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

Le candidat doit inscrire ci – dessous son numéro de table

réservé à l'

B.P. : CHARCUTIER TRAITEUR

Dominante :

Code spécialité :

Épreuve : E2-U21 Technologie professionnelle

Durée : **2 heures**

Centre d'écrit .....

Session : **2010**

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 : 2010 N° de sujet **07-1611** Folio : 1/7

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Scéren

Vous travaillez dans une entreprise de charcuterie-traiteur, en charge particulièrement du secteur traiteur. L'entreprise dispose d'un agrément européen. Pour cette raison, la qualité sanitaire de vos matières premières doit être une préoccupation constante, notamment celles des viandes.

1- Qualité sanitaire de la viande

1-1 Citez, dans l'ordre chronologique, les principales opérations effectuées lors de l'abattage des porcs, de la stabulation jusqu'au ressuage.

1 Stabulation et.....	2	3
4	5	6
7	8	9
10	11	12 Ressuage

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

→Saisie partielle : .....

→Saisie totale : .....

2- Les ingrédients

Les œufs sont des ingrédients très utilisés en charcuterie-traiteur. Cependant votre entreprise peut avoir intérêt à utiliser des ovo-produits.

2.1 Expliquez ce qu'est un ovo-produit.

.....

.....

.....

.....

.....

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2.3 Complétez le tableau ci-dessous en proposant un ovo-produit et son action technologique dans la fabrication.

Fabrications	Ovo-produit utilisé	Action technologique du composant	Intérêt d'utiliser des ovo produits
Boudin blanc			
Pâté de sanglier			
Sauce hollandaise			
Meringue italienne			

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Scéren

3- Le saucisson supérieur à l'ail

Vous contrôlez l'aspect de saucissons fournis après cuisson et refroidissement par le responsable du secteur charcuterie et vous relevez des défauts.

3-1 Indiquez dans le tableau deux causes probables et la prévention ou correction possible pour remédier au problème.

Défaut	Causes probables	Prévention ou correction
Présence de trous dans la coupe	- -	- -
Boyau fripé	- -	- -
Présence de poches de graisse	- -	- -

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

→.....

.....

→.....

.....

3-3 Indiquez 2 objectifs de fumage pour ce produit.

→.....

.....

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Scéren

4- Activité traiteur

Vous devez livrer une choucroute pour 200 personnes dans la salle polyvalente de votre commune. Vous avez un agrément européen.

Indiquez dans le tableau ci-dessous les principales caractéristiques et réglementation pour un service immédiat et un service différé.

	SERVICE IMMEDIAT	**SERVICE DIFFERE**
	Liaison	Liaison .....
Transport		
Température réglementaire	.....	.....
Matériels nécessaires	.....	.....
SERVICE		
	Maintien en température	Remise en température
Réglementation	T° :	T° : .....
Matériels nécessaires	.....	.....

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Scéren

5- Les fabrications

Chargé de rédiger « la plaquette produits » de votre entreprise à destination des clients, vous élaborez un document simple.

5.1 Indiquez dans le tableau ci-dessous les principales caractéristiques des produits.

PRODUITS	DESCRIPTION DES PRODUITS (ELEMENTS PRINCIPAUX)
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	
Jambon persillé	

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Scéren

5.2 Fiche de fabrication

Pour les fêtes de fin d'année, vous élaborez en collaboration avec le responsable charcuterie une production de charcuterie fine truffée : galantine de pintade truffée.

Vous devez réaliser le maximum de cette fabrication à partir de 3 kg de maigre de pintade.

Complétez, en annexe page 7, la fiche technique de cette galantine, dans le respect de la réglementation. La présentation devra être soignée.

6- Les spécialités régionales

Indiquez dans le tableau ci-dessous, le type de vin approprié au plat proposé.

Noms de plats	Vin		Type de vin (cochez la case appropriée)	
	Région	AOC*	Blanc sec	Rouge
Entrecôte bordelaise				
Bouillabaisse				
Cervelas lyonnais brioché				
Choucroute				

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Scéren

ANNEXE : Galantine de pintade truffée.

Ingrédients	Unité	Quantité	Progression
variété de truffe :..... % de truffe min :.....			

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Scérén

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.