer, mouiller au fond et écumer

3. Caramel blond, vinaigre et jus de 2 oranges

4. Cuire 15 min à frémissement, puis passer

5. Assaisonner, curaçao, refroidissement rapide

de Caen

✓ RÉPONSE À RETENIR

Suer et mouiller au fond, ajouter la gastrique à l'orange, cuire 15 min et passer au chinois. Assaisonner, parfumer au curaçao et refroidir rapidement.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2009)

Bilan de l'épreuve : Épreuve de technologie professionnelle E2-U21 du BP Charcutier-traiteur, session 2009, sujet 08-1626, d'une durée de 2 heures et de coefficient 4. Les six parties portent sur la qualité des viandes, leur transformation, les additifs, une fiche de fabrication, la cuisson sous-vide et les productions de traiteur. Elles évaluent les connaissances technologiques, les choix de méthodes, l'hygiène et l'organisation professionnelle.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le ressuage refroidit les carcasses et contribue à la préservation de leur qualité sanitaire.
- Une viande exsudative retient mal l'eau et peut entraîner des pertes importantes à la cuisson.
- L'acide ascorbique, antioxydant, favorise la formation et la stabilité de la couleur des salaisons.
- La cuisson sous-vide exige une maîtrise de l'hygiène, des soudures, du refroidissement et de l'étiquetage.

Points de vigilance & attentes du jury

- Pour chaque matériel, distinguer l'avantage, la précaution d'utilisation et la justification.
- Respecter l'ordre des opérations, les températures et les temps dans une fiche de fabrication.
- Présenter les précautions sous-vide selon les étapes : avant, pendant et après cuisson.
- Vérifier les associations de sauces et les unités des données de portionnement.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment structurer une réponse sur les précautions d'utilisation d'un hachoir ou d'un cutter ?

Traitez le hachoir et le cutter séparément. Pour chacun, donnez un avantage lié à son fonctionnement, une précaution concrète et la raison de celle-ci. Reliez par exemple la température et les réglages à la qualité de la mêlée.

Q : Quels éléments faut-il retenir pour la cuisson sous-vide dans ce sujet ?

Le sujet distingue les étapes avant, pendant et après cuisson. Pensez au choix du sac, au produit froid, à l'hygiène, aux soudures et à la rétractation, puis au refroidissement rapide, à l'étiquetage et au conditionnement.

Q : Comment gérer le temps sur une épreuve de deux heures avec plusieurs thèmes ?

Répartissez votre temps en fonction des points attribués aux six parties et évitez de laisser une question sans réponse. Gardez un moment pour vérifier les unités, les températures, les consignes et les tableaux complétés.

Q : Qu'attend le jury dans les réponses technologiques de cette épreuve ?

Le corrigé indique que le jury apprécie la pertinence des réponses. Expliquez le lien entre chaque choix technique et ses effets sur la qualité, l'hygiène ou l'organisation, et reprenez avec précision les valeurs et étapes demandées.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U21 - Technologie/2009/BP Charcutier - U21 - Technologie - Session 2009 - 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.