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 : **10-1639** • Durée : **2 heures**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **La consommation de viande de porc et de produits de charcuterie** (3 questions) — **Page 3**
2. **Les produits soumis à dessiccation et la cellule Arcos** (5 questions) — **Page 6**
3. **Le code des usages et les andouilles** (3 questions) — **Page 8**
4. **Le rendement des produits de base** (2 questions) — **Page 10**
5. **Lotte à l'américaine** (6 questions) — **Page 12**
6. **La mousse de foie** (6 questions) — **Page 16**
7. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 19**

Sujet officiel (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U21 - Technologie/2010/BP Charcutier - U21 - Technologie - Session 2010 - 3-Sujet.pdf

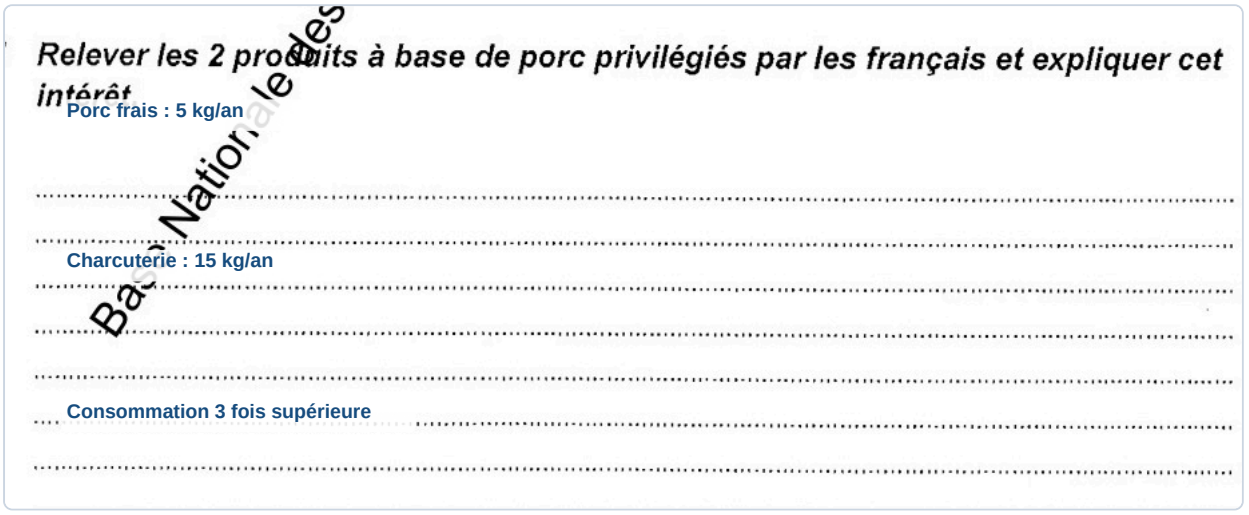
1. La consommation de viande de porc et de produits de charcuterie

Dans le rôle d'un chef de laboratoire en entreprise de charcuterie-traiteur, le candidat étudie un texte sur la consommation de porc et de produits de charcuterie en France. Il mobilise ses connaissances des fabrications, de leur composition, de leur présentation et du conseil à la clientèle.

Question 1-1. Relever les deux produits à base de porc privilégiés par les Français et expliquer cet intérêt à partir du texte.

Le texte compare deux consommations annuelles moyennes : 5 kg de viande de porc fraîche prête à consommer et 15 kg de produits de charcuterie par Français. La charcuterie est donc consommée en quantité trois fois supérieure à la viande fraîche. Le passage détaille ensuite les différentes familles de charcuterie et leurs parts de consommation.

Réponse à la question 1-1



✓ RÉPONSE À RETENIR

Viande de porc fraîche : 5 kg par an ; produits de charcuterie : 15 kg par an. La charcuterie est privilégiée, avec une consommation trois fois supérieure.

Question 1-2. Compléter, selon l'exemple des andouilles, le tableau des fabrications charcutières en indiquant la composition du produit ainsi que l'argumentaire et le conseil au client pour le jambon cuit, les lardons, les pâtés, les rillettes, les saucisses à cuire et les saucissons secs de ménage.

Fabrication	Composition du produit	Argumentaire et conseil client
Jambon cuit	Muscle de la cuisse de porc, salé ou saumuré, puis cuit.	À servir froid en tranches ou chaud, selon le plat.
Lardons	Poitrine de porc découpée en bâtonnets, salée, parfois fumée.	Relèvent les plats ; les faire revenir et ajuster le sel.
Pâtés	Viande et gras de porc hachés et assaisonnés, parfois avec du foie, puis cuits.	À déguster en entrée ou à tartiner ; conserver au froid.
Rillettes	Viande de porc cuite lentement dans le gras, puis effilochée.	Texture fondante, à servir sur du pain.
Saucisses à cuire	Viande et gras de porc hachés, assaisonnés et embossés.	Cuire à cœur ; ne pas piquer pour préserver le jus.
Saucissons secs de ménage	Viande maigre et gras de porc hachés, assaisonnés, embossés, fermentés et séchés.	Servir en tranches fines ; conserver dans un endroit frais et sec.

Les recettes peuvent varier selon le produit. Pour le client, préciser les modes de dégustation et respecter les conditions de conservation indiquées sur l'étiquetage.

Tableau des fabrications complété

Fabrications charcutières	Composition du produit	Argumentaire et conseil client
Andouilles *	Ex : Produit élaboré à partir du système digestif du porc et enveloppé dans un boyau.	Apport en MG limité. Se consomme froide.
Jambon cuit	Cuisse de porc, salée et cuite	À servir froid ou chaud
Lardons	Poitrine en bâtonnets, salée	Faire revenir, ajuster le sel
Pâtés	Viande et gras hachés, cuits	À tartiner ; conserver au froid
Rillettes	Viande cuite lentement, effiloc	Sur du pain
Saucisses à cuire *	Viande et gras hachés, embos	Cuire à cœur, ne pas piquer
Saucissons secs de Ménage *	Viande et gras hachés, séchés	Tranches fines ; frais et sec

des Sujets d'Exam

✓ RÉPONSE À RETENIR

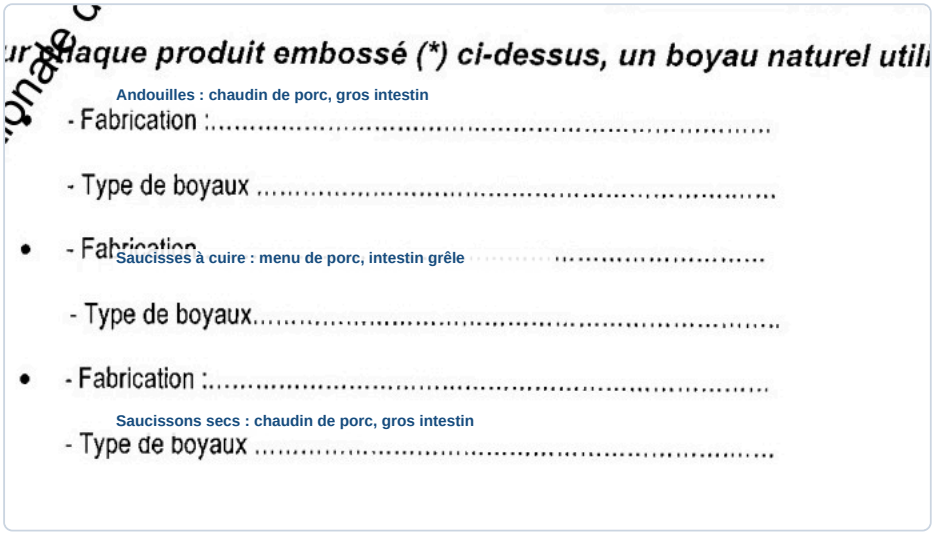
Le tableau indique la composition caractéristique et un conseil de dégustation, de préparation ou de conservation pour chaque fabrication.

Question 1-3. Pour chacun des produits embossés marqués d'un astérisque dans le tableau, proposer un boyau naturel utilisable et préciser la fabrication concernée ainsi que le type de boyau.

Les produits marqués d'un astérisque sont les andouilles, les saucisses à cuire et les saucissons secs de ménage. Un boyau naturel adapté à leur calibre peut être choisi pour chacun. Le chaudin de porc convient aux préparations de gros calibre ; le menu de porc est adapté aux saucisses.

Fabrication	Boyau naturel proposé	Type
Andouilles	Chaudin de porc	Gros intestin
Saucisses à cuire	Menu de porc	Intestin grêle
Saucissons secs de ménage	Chaudin de porc	Gros intestin

Boyaux naturels proposés



✓ RÉPONSE À RETENIR

Andouilles : chaudin de porc, gros intestin. Saucisses à cuire : menu de porc, intestin grêle. Saucissons secs de ménage : chaudin de porc, gros intestin.

2. Les produits soumis à dessiccation et la cellule Arcos

L'entreprise envisage de proposer des produits secs, d'acheter des jambons secs et de fabriquer des saucissons secs, ce qui conduit à étudier une cellule d'étuvage, de séchage et d'affinage. Les questions portent sur les rôles de l'étuvage et du séchage, puis sur les caractéristiques, les capacités et les réglages de la cellule Arcos.

Question 2-1. Expliquer l'importance de l'étuvage pour la qualité sanitaire du saucisson sec.

Pendant l'étuvage, la température favorise le démarrage de la fermentation lactique. Les bactéries utiles se multiplient et produisent de l'acide lactique, ce qui abaisse le pH de la mêlée. Cette acidification freine le développement de microorganismes indésirables et contribue à la sécurité sanitaire du saucisson. L'étuvage doit être maîtrisé : il favorise la fermentation, mais ne stérilise pas le produit et ne remplace pas les autres mesures d'hygiène.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> L'étuvage favorise la fermentation lactique et l'acidification, qui freinent les microorganismes indésirables et contribuent à la sécurité sanitaire.

Question 2-2. Expliquer le rôle du séchage pour la texture et la flaveur du saucisson sec.

Au cours du séchage, le saucisson perd progressivement de l'eau. Cette déshydratation concentre la matière et donne au produit sa texture ferme. Le séchage, puis l'affinage, participent aussi à la formation et à l'intensification des arômes. La perte d'eau doit être régulière : si le séchage est trop rapide, la périphérie peut durcir et gêner l'évolution du cœur. La maîtrise du séchage contribue donc à obtenir une texture et une flaveur adaptées.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le séchage réduit l'humidité, raffermit la texture et, avec l'affinage, contribue au développement de la flaveur.

Cellule Arcos

Question 2-3-1. À partir du document 1, justifier l'intérêt des deux caractéristiques soulignées de la cellule Arcos.

Caractéristique soulignée	Intérêt
Isolation en polyuréthane de 60 mm	Limite les pertes de chaleur et aide à maintenir les conditions de traitement, tout en réduisant les besoins énergétiques.
Régulation par automate ARCOS	Permet une régulation précise et fiable, ainsi que la programmation des différentes phases.

Ces deux caractéristiques facilitent le contrôle des cycles d'étuvage, de séchage et d'affinage.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Isolation de 60 mm pour limiter les pertes de chaleur ; automate ARCOS pour programmer et réguler précisément les phases.

Question 2-3-2. À partir des capacités indiquées dans le document 1, expliquer pourquoi il n'est pas possible de charger 40 kg en étuvage.

Le document indique une capacité d'étuvage de 10 à 25 kg de saucissons. La charge maximale pour cette phase est donc de 25 kg. Une charge de 40 kg la dépasse de 15 kg. La capacité distincte de séchage, de 25 à 80 kg, ne permet pas d'augmenter la charge autorisée en étuvage : chaque phase doit respecter sa propre capacité.

✓ RÉPONSE À RETENIR

La cellule accepte au maximum 25 kg en étuvage : 40 kg dépasse cette limite de 15 kg.

Question 2-3-3. Relever les paramètres de réglage programmables de la cellule Arcos à partir du document 1.

L'automate permet de programmer, pour chaque phase, les paramètres suivants :

- température ambiante ;
- hygrométrie minimale et maximale ;
- durée de la phase ;
- temps de ventilation.

Le document précise que la cellule peut comporter jusqu'à 99 phases programmables.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Température ambiante, hygrométrie minimale et maximale, durée et temps de ventilation, réglables par phase.

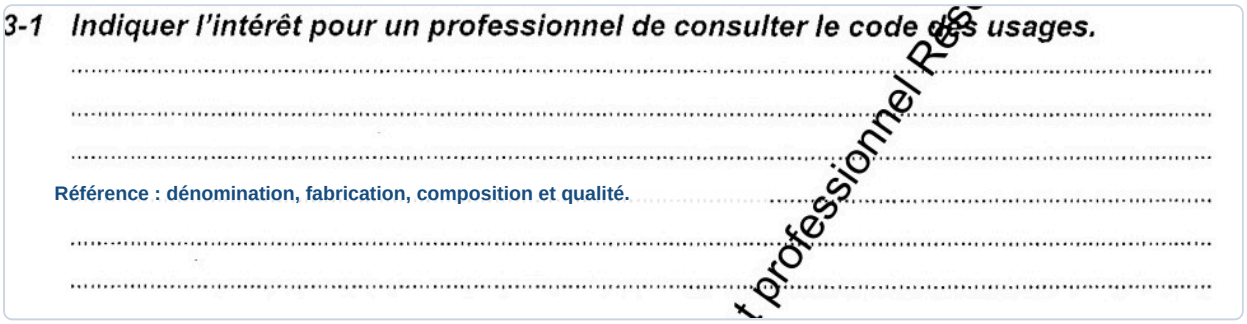
3. Le code des usages et les andouilles

Le candidat examine l'intérêt professionnel du code des usages et identifie plusieurs types d'andouilles à partir de descriptions de leur composition et de leur fabrication. Il précise ensuite les points critiques à maîtriser pour ce type de fabrication et justifie leur importance.

Question 3-1. Indiquer l'intérêt, pour un professionnel, de consulter le code des usages.

Le code des usages décrit les caractéristiques professionnelles des produits, notamment leur composition, leur fabrication et leur dénomination. Le consulter aide le charcutier à choisir une appellation juste, à respecter les critères propres au produit et à éviter d'induire le client en erreur. Il constitue aussi une référence commune pour expliquer ses choix et garantir une qualité régulière.

Réponse à la question 3-1



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Respecter les dénominations et les caractéristiques des produits, garantir une qualité régulière et informer justement le client.

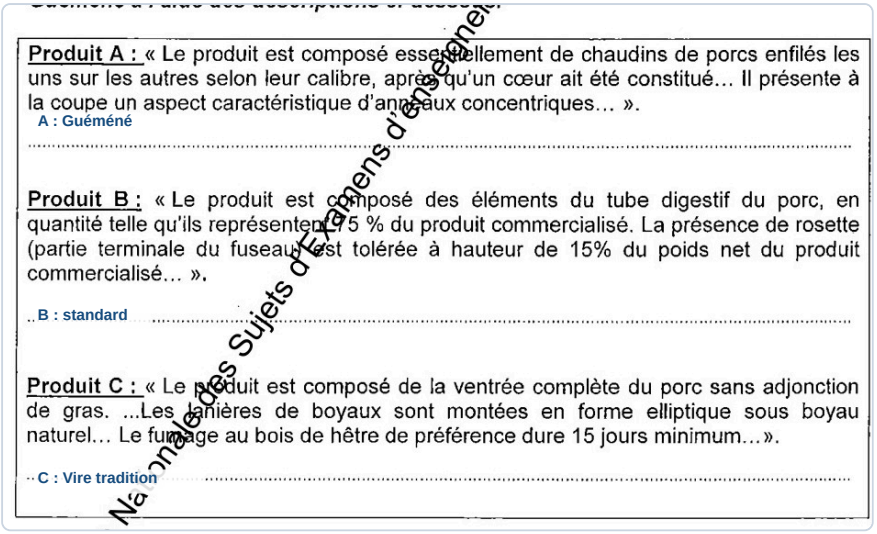
Identification des produits

Question 3-2. À l'aide des descriptions fournies, identifier pour chacun des produits A, B et C s'il s'agit d'une andouille standard, d'une andouille de Vire tradition ou d'une andouille de Guéméné.

Produit	Identification	Indice déterminant
A	Andouille de Guéméné	Chaudins enfilés les uns dans les autres selon leur calibre, avec des anneaux concentriques à la coupe
B	Andouille standard	Éléments du tube digestif représentant 95 % du produit commercialisé
C	Andouille de Vire tradition	Ventrées complètes, sans ajout de gras, et fumage traditionnel

Les indices décisifs sont l'assemblage concentrique pour A, la composition digestive définie pour B, et la ventrée complète avec fumage au bois de hêtre pendant au moins 15 jours pour C.

Identification des produits A, B et C



Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement

✓ RÉPONSE À RETENIR

A : Guéméné. B : andouille standard. C : Vire tradition.

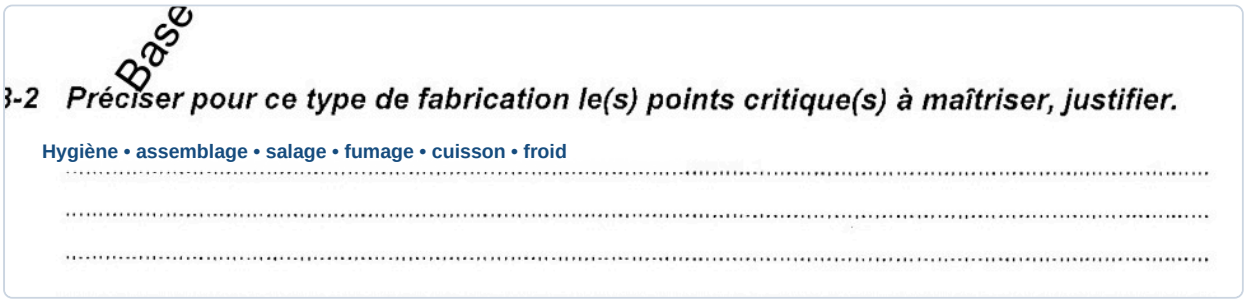
Points critiques

Question 3-2. Préciser les points critiques à maîtriser pour ce type de fabrication et justifier leur importance.

Les points critiques doivent garantir la sécurité sanitaire et les caractéristiques attendues de l'andouille.

- **Préparation des chaudins et boyaux :** tri, nettoyage et hygiène rigoureux pour éviter les souillures et les défauts d'odeur.
- **Assemblage et embossage :** respecter le montage propre au produit et éviter les poches d'air pour obtenir une coupe régulière.
- **Salage, fumage et cuisson :** contrôler les durées et les conditions de traitement pour maîtriser conservation, goût, couleur et sécurité.
- **Refroidissement et stockage :** maintenir la chaîne du froid afin de limiter le développement microbien.

Points critiques de fabrication



✓ RÉPONSE À RETENIR

Maîtriser l'hygiène, la préparation et l'assemblage, puis le salage, le fumage, la cuisson et le refroidissement pour assurer sécurité et qualité typique.

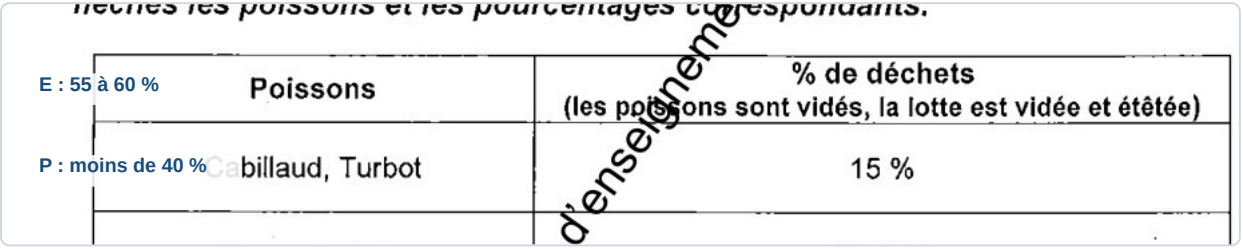
4. Le rendement des produits de base

Le sujet rappelle que le calcul du prix de vente dépend de plusieurs paramètres et que les rendements varient selon les espèces et les morceaux. Le candidat indique des pourcentages de muscle pour des classements porcins et associe des poissons ou morceaux aux pourcentages de déchets fournis.

Question 4-1. Indiquer le pourcentage de muscle correspondant aux classements E et P pour le porc.

Le classement européen des carcasses de porc indique leur teneur en viande maigre. La classe E correspond à une proportion de muscle comprise entre 55 % et 60 %. La classe P désigne la catégorie la moins maigre, avec une proportion inférieure à 40 %. Ces valeurs s'appliquent à la carcasse et non au rendement d'un morceau particulier.

Pourcentages de muscle porcin



✓ RÉPONSE À RETENIR

Classement E : 55 à 60 % de muscle. Classement P : moins de 40 %.

Question 4-2. Relier par des flèches les poissons ou morceaux de poisson indiqués aux pourcentages de déchets correspondants. Tenir compte du fait que les poissons sont vidés et que la lotte est vidée et étêtée.

Poisson ou morceau	Déchets
Cabillaud, turbot	15 %
Queue de lotte	28 à 30 %
Sole	60 %

Les poissons sont considérés vidés, comme le précise l'énoncé. Pour la lotte, le pourcentage concerne la queue après vidage et étêtage. Les flèches relient chaque poisson ou morceau au pourcentage correspondant.

Correspondances des déchets

Poissons	% de déchets (les poissons sont vidés, la lotte est vidée et étêtée)
Cabillaud, Turbot	15 %
Queue de lotte	28 à 30 %
Sole	60 %

"Examens d'enseigne

✓ RÉPONSE À RETENIR

Cabillaud et turbot : 15 %; queue de lotte : 28 à 30 %; sole : 60 % de déchets.

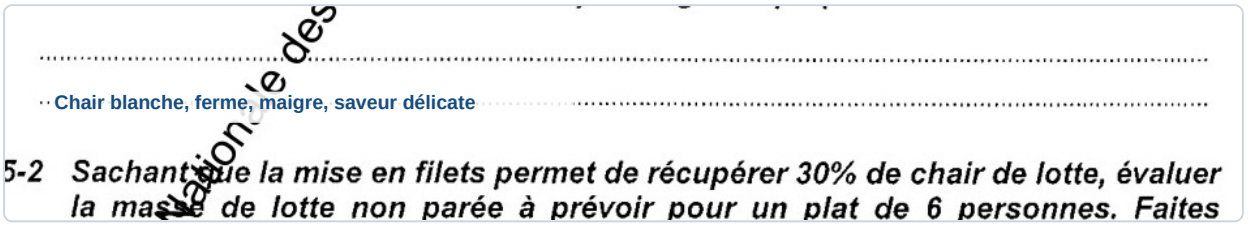
5. Lotte à l’américaine

Le candidat prépare un plat de lotte à l’américaine en tenant compte des caractéristiques organoleptiques du poisson, du rendement de la mise en filets et des techniques de cuisson. Il décrit aussi la réalisation et le maintien au chaud de la sauce, puis propose des vins blancs secs français associés à leur terroir.

Question 5-1. Caractériser la chair de lotte sur le plan organoleptique.

La lotte a une chair blanche à nacrée, maigre, ferme et serrée. Elle contient peu d’eau et tient bien à la cuisson, mais peut devenir sèche si elle est trop cuite. Sa saveur est fine et délicate, sans odeur forte lorsqu’elle est fraîche. Elle ne présente pas de petites arêtes, mais une arête centrale cartilagineuse à retirer lors de la préparation.

Caractéristiques organoleptiques de la lotte



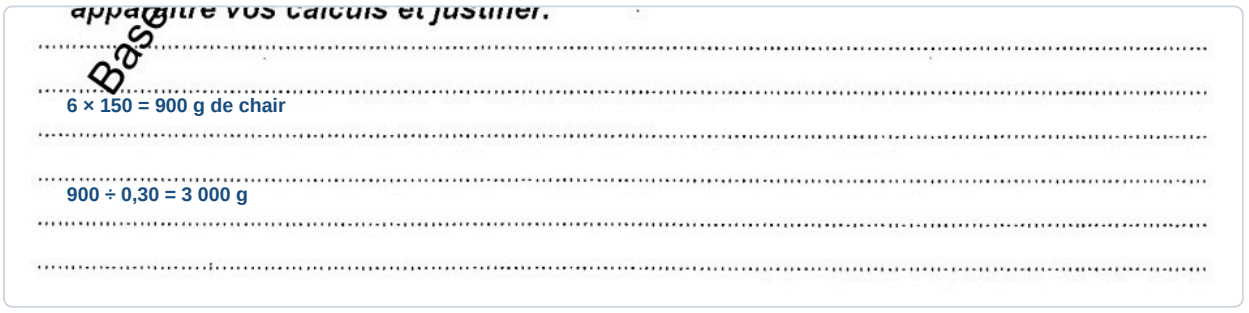
✓ RÉPONSE À RETENIR

Chair blanche, maigre, ferme et serrée, de saveur délicate et sans petites arêtes.

Question 5-2. Sachant que la mise en filets permet de récupérer 30 % de chair de lotte, évaluer la masse de lotte non parée à prévoir pour un plat de six personnes. Faire apparaître les calculs et justifier.

Pour le calcul, on retient une portion de 150 g de chair nette par personne. Il faut donc obtenir **6 × 150 = 900 g** de chair. Cette quantité représente 30 % de la masse non parée : **900 ÷ 0,30 = 3 000 g**. Il faut ainsi prévoir 3 kg de lotte non parée pour servir six portions de 150 g de chair.

Calcul de la masse de lotte à prévoir



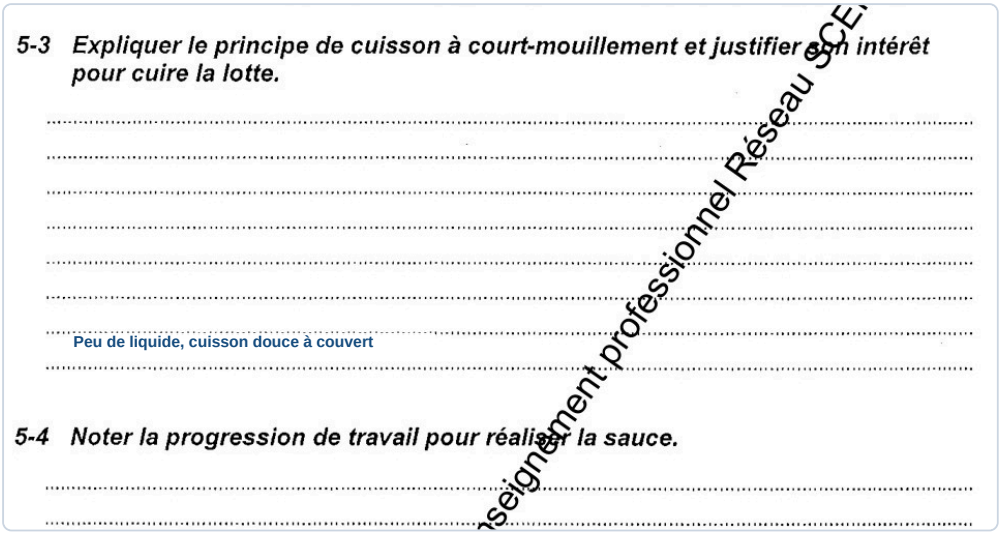
✓ RÉPONSE À RETENIR

Prévoir 3 kg de lotte non parée pour obtenir 900 g de chair, soit six portions de 150 g.

Question 5-3. Expliquer le principe de la cuisson à court-mouillement et justifier son intérêt pour cuire la lotte.

Le court-mouillement consiste à cuire un aliment dans un récipient couvert, avec une faible quantité de liquide, versée à mi-hauteur ou à hauteur partielle. Le liquide frémit doucement et la vapeur participe à la cuisson. Cette méthode convient à la lotte : elle assure une cuisson douce, limite le dessèchement de sa chair ferme et préserve sa saveur. Le jus de cuisson peut ensuite être utilisé pour réaliser la sauce.

Principe du court-mouillement



Réseau SCEREN – Centre national de documentation pédagogique – Examens d'enseignement professionnel

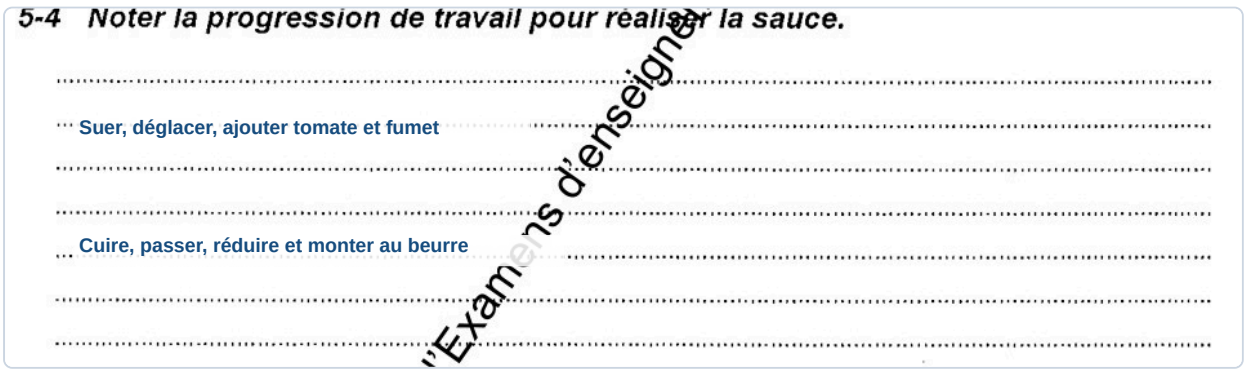
✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Cuisson douce à couvert avec peu de liquide : la lotte reste moelleuse et le jus parfume la sauce.

Question 5-4. Noter la progression de travail pour réaliser la sauce.

1. Suer les échalotes et les aromates dans la matière grasse, sans coloration excessive.
2. Ajouter les parures ou les sucs de cuisson et les faire revenir.
3. Déglacer au cognac et flamber, puis ajouter le vin blanc et le laisser réduire.
4. Ajouter la tomate, le fumet et le bouquet garni, puis cuire doucement.
5. Passer au chinois, réduire à la consistance souhaitée et rectifier l'assaisonnement.
6. Monter au beurre hors du feu, puis napper la lotte.

Progression de réalisation de la sauce



✓ RÉPONSE À RETENIR

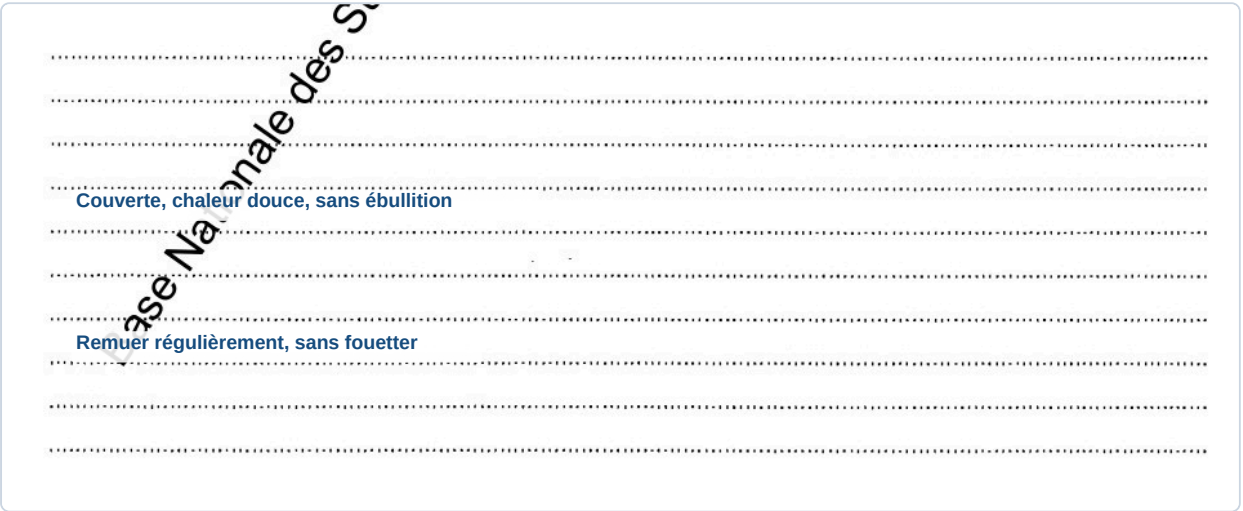
Suer les aromates, déglacer et réduire, ajouter tomate et fumet, cuire, passer, réduire et monter la sauce au beurre.

Question 5-5. Indiquer comment conserver les qualités organoleptiques de la sauce si elle est maintenue chaude au bain-marie pendant 20 minutes.

Pour les 20 minutes de maintien, préserver l'émulsion et éviter la concentration de la sauce :

- la garder couverte au bain-marie doux, sans ébullition, et à température de maintien au chaud ;
- la remuer régulièrement avec une spatule propre, sans fouetter ;
- éviter la surchauffe, qui peut faire trancher une sauce au beurre ou à la crème.

Maintien des qualités de la sauce au bain-marie



✓ RÉPONSE À RETENIR

Maintenir couverte au bain-marie doux, sans ébullition, et remuer régulièrement pour garder une sauce homogène et aromatique.

Question 5-6. Proposer trois vins blancs secs français pour accompagner le plat et préciser, pour chacun, le terroir viticole d'origine. Une proposition limitée à Bordeaux ou Bourgogne A.O.C. n'est pas valide.

Ces trois appellations françaises proposent des vins blancs secs adaptés à un plat de poisson en sauce. Elles proviennent de terroirs distincts et ne relèvent ni de Bordeaux ni de Bourgogne A.O.C.

Vin blanc sec	Terroir viticole d'origine
Muscadet Sèvre-et-Maine	Vignoble nantais, Loire-Atlantique
Sancerre blanc	Centre-Loire, département du Cher
Cassis blanc	Provence, Bouches-du-Rhône

Vins blancs secs et terroirs viticoles

Muscadet Sèvre-et-Maine	**Vignoble nantais**
Sancerre blanc	**Centre-Loire**
Cassis blanc	**Provence**

✓ RÉPONSE À RETENIR

Muscadet Sèvre-et-Maine : vignoble nantais ; Sancerre blanc : Centre-Loire ; Cassis blanc : Provence.

6. La mousse de foie

Le candidat étudie une mousse de foie réalisée sans additifs, notamment sans sel nitrité, et complète une fiche technique établie pour 1 kg de mouille. Il analyse les effets des choix de fabrication et des erreurs signalées, compare les textures après cuisson et imagine des déclinaisons en amuse-bouche.

Question 6-1. Pour proposer aux clients un produit sans additif, vous décidez de ne pas utiliser d'additifs, y compris le sel nitrité, dans votre recette. Justifier l'intérêt commercial de cette démarche.

Une recette sans additifs répond aux attentes des clients qui recherchent une liste d'ingrédients simple et souhaitent éviter le sel nitrité. Elle différencie l'offre, valorise le savoir-faire artisanal et permet une communication transparente sur la composition, sans prétendre que le produit est plus sain ou sans risque.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Une offre différenciante à composition simple, destinée aux clients attentifs aux additifs.

Question 6-2. Expliquer les incidences de l'absence d'additifs sur le produit fini.

Sans sel nitrité, la mousse sera moins rose et pourra prendre une teinte grise ou brune. Son goût sera moins typé. Elle sera aussi moins protégée contre certaines altérations microbiennes et l'oxydation, ce qui rend sa conservation plus délicate à maîtriser.

- Respecter une hygiène stricte et une cuisson maîtrisée.
- Refroidir rapidement et conserver au froid.
- Adapter la durée de conservation.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Teinte moins rose, goût moins typé et conservation plus délicate à maîtriser.

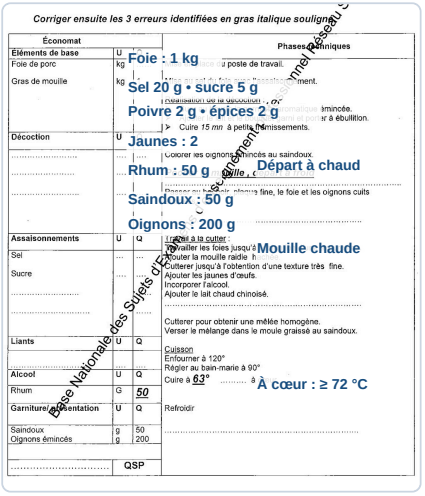
Question 6-3. Compléter la fiche technique de la mousse de foie sur la base de 1 kg de mouille, en renseignant les éléments et quantités manquants, puis corriger les trois erreurs identifiées dans les phases techniques.

Pour 1 kg de mouille, la fiche se complète avec les quantités ci-dessous. La décoction se réalise avec la garniture aromatique et le lait indiqués à la fiche, puis s'ajoute chaude au cutter. Corriger les trois mentions en gras italique : commencer le pochage à chaud, incorporer la mouille chaude et remplacer 63 °C par une cuisson à cœur d'au moins 72 °C.

Élément	Unité	Quantité
Foie de porc	kg	1
Gras de mouille	kg	1
Sel	g	20
Sucre	g	5
Poivre	g	2
Quatre-épices	g	2
Jaunes d’œufs	pièce	2
Rhum	g	50
Saindoux	g	50
Oignons émincés	g	200

Après cuisson, refroidir rapidement et conserver au froid.

Fiche technique complétée



> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Fiche complétée : foie 1 kg, mouille 1 kg, corrections à chaud et cuisson à cœur ≥ 72 °C.

Question 6-4. Différencier, sur le plan de la texture après cuisson, le pâté de foie et la mousse de foie.

Le pâté de foie est généralement plus ferme et plus grossier, avec des particules perceptibles. La mousse, finement hachée au cutter, est lisse, homogène et plus légère. Elle se tartine facilement et offre une sensation plus fondante en bouche.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pâté : ferme et grossier. Mousse : fine, lisse, homogène et légère.

Question 6-5. Expliquer les conséquences des trois erreurs relevées en gras italique sur le produit fini.

Les trois erreurs affectent la cuisson, la texture et la sécurité du produit :

- Départ à froid au pochage : montée en température plus lente et cuisson moins régulière.
- Mouille froide au cutter : émulsion fragilisée, avec un risque de texture granuleuse ou hétérogène.
- Cuisson à 63 °C à cœur : maîtrise microbiologique insuffisante pour la cuisson prévue, avec un risque pour la sécurité et la conservation.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Cuisson moins régulière, émulsion fragilisée et sécurité microbiologique insuffisamment maîtrisée.

Question 6-6. À partir de la mousse de foie, proposer trois déclinaisons en amuse-bouche en précisant leur composition et leur présentation.

Trois déclinaisons possibles :

1. Canapé : mousse de foie sur pain grillé, avec chutney d'oignons, présenté sur plateau.
2. Mini-chou : chou garni de mousse à la poche, avec une pointe de compotée de pomme, servi en bouchée individuelle.
3. Verrine : mousse, compotée de pommes et éclats de noisette en couches, présentés dans un petit verre.

Garder au froid et dresser peu avant le service.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Canapé au chutney d'oignons, mini-chou à la pomme et verrine mousse-pomme-noisette.

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

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve E2-U21 de technologie professionnelle du BP Charcutier Traiteur, session 2010, porte le code 10-1639. Elle dure 2 heures et aucun coefficient n'est imprimé. Le sujet traite des fabrications charcutières, des produits secs et de leur équipement, des andouilles, des rendements, de la lotte à l'américaine et de la mousse de foie, en évaluant connaissances techniques, calculs, analyse et organisation professionnelle.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- L'étuvage et le séchage sont deux étapes distinctes du saucisson sec, dont le sujet demande d'expliquer les rôles.
- La cellule Arcos offre une capacité d'étuvage de 10 à 25 kg et une capacité de séchage de 25 à 80 kg de saucissons.
- Avec un rendement de chair de lotte de 30 %, masse à prévoir = masse de chair nécessaire ÷ 0,30.
- Une fiche technique associe les quantités des denrées aux étapes de fabrication, aux températures et aux modes de cuisson.

Points de vigilance & attentes du jury

- Appuyer les conseils au client sur la composition et les caractéristiques des produits, pas seulement sur leur appellation.
- Pour la cellule Arcos, distinguer les capacités d'étuvage et de séchage avant de conclure sur une charge.
- Dans un calcul de rendement, convertir le pourcentage en coefficient, montrer les étapes et préciser les unités.
- Pour les vins, donner trois vins blancs secs français et un terroir précis pour chacun, pas une vaste région seule.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer la masse de lotte non parée à prévoir avec un rendement de 30 % ?

Déterminez d'abord la masse de chair nécessaire au plat, puis divisez-la par 0,30. Présentez les unités et les étapes du calcul, puis vérifiez que la masse obtenue est supérieure à la quantité de chair recherchée.

Q : Pourquoi le sujet distingue-t-il l'étuvage du séchage du saucisson sec ?

Le sujet demande d'expliquer séparément leur rôle dans la qualité sanitaire, puis dans la texture et la flaveur. Reliez chaque étape aux effets demandés et utilisez les capacités distinctes de la cellule pour l'étuvage et le séchage.

Q : Le sujet indique-t-il un barème ou une répartition de points par question ?

Aucun barème ni coefficient n'est imprimé sur le sujet. La durée indiquée est de 2 heures. Répartissez votre temps entre les six parties et veillez à traiter toutes les sous-questions, notamment les calculs et les tableaux.

Q : Quels critères respecter pour les vins et la fiche technique de mousse de foie ?

Proposez trois vins blancs secs français et indiquez pour chacun un terroir viticole précis. Pour la fiche technique, complétez les éléments et quantités manquants sur la base de 1 kg de mouille, puis corrigez les trois erreurs signalées.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U21 - Technologie/2010/BP Charcutier - U21 - Technologie - Session 2010 - 3-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.