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

Épreuve : E2-U21 Technologie professionnelle

Session 2010 • Code sujet : **07-1611** • Durée : **2 heures**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Abattage des porcs et saisie vétérinaire** (2 questions) — **Page 3**
2. **Les ovo-produits en charcuterie-traiteur** (3 questions) — **Page 5**
3. **Défauts du produit, étuvage et fumage** (3 questions) — **Page 7**
4. **Livraison et service d'une choucroute pour 200 personnes** (1 question) — **Page 9**
5. **Description des produits et fiche de fabrication d'une galantine de pintade truffée** (2 questions) — **Page 10**
6. **Accords entre plats régionaux et types de vins** (1 question) — **Page 13**
7. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 14**

Sujet officiel (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U21 - Technologie/2010/BP Charcutier - U21 - Technologie - Session 2010 - 1-Sujet.pdf

1. Abattage des porcs et saisie vétérinaire

Dans une entreprise de charcuterie-traiteur titulaire d'un agrément européen, la qualité sanitaire des matières premières, notamment des viandes, est une préoccupation constante. Les tâches portent sur les principales opérations d'abattage des porcs et sur des motifs de saisie vétérinaire.

Question 1-1. Citez dans l'ordre chronologique les principales opérations effectuées lors de l'abattage des porcs, de la stabulation jusqu'au ressuage, en complétant les douze étapes du tableau.

Les douze cases suivent le cheminement de la carcasse. L'amenée et la douche sont regroupées dans une même étape pour conserver la succession complète jusqu'au ressuage. La fente est suivie de l'inspection vétérinaire. Le ressuage correspond au refroidissement initial de la carcasse en chambre froide.

N°	Opération
1	Stabulation et repos
2	Amenée et douche
3	Étourdissement
4	Saignée
5	Échaudage
6	Épilage
7	Flambage
8	Grattage
9	Lavage
10	Éviscération
11	Fente et inspection
12	Ressuage

Étapes de l'abattage du porc

1 Stabulation et..... **Stabulation et repos**	2 **Amenée et douche**	3 **Étourdissement**
4 **Saignée**	5 **Échaudage**	6 **Épilage**
7 **Flambage**	8 **Grattage**	9 **Lavage**
10 **Éviscération**	11 **Fente, inspection**	12 Ressuage **Ressuage**

Réseau S... de Sujets d'Exame...

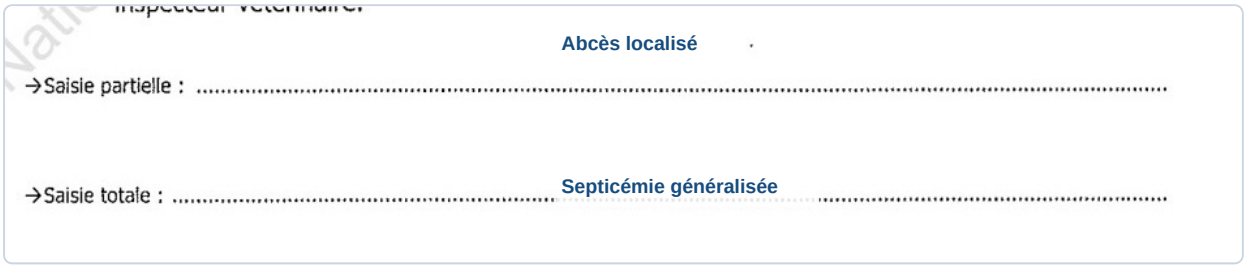
✓ RÉPONSE À RETENIR

Stabulation, amenée et douche, étourdissement, saignée, échaudage, épilage, flambage, grattage, lavage, éviscération, fente et inspection, ressuage.

Question 1-2. Proposez un motif de saisie partielle et un motif de saisie totale d'une carcasse de porc par un inspecteur vétérinaire.

Une saisie partielle est adaptée à une lésion circonscrite : l'inspecteur retire la zone atteinte, par exemple un abcès localisé, si le reste de la carcasse est jugé sain. Une saisie totale s'impose lorsque l'atteinte est généralisée et rend la carcasse impropre à la consommation, par exemple en cas de septicémie. La décision relève de l'inspection vétérinaire.

Motifs de saisie vétérinaire



✓ RÉPONSE À RETENIR

Saisie partielle : abcès localisé. Saisie totale : septicémie généralisée.

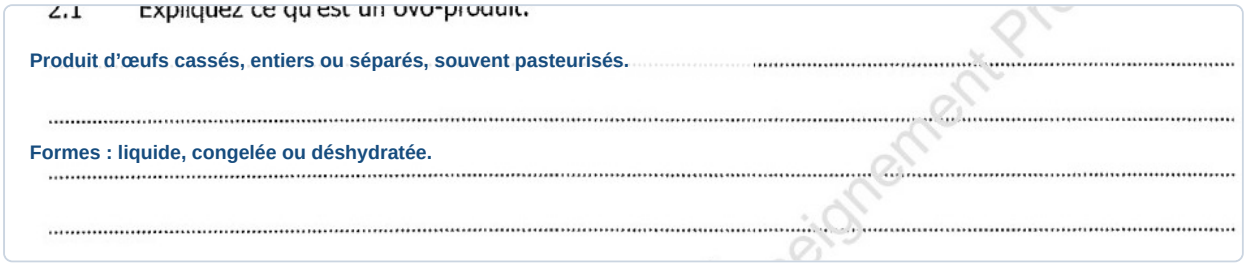
2. Les ovo-produits en charcuterie-traiteur

Les œufs sont des ingrédients couramment utilisés en charcuterie-traiteur et l'entreprise peut avoir intérêt à employer des ovo-produits. L'exercice interroge leur définition, leurs avantages et leur action technologique dans plusieurs fabrications.

Question 2.1. Expliquez ce qu'est un ovo-produit.

Un ovo-produit est un produit alimentaire obtenu à partir du contenu des œufs après cassage. Il peut être composé d'œuf entier, de blanc ou de jaune, selon la recette. Il se présente sous différentes formes, notamment liquide, congelée ou déshydratée. Il est souvent pasteurisé afin de réduire les risques microbiologiques et conditionné pour faciliter son stockage, son dosage et son emploi en fabrication.

Réponse 2.1



✓ RÉPONSE À RETENIR

Produit obtenu à partir d'œufs cassés, entiers ou séparés, souvent pasteurisé et conditionné sous forme liquide, congelée ou déshydratée.

Question 2.2. Citez les avantages des ovo-produits pour votre entreprise.

Les ovo-produits sont prêts à l'emploi : ils évitent le cassage et la séparation des œufs, réduisent le temps de préparation et facilitent le dosage. La pasteurisation contribue à la maîtrise sanitaire. Le conditionnement simplifie le stockage et limite les pertes. La disponibilité en œuf entier, blanc ou jaune permet d'adapter l'ingrédient à la recette et favorise une qualité régulière d'une fabrication à l'autre.

Réponse 2.2



✓ RÉPONSE À RETENIR

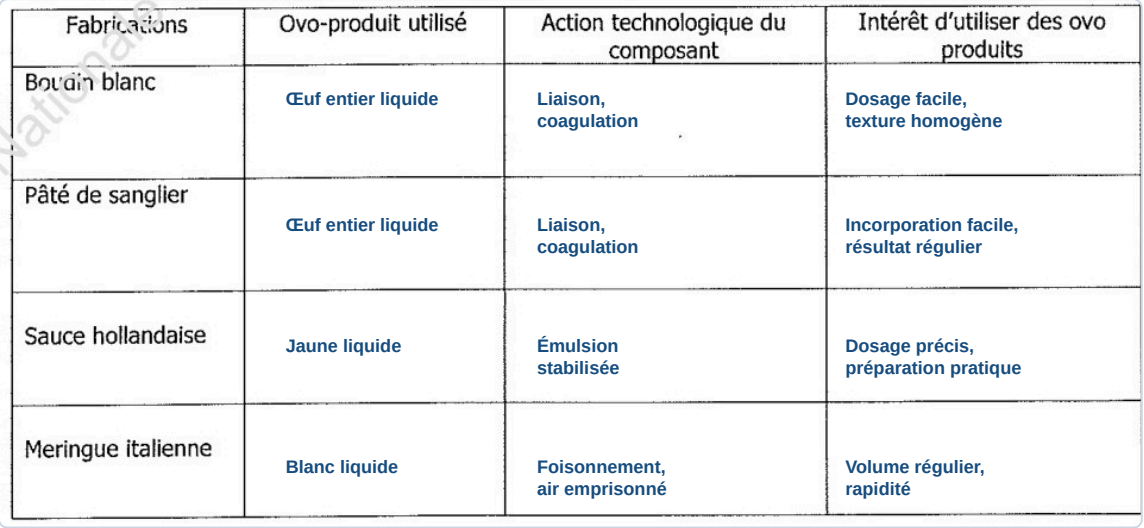
Gain de temps, dosage facilité, meilleure maîtrise sanitaire, stockage pratique, pertes réduites et qualité régulière.

Question 2.3. Complétez le tableau en proposant, pour le boudin blanc, le pâté de sanglier, la sauce hollandaise et la meringue italienne, un ovo-produit utilisé, son action technologique et l'intérêt de son utilisation.

Le choix de l'ovo-produit dépend de la fonction recherchée dans la fabrication : liaison et coagulation, émulsion ou foisonnement. Les fractions d'œuf apportent des propriétés différentes : le jaune émulsionne, tandis que le blanc peut foisonner. Le tableau associe à chaque produit une forme adaptée, son action technologique et un intérêt pratique de son utilisation en entreprise.

Fabrication	Ovo-produit utilisé	Action technologique du composant	Intérêt d'utiliser des ovo-produits
Boudin blanc	Œuf entier liquide	Liaison et coagulation à la cuisson	Dosage facile et texture homogène
Pâté de sanglier	Œuf entier liquide	Liaison et coagulation de l'appareil	Incorporation facile et résultat régulier
Sauce hollandaise	Jaune d'œuf liquide	Émulsifie et stabilise la sauce	Dosage précis et préparation pratique
Meringue italienne	Blanc d'œuf liquide	Foisonne et emprisonne l'air	Volume régulier et mise en œuvre rapide

Tableau 2.3 complété



Fabrications	Ovo-produit utilisé	Action technologique du composant	Intérêt d'utiliser des ovo produits
Boudin blanc	Œuf entier liquide	Liaison, coagulation	Dosage facile, texture homogène
Pâté de sanglier	Œuf entier liquide	Liaison, coagulation	Incorporation facile, résultat régulier
Sauce hollandaise	Jaune liquide	Émulsion stabilisée	Dosage précis, préparation pratique
Meringue italienne	Blanc liquide	Foisonnement, air emprisonné	Volume régulier, rapidité

✓ RÉPONSE À RETENIR

Boudin blanc et pâté : œuf entier, liaison et coagulation. Hollandaise : jaune, émulsion. Meringue italienne : blanc, foisonnement.

3. Défauts du produit, étuvage et fumage

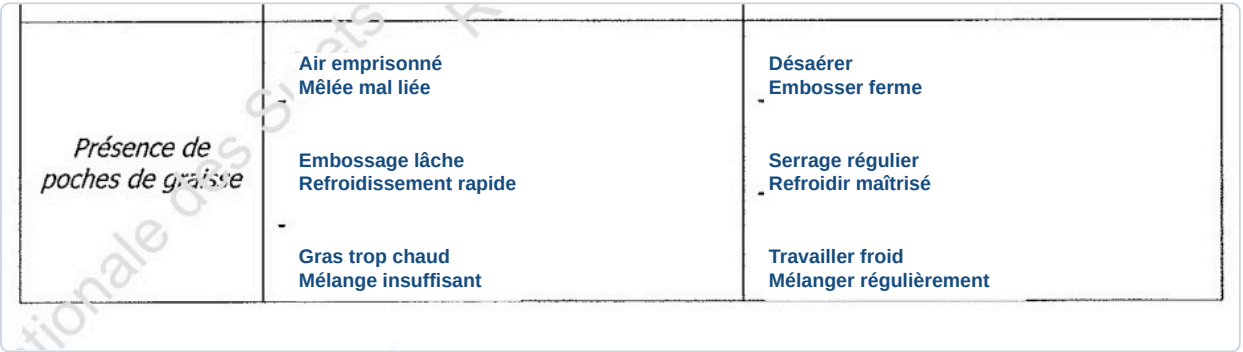
Après cuisson et refroidissement, des saucissons fournis par le responsable du secteur charcuterie sont contrôlés et des défauts d'aspect sont relevés. Il faut proposer des causes et des mesures adaptées, puis préciser les objectifs de l'étuvage et du fumage.

Question 3-1. Pour chacun des défauts suivants, indiquez deux causes probables et une prévention ou correction possible : présence de trous dans la coupe, boyau fripé et présence de poches de graisse.

Défaut	Deux causes probables	Prévention ou correction
Trous dans la coupe	Air emprisonné à l'embossage Farce insuffisamment liée ou homogénéisée	Désaérer la mêlée et embosser fermement, sans poche d'air.
Boyau fripé	Embossage trop lâche Refroidissement ou dessiccation trop rapide	Régler le serrage et maîtriser le refroidissement.
Poches de graisse	Gras trop chaud ou ramolli Incorporation et mélange insuffisants	Travailler le gras froid et l'incorporer régulièrement à la mêlée.

Ces défauts proviennent surtout de la préparation de la mêlée et de l'embossage. Un travail à température adaptée préserve la texture du gras, tandis qu'un mélange homogène évite sa concentration en poches. L'embossage régulier chasse l'air et limite les plis. Enfin, un refroidissement maîtrisé aide à conserver l'aspect lisse du boyau.

Défauts du saucisson : tableau complété



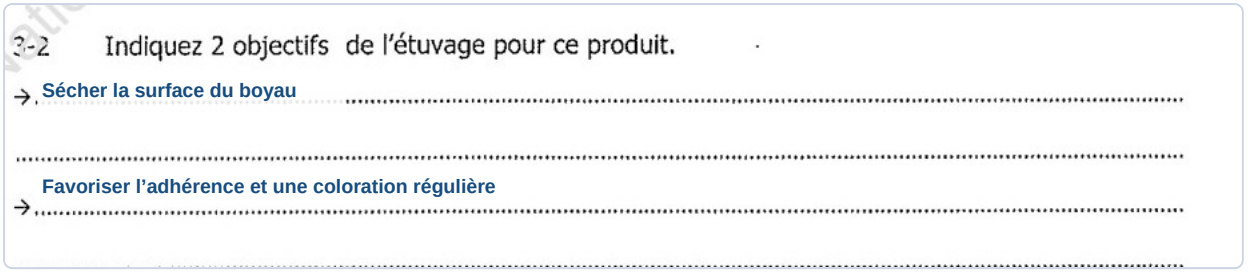
✓ RÉPONSE À RETENIR

Trous : désaérer et bien lier la mêlée. Boyau fripé : embosser correctement et maîtriser le refroidissement. Poches de graisse : travailler froid et mélanger régulièrement.

Question 3-2. Indiquez deux objectifs de l'étuvage pour ce produit.

L'étuvage prépare le saucisson à la cuisson. Il permet d'abord de sécher la surface du boyau, ce qui favorise une bonne adhérence au produit et limite les plis. Il aide aussi à obtenir une coloration régulière, notamment lorsque le produit est fumé. Pour ce saucisson cuit, il ne faut pas retenir comme objectif principal une fermentation ou une acidification, caractéristiques plutôt associées aux produits fermentés et séchés.

Objectifs de l'étuvage



> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Sécher la surface du boyau pour favoriser son adhérence et obtenir une coloration régulière.

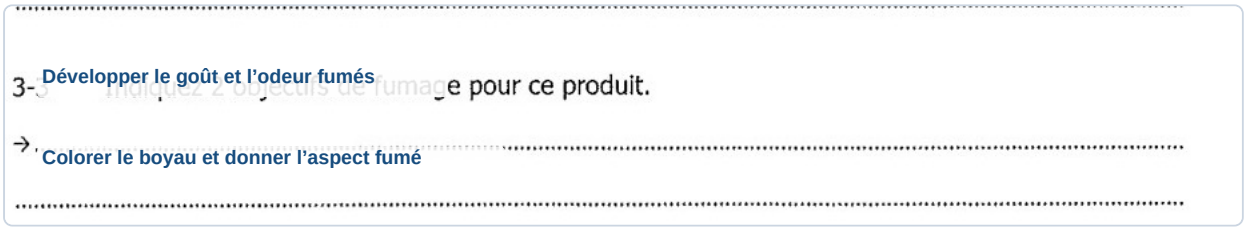
Question 3-3. Indiquez deux objectifs du fumage pour ce produit.

Le fumage donne au saucisson des caractéristiques sensorielles et participe à sa conservation superficielle. Ses deux objectifs principaux sont :

- développer le goût et l'odeur caractéristiques de la fumée ;
- colorer le boyau et donner au produit son aspect fumé.

Le fumage doit rester régulier et maîtrisé : une fumée trop dense ou une durée excessive peut donner une coloration trop foncée et une saveur âcre.

Objectifs du fumage



> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Développer le goût et l'odeur fumés, et donner au boyau sa coloration caractéristique.

4. Livraison et service d’une choucroute pour 200 personnes

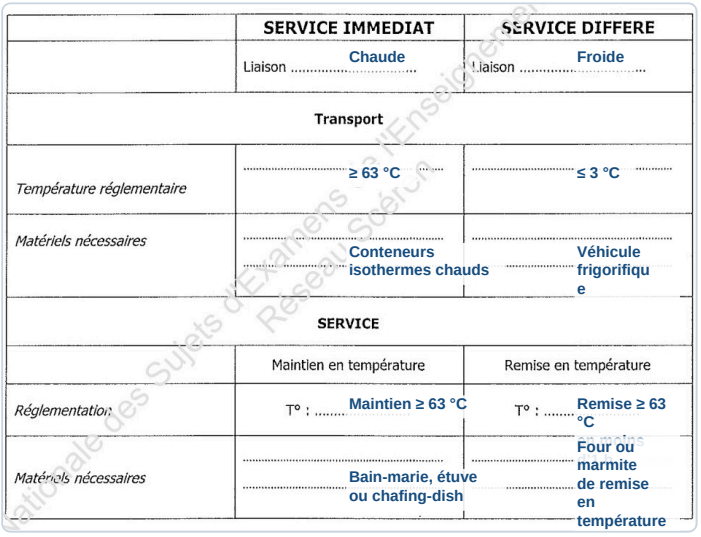
L’entreprise doit livrer une choucroute pour 200 personnes dans la salle polyvalente de la commune et dispose d’un agrément européen. Le tableau compare le service immédiat et le service différé au regard des liaisons, du transport, des températures réglementaires et du matériel nécessaire au service.

Question 4. Complétez le tableau des principales caractéristiques et exigences réglementaires d’un service immédiat et d’un service différé : indiquez la liaison, les températures réglementaires et le matériel nécessaire au transport, puis les températures réglementaires et le matériel nécessaires au service, en distinguant maintien en température et remise en température.

Caractéristique	Service immédiat	Service différé
Liaison	Chaude	Froide
Transport : température réglementaire	Au moins 63 °C	Au plus 3 °C
Transport : matériel	Conteneurs isothermes chauds	Véhicule frigorifique
Service : température réglementaire	Maintien à au moins 63 °C	Remise à au moins 63 °C en moins d’une heure
Service : matériel	Bain-marie, étuve ou chafing-dish	Four ou marmite de remise en température

En service immédiat, la choucroute reste chaude du transport au service. En service différé, elle est conservée et transportée froide, puis réchauffée avant le service. Contrôler les températures à cœur avec une sonde propre et désinfectée. Choisir des équipements adaptés au volume prévu pour les 200 convives.

Tableau des services immédiat et différé complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

Immédiat : liaison chaude, transport et maintien à au moins 63 °C. Différé : liaison froide, transport à au plus 3 °C, puis remise à au moins 63 °C en moins d’une heure.

5. Description des produits et fiche de fabrication d’une galantine de pintade truffée

L’entreprise prépare une plaquette simple destinée à présenter les principales caractéristiques de ses produits à ses clients. Pour les fêtes de fin d’année, elle élabore également une galantine de pintade truffée à partir de 3 kg de maigre de pintade et doit compléter sa fiche technique dans le respect de la réglementation.

Question 5.1. Indiquez dans le tableau les principaux éléments de description des produits suivants : boudin blanc de volaille, poulet à la basquaise, sauce hollandaise, beurre d’escargot, pâté de sanglier en croûte truffé, boudin noir, moka, jambon sec, merguez et jambon persillé.

La description indique les éléments principaux de composition et, lorsque cela caractérise le produit, son mode de préparation ou de conservation. Les recettes pouvant varier, la description commerciale doit toujours correspondre à la composition réellement utilisée.

Produit	Description principale
Boudin blanc de volaille	Viande de volaille hachée finement, lait ou crème, œufs et assaisonnement, embossés puis pochés.
Poulet à la basquaise	Poulet mijoté avec tomates, poivrons, oignons et ail.
Sauce hollandaise	Émulsion chaude de jaunes d’œufs et de beurre, relevée de citron.
Beurre d’escargot	Beurre mélangé à de l’ail, du persil, de l’échalote et de l’assaisonnement.
Pâté de sanglier en croûte truffé	Farce de sanglier et de porc avec truffe, enveloppée de pâte et cuite.
Boudin noir	Sang et gras de porc, oignons et épices, embossés puis cuits.
Moka	Biscuit garni de crème au beurre parfumée au café.
Jambon sec	Jambon de porc salé, séché puis affiné.
Merguez	Saucisse fraîche de viande, généralement de bœuf et de mouton, assaisonnée d’épices.
Jambon persillé	Morceaux de jambon et de porc cuits, liés en gelée avec du persil.

Ces descriptions couvrent les dix produits demandés et mettent en évidence leurs ingrédients ou caractéristiques essentiels. Elles ne remplacent pas la liste réglementaire des ingrédients destinée à l’étiquetage.

Descriptions des produits

Boudin noir	Volaille hachée, lait, œufs, pochée en boyau
Moka	Poulet mijoté, tomate, poivron, oignon Jaunes d'œufs, beurre, citron
Jambon sec	Beurre, ail, persil, échalote
Merguez	Farce sanglier-porc, truffe, pâte Sang, gras, oignons, épices, boyau
Jambon persillé	Biscuit, crème au beurre au café Jambon salé, séché, affiné Viande épicée en boyau Porc, persil et gelée

Nationale des Sujets

✓ RÉPONSE À RETENIR

Les dix produits sont décrits par leurs ingrédients principaux et leurs caractéristiques de préparation ou de conservation.

Fiche de fabrication

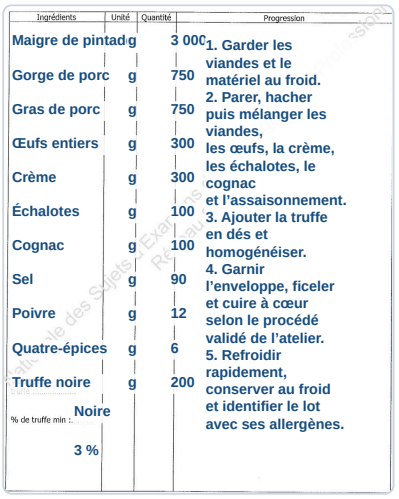
Question 5.2. Élaborez le maximum de galantine de pintade truffée à partir de 3 kg de maigre de pintade. Complétez en annexe la fiche technique avec les ingrédients, les unités, les quantités et la progression, dans le respect de la réglementation et avec une présentation soignée.

Proposition de dosage pour 3 kg de maigre de pintade. La masse totale calculée est d'environ 5,608 kg avant cuisson. Les 200 g de truffe représentent environ 3,57 % de la farce crue, soit plus de 3 %.

Ingrédient	Unité	Quantité
Maigre de pintade	g	3 000
Gorge de porc	g	750
Gras de porc	g	750
Œufs entiers	g	300
Crème	g	300
Échalotes	g	100
Cognac	g	100
Sel	g	90
Poivre	g	12
Quatre-épices	g	6
Truffe noire	g	200

1. Maintenir viandes et matériel au froid. Parer et hacher les viandes, puis mélanger avec les œufs, la crème, les échalotes, le cognac et l'assaisonnement.
2. Ajouter la truffe en dés et homogénéiser. Garnir l'enveloppe de galantine, ficeler et cuire à cœur selon le procédé validé de l'atelier. Refroidir rapidement, conserver au froid et identifier le lot, notamment ses allergènes.

Fiche de fabrication complétée



Ingrédients	Unité	Quantité	Progression
Maigre de pintad	g	3 000	1. Garder les viandes et le matériel au froid. 2. Parer, hacher puis mélanger les viandes, les œufs, la crème, les échalotes, le cognac et l'assaisonnement. 3. Ajouter la truffe en dés et homogénéiser. 4. Garnir l'enveloppe, ficeler et cuire à cœur selon le procédé validé de l'atelier. 5. Refroidir rapidement, conserver au froid et identifier le lot avec ses allergènes.
Gorge de porc	g	750	
Gras de porc	g	750	
Œufs entiers	g	300	
Crème	g	300	
Échalotes	g	100	
Cognac	g	100	
Sel	g	90	
Poivre	g	12	
Quatre-épices	g	6	
Truffe noire	g	200	
Noire			
% de truffe min : 3 %			

✓ RÉPONSE À RETENIR

Farce crue : environ 5,608 kg, dont 200 g de truffe, soit environ 3,57 %.

6. Accords entre plats régionaux et types de vins

Un tableau propose quatre plats régionaux pour lesquels il faut indiquer un vin approprié. Pour chaque plat, les réponses attendues comprennent la région, une AOC et le choix entre blanc sec et rouge.

Question 6. Pour l'entrecôte bordelaise, la bouillabaisse, le cervelas lyonnais brioché et la choucroute, indiquez dans le tableau la région et l'AOC du vin, puis cochez le type de vin approprié : blanc sec ou rouge.

Plat	Région	AOC	Vin
Entrecôte bordelaise	Bordeaux	Bordeaux	Rouge
Bouillabaisse	Provence	Cassis	Blanc sec
Cervelas lyonnais brioché	Lyonnais	Coteaux du Lyonnais	Rouge
Choucroute	Alsace	Alsace Riesling	Blanc sec

Le rouge accompagne l'entrecôte et le cervelas ; le blanc sec convient à la bouillabaisse et à la choucroute.

Tableau des accords régionaux complété

Noms de plats	Vin		Type de vin (cochez la case appropriée) ✓	
	Région	AOC*	Blanc sec	Rouge
Entrecôte bordelaise	Bordeaux / Provence	Bordeaux / Cassis	✓	
Bouillabaisse	Lyonnais	Coteaux du Lyonnais		✓
Cervelas lyonnais brioché	Alsace	Alsace Riesling	✓	
Choucroute				

Sujets d'Examens de Réseau Scéren

✓ RÉPONSE À RETENIR

Entrecôte : Bordeaux, AOC Bordeaux, rouge. Bouillabaisse : Provence, AOC Cassis, blanc sec. Cervelas : Lyonnais, AOC Coteaux du Lyonnais, rouge. Choucroute : Alsace, AOC Alsace Riesling, blanc sec.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2010)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve de technologie professionnelle du BP Charcutier Traiteur, session 2010, porte le code sujet 07-1611 et dure 2 heures ; aucun coefficient n'est imprimé. Elle évalue les connaissances sanitaires, les ovo-produits, les défauts du saucisson, les services traiteur, les produits de charcuterie, la fiche de fabrication d'une galantine truffée et les accords régionaux entre plats et vins.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Les opérations d'abattage demandées doivent être ordonnées de la stabulation au ressuage.
- L'exercice sur les ovo-produits associe chaque produit à son action technologique et à l'intérêt de son emploi.
- Pour chaque défaut du saucisson, distinguez les causes probables des actions de prévention ou de correction.
- La fiche de fabrication de la galantine comprend ingrédients, unités, quantités et progression.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respectez l'ordre chronologique des opérations d'abattage et distinguez saisie partielle et saisie totale.
- Dans le tableau sur les ovo-produits, renseignez séparément le produit, son action et l'intérêt de son utilisation.
- Pour le saucisson, donnez deux causes par défaut et distinguez-les clairement de la prévention ou correction.
- Pour la choucroute et la galantine, vérifiez chaque rubrique demandée dans les tableaux et l'annexe.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment répondre à une question qui demande les étapes d'un procédé dans l'ordre ?

Repérez les étapes de départ et d'arrivée indiquées dans le sujet, puis ordonnez les opérations intermédiaires. Vérifiez que la suite est chronologique et que la première et la dernière étape correspondent bien à celles demandées.

Q : Comment distinguer les causes et les corrections dans le tableau sur le saucisson ?

Une cause décrit une origine probable du défaut pendant la fabrication ou le traitement. La prévention ou correction désigne une mesure à appliquer pour éviter le défaut ou y remédier, sans la confondre avec son origine.

Q : Le sujet indique-t-il un barème ou un coefficient pour organiser mon travail ?

Aucun barème par question ni coefficient n'est imprimé sur les pages fournies. La durée officielle est de 2 heures ; répartissez le temps entre les six parties et gardez quelques minutes pour relire les tableaux et l'annexe.

Q : Quelles informations faut-il inscrire dans la fiche de fabrication de la galantine ?

Complétez les colonnes ingrédients, unité, quantité et progression. La consigne fixe 3 kg de maigre de pintade et demande le respect de la réglementation ; l'annexe comporte aussi des champs pour la variété de truffe et son pourcentage minimal.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U21 - Technologie/2010/BP Charcutier - U21 - Technologie - Session 2010 - 1-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.