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

CORRIGÉ INDICATIF

Le jury appréciera la pertinence des réponses proposées par le candidat

1. QUALITÉ DES VIANDES (10 points)

1.1 Citer les différents états du muscle après l'abattage. 2 points

Les états de la viandes sont : l'état pantelant, l'état rigide, l'état rassis, état de putréfaction

1.2 Expliquer l'importance du ressuage pour la qualité sanitaire des ½ carcasses commercialisées. 3 points

Cette étape permet un refroidissement rapide les ½ carcasses : 7°c à cœur max. après 24 h. La viande perd un peu d'eau (3% en moyenne). Cela permet une meilleure conservation des qualités sanitaires pour la viande commercialisée.

1.3 Expliquer les conséquences liées à l'utilisation d'une viande exsudative pour réaliser des pièces cuites sur la qualité finale. 3 points

- Mauvais pouvoir de rétention d'eau et coloration pâle (perte à la cuisson)
- A la cuisson les pertes sont importantes
- Perte de saveur car perte de jus

1.4 Indiquer la zone de pH idéale d'une viande pour réaliser des pièces cuites. 2 points

PH compris entre 5.6 et 6.2

2. HACHAGE ET CUTTERAGE DES VIANDES (12 points)

2.1. Préciser pour chaque matériel
- **un avantage spécifique lié à leur utilisation**
- **une précaution à respecter pour une bonne utilisation.**

Justifier vos réponses. 10 points

<u>Pour un hachoir :</u>

Avantages :
- Choix de hachage gras/maigre avec différente grosseur plus facile : on peut séparer le gras et le maigre.
- Le grain est régulier et continu : pas de variation de puissance entre le début et la fin de l'opération…

Précautions :
- Plus la grille est fine et plus le produit risque de « farcir » : T° la viande entre 0 et 2°…
- Le hachoir endommage beaucoup plus la matière du fait du passage forcé par les trous de la grille : choix de gras ferme, qualité des viandes …

CRDP de l'académie de Caen

Pour un cutter :

Avantages :

- La vitesse de rotation et le nombre de couteaux entraînent une durée de travail donc un échauffement plus faible de la mêlée.
- Choix des couteaux : l'affûtage des couteaux et la forme de ceux-ci doivent limiter le temps d'application et éviter l'échauffement.

Précautions :

- Variation de la T° pendant le cutterage selon les fabrications : le niveau de remplissage de la cuve à une influence sur la température.
- Réglages précis : l'écartement entre la cuve et le couteau doit être le plus faible possible (1,5 à 1 mm).

2.2. Proposer deux fabrications pour chaque matériel **2 points**

Hachoir : Les diverses saucisses...
Cutter : Les émulsions de viande...

3. LES ADDITIFS / LES INGREDIENTS (12.5 points)

3.1. Expliquer la notion d'additif et justifier leur utilisation. **3 points**

Un additif est une substance ajoutée en petite quantité à une denrée alimentaire dans un but technique, organoleptique, nutritionnel. Il se caractérise par une codification particulière : lettre E suivi d'un chiffre représentant une famille.

3.2. Justifier l'incorporation d'acide ascorbique dans une fabrication à base de viande pour les produits de salaison cuits. **3 points**

Grâce à son pouvoir réducteur ou anti-oxydant, il favorise la formation de la couleur et la stabilité de la salaison. Dans le code des usages cet additif est présenté en Q.S.

3.3. Justifier l'intérêt du code des usages en charcuterie **2 points**

Il permet aux professionnels de connaître pour les produits les règles de dénomination et de fabrication des produits, les critères organoleptiques à respecter et les dosages des ingrédients, additifs compris.

3.4. Indiquer la composition du sel nitrite **2 points**

Mélange de sel fin ordinaire séché et fin additionné de nitrite de sodium pur a raison de 0.6 % à 1 %

3.5. Préciser les différents rôles du sel nitrité dans les fabrications de charcuterie. **2.5 points**

- ✓ **Action sur le gout**
- ✓ **Action sur les protéines salino solubles**
- ✓ **Action sur la conservation**
- ✓ **Action sur le P.R.E**
- ✓ **Action sur la couleur rosée des salaisons**

CRDP de l'académie de Caen

4. LA FICHE DE FABRICATION (16 points)

4.1. Corriger les erreurs de ce bon d'économat et expliquer leurs conséquences 6 points

Erreurs	Conséquences	Correction à apporter
Le produit est trop maigre	Produit trop sec	Augmenter la quantité de gras (gorge, poitrine)
Le produit contient trop de gratin	Produit trop fort en parfum	Diviser par 2 la proportion de farce à gratin
Le produit contient trop de sel nitrité	Produit trop salé	Mettre en 15 et 18 gr/kg de mélée

4.2. Compléter les phases techniques 10 points

- ✓ Après avoir désossé et trié la viande de canard et de porc, la couper en lèches.
- ✓ 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.
- ✓ Mélanger la farce fine avec les lèches, compléter avec l'assaisonnement, ajouter l'alcool et les pistaches, incorporer la farce à gratin.
- ✓ 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.
- ✓ Le repos en chambre froide est d'un minimum de 24 heures.

©DDP de l'académie de Caen

5. LA CUISSON SOUS-VIDE (12 points)

5.1. Préciser les avantages de la cuisson sous-vide 3 points

- ✓ Faciliter l'organisation, gain de temps, mise en place à l'avance
- ✓ Cuire séparément les différents éléments du plat (viandes, sauce, ils sont assemblés pour former le plat complet
- ✓ Faciliter la gestion de l'hygiène (emploi de P.A.I)

5.2. Indiquer les précautions à prendre afin de mener au mieux la cuisson s/vide. 4 points

Avant la mise s/ vide	Pendant la mise s/vide	Après cuisson
✓ Choix du sac et utilisation ✓ Produit froid ✓ Règles d'hygiène	✓ Règles d'hygiène ✓ Vérifications des soudures ✓ Rétractation du sac	✓ Refroidissement rapide ✓ étiquetage ✓ conditionnement

5.3. Citer les mentions obligatoires devant figurer sur une étiquette de produit conservé sous-vide. **5 points**

- ✓ Identité du responsable
- ✓ Identification du produit
- ✓ Poids ou portions
- ✓ Date de cuisson
- ✓ DLC

6. LE TRAITEUR (17.5 points)

6.1. Réponse à l'appréciation des jurys

2.5 points

Indiquer la masse moyenne de sauce : 5 à 10 cl.

Indiquer la masse globale de garniture : 150 g à 200g

Masse moyenne de chaque garniture :

Légumes verts :50 g

Féculents : 100g

Flan : 50g

6.2.

Justifier ce choix. **3 points**

- ✓ Gestion plus facile du stock
- ✓ Réchauffage possible en fonction des besoins au moment de la vente à emporter
- ✓ Respect plus facile de la réglementation (en chaud maintenir 2 h et jeter les invendus).

CRDP de l'académie de Caen

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

Viandes ou 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	
Râble de lièvre	Sauce grand veneur	
Cuisse de canard poêlé	Sauce bigarade	
Paupiette aux 2 saumons (avec saumon fumé) en chaud	Sauce hollandaise	

6.4. Rédiger la fiche technique de la sauce 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, déglacé, mouiller avec le fond brun ou fond de poêlage, cuire à frémissement, dégraisser et écumer régulièrement
Préparer la gastrique Confectionner un caramel blond avec un sucre et de 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

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.