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

Le jury appréciera la pertinence des réponses proposées par le candidat

QUESTION 1 – Qualité sanitaire de la viande : (15 points)

1.1 - Citez, dans l'ordre chronologique, les principales opérations effectuées lors de l'abattage des porcs, de la stabulation jusqu'au ressuage. **(11 pts)**

1 Stabulation et inspection vétérinaire	2 Anesthésie	3 Saignée
4 Echaudage	5 Épilation	6 Brûlage
7 Grattage	8 Eviscération	9 Inspection post-mortem et estampillage
10 Fente	11 Pesée, classification	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. **Sur 4 points (1 motif au choix).**

- **Abcès, kyste, fractures, hématomes… partielle**
- **Pour certaines maladies : tuberculose, charbon ; septicémie, pneumonie : totale**
- **Animaux morts sans abattage : totale**
- **Animaux parasités : totale**
- **Carcasses à couleur ou odeur anormales… : totale**

QUESTION 2 - LES INGRÉDIENTS : (10 points)

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

2.1 Qu'appelle t-on ovo-produit ? **(3 pts)**

- Commercialisation des œufs vendus hors coquille.

2.2 Citez les avantages de l'utilisation de ceux-ci : **(5 pts)**

- Prix
- Gain de temps
- Moins de risque de contamination microbienne
- Facilité de stockage
- Rentabilité

(à l'appréciation du correcteur)

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

2.3 A l'aide de ces ovo-produits compléter le tableau ci-dessous **(8 pts)** 1 point par case.

Fabrications	Ovo produit utilisé	Action technologique du composant choisi	Intérêt d'utiliser des ovo produits
Boudin blanc	Blanc d'œuf	Coagulation liaison goût...	Gain de temps, hygiène et rentabilité
Pâté de sanglier	Œuf entier	Coagulation liaison goût...	Gain de temps, hygiène et rentabilité
Sauce hollandaise	Jaune d'œuf	Emulsion	Gain de temps, hygiène et rentabilité
Meringue italienne	Blanc d'œuf	Action moussante et levante (développement)	Gain de temps, hygiène et rentabilité

QUESTION 3- LE SAUCISSON SUPÉRIEUR À L'AIL : (12 points)

3-1 - Vous contrôlez l'aspect de vos saucissons après cuisson et refroidissement et vous relevez les défauts indiqués ci-dessous. **Indiquez dans le tableau** deux causes probables et la prévention ou correction possible pour remédier au problème. **(6 points)**

Défaut	**Causes probables**	**Prévention ou correction**
Présence de trous dans la coupe	- mauvais dégazage - mauvaise embossage - mauvaise qualité sanitaire : fermentations (1point)	- dégazer correctement la mêlée - garnir correctement le poussoir - choisir et traiter correctement les matières premières... - Ne pas incorporer d'air lors de l'embossage (1 point)
Boyau fripé	- poussage pas assez tendu - saucisson ayant subi une trop forte dessiccation lors de l'étuvage ou du fumage refroidissement trop rapide ou insuffisant (1 point)	- soin à l'embossage - bon réglage des paramètres d'étuvage et de fumage - bonne gestion du refroidissement (1 point)
Présence de poches de graisse	- laminage des gras - gras de mauvaise qualité - mauvaise cuisson (1 point)	- vérifier la qualité de coupe du matériel - travailler à froid - choisir la qualité du maigre et du gras - contrôler la cuisson (1 point)

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

3.2 - Indiquez 2 objectifs de l'étuvage pour ce produit **Sur 4 points**

- **Adhérence du boyau**
- **Développement bactérien utile**
- **Colorations interne et externe**
- **Propriété mécanique : fermeté, élasticité…**
- **Formation de la couleur rosée**

3.3 - Indiquez 2 objectifs de fumage pour ce produit. **Sur 2 points**

- **Goût**
- **Conservation**
- **Couleur extérieure**

QUESTION 4 - PARTIE TRAITEUR : (8 points)

	SERVICE IMMÉDIAT	SERVICE DIFFÉREÉ
	Liaison **CHAUDE** **0.5 pt**	Liaison **FROIDE** **0.5 pt**
Transport		
Température réglementaire	**Minimum + 63°C** **1 pt**	**A à 4°c** **1 pt**
Matériels nécessaires	**Emballages, contenaires adaptés Maintien en T° + 63°C** **0.5 pt**	**Véhicule réfrigéré ou isotherme** **0.5 pt**
SERVICE		
	Maintien en température	Remise en température
Réglementation	T° : **Ne jamais être en dessous de +63°C** **1 pt**	T° : **Remise en température en moins de 1 heure à +63°C à cœur minimum** **1 pt**
Matériels nécessaires	**Four, table chauffante, bain marie** **1 pt**	**Four ou marmite** **1pt**

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

QUESTION 5 - LES FABRICATIONS : (21 points)

5.1 - Indiquez dans le tableau ci-dessous les principales caractéristiques des produits (10 points)

PRODUITS	DESCRIPTION DES PRODUITS (ÉLÉMENTS PRINCIPAUX)
Boudin blanc de volaille	**Émulsion fine à base de viande de porc, volaille, lait aromatisé, œuf, assaisonnement embossée en menu de porc.**
Poulet à la basquaise	**Poulet cuit avec une sauce à base de poivron, tomate jambon de Bayonne et de fond.**
Sauce hollandaise	**Émulsion de jaune d'œuf et de beurre clarifié, assaisonnement et jus de citron.**
Beurre d'escargot	**Beurre ramolli mélangé avec du persil haché, de l'échalote, d'ail haché finement puis assaisonné.**
Pâté de sanglier croûte truffé s	**Farce de viandes, farce de porc + maigre de sanglier + assaisonnement + liant + gelée + 3 % de truffes, entourée de pâte brisée**
Boudin noir	**Oignons cuits, mélangés à du gras de porc et du sang. Assaisonnés et cuits**
Moka	**Génoise garnie d'une crème au beurre au café.**
Jambon sec	**Jambon salé au sel sec pendant plusieurs jours, puis affiné dans des séchoirs pendant plusieurs semaines.**
Merguez	**Mélange de bœuf et d'agneau haché, assaisonné et emballé en menus de mouton.**
Jambon persillé	**Jambon cuit au bouillon coupé en morceaux, mélangé avec du persil, de l'échalote, vin et gelée, pasteurisé au four et refroidi.**

5.2 - Fiche de fabrication **(11 points)**

Vous devez réaliser à partir de 3 kg de pintade, **le maximum** de galantine de pintade truffée.

Complétez la fiche technique ci-dessous dans le respect de la réglementation.

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

Rappelez le % minimum d'incorporation de l'animal cité dans la fabrication des galantines de fabrication supérieure ➔ **20 %**
Rappelez le % minimum d'incorporation de truffe ➔**3 % et les variétés donnant droit à la dénomination « truffé ».**

Ingrédients	U	Q	Progression
Maigre de pintade 20%masse totale max 15 kg Mêlée 80 % de la masse totale 12 kg environ Dont 25/30 % de gras (gorge, poitrine, gras dur) Maigre de porc Gratin (foie, Ga, alcool...) <u>Liants/kg</u> Œuf Polyphosphates (facultatif) <u>Assaisonnement/kg</u> Sel/sel nitrité Poivre Muscade ...	Kg Kg Kg Kg P kg g g g	3 3-4 8-7 0.5-1 1 à 2 0.002 à 0.003 18 2 0.5-1	Mise en place Trier les viandes Préparer les lèches maigre Mise en salaison Préparation du gratin Faire suer les légumes de la GA au beurre Hacher le foie et la GA Préparer la farce de la galantine en cutter+ assaisonneme truffes Monter la galantine Cuire : Sous-vide vapeur 85°c environ Sous film Sous- vide, pocher A l'appréciation du correcteur.. Température 72-74 °c à cœur Refroidissement Décorer, glacer
Melanosporum 3% min Brumale	kg	0.45	

QUESTION 6 - <u>LES SPÉCIALITÉS RÉGIONALES</u> : (8 points)

Indiquez dans le tableau ci-dessous, le type de vin approprié au plat proposé. **Sur 8 points =**

Noms de plats	Vins		Type de vin (cochez la case appropriée)	
	Région 4 * 0.5 pt	AOC 4*1 pt	Blanc sec 4 *0.5	Rouge 4* 0.5
Entrecôte bordelaise	Bordeaux	Médoc, Haut-Médoc, Listrac, Côte de Bourg, Côte de Blaye		X
Bouillabaisse	Languedoc Roussillon	Bandol, Côteaux Aix en Provence, Bellet...	X	
Cervelas lyonnais brioché	Beaujolais	Morgon, Brouilly, Chenas...		X
Choucroute	Alsace	Riesling, Pinot gris, Pinot blanc	X	

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

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.