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

SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

Ce document a été numérisé par le CRDP de Nancy pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel Réseau SCEREN

L' ANONYMAT

Le candidat doit inscrire ci – dessous son numéro de table

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 : .....

réservé à

Griffe du correcteur

B.P. : CHARCUTIER TRAITEUR

Épreuve : E2-U21 Technologie professionnelle

Session : 2010 N° de sujet **10- 1639** Folio : 1/11

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

Vous êtes employé(e) en qualité de chef de laboratoire dans une entreprise de charcutier traiteur.

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

Un bon professionnel doit se tenir informer de l'évolution des habitudes alimentaires afin de mieux servir sa clientèle.

Prendre connaissance du texte ci-dessus et répondre aux questions.

Le porc, première viande consommée en France

Dans l'assiette des français se trouvent en moyenne 5 kg de viande de porc fraîche prête à consommer et 15 kg de produit de charcuterie par an, soit 40 g de charcuteries par jour. Ces 40 g sont composés de 29 % de jambons cuits, 5 % de jambons secs, 11 % de lardons, 11 % de saucissons secs, 4 % de boudin, 17 % de saucisses, 5 % d'andouilles, 15 % de pâtés et 3 % de rillettes.

Site www.leporc.com, 2009

1-1 Relever les 2 produits à base de porc privilégiés par les français et expliquer cet intérêt.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

1-2 Compléter selon l'exemple, le tableau ci-dessous avec les présentations des fabrications proposées.

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		
Lardons		
Pâtés		
Rillettes		
Saucisses à cuire *		
Saucissons secs de Ménage *		

1-3 Proposer pour chaque produit embossé (*) ci-dessus, un boyau naturel utilisable.

- - Fabrication :.....
  - Type de boyaux .....
- - Fabrication .....
  - Type de boyaux.....
- - Fabrication :.....
  - Type de boyaux .....

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

2- Les produits soumis à dessiccation

Vous souhaitez proposer à vos clients une gamme de produits secs. Vous projetez d'acheter les jambons secs et de réaliser les saucissons secs. Pour cela il vous faut étudier l'achat d'une cellule pour étuver et sécher vos saucissons secs.

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

2-3 Cellule Arcos

Après demande de documentation et une rencontre avec un commercial, vous étudiez les caractéristiques de la cellule Arcos (document 1 page 5).

2-3-1 Justifier l'intérêt des 2 caractéristiques soulignées.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2-3-2 Indiquer pourquoi vous ne pouvez pas charger 40 kg en étuvage.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2-3-3 Relever les paramètres de réglage programmables.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

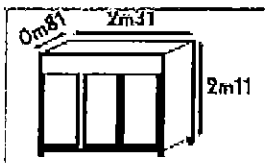
.....

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

Document 1

ANNEXE : Cellule Arcos

Cellule Étuvage - Séchage - Affinage
Type Combi 30

CONSTRUCTION	DIMENSIONS	CAPACITE	EQUIPEMENT	AMENAGEMENT
Assemblage de 3 modules de 70 cm **Isolation polyuréthane de 60 mm** Revêtement en acier inox 304L Montage sur pieds réglables		ETUVE : 10 à 25 Kg de saucissons SECHOIR : 25 à 80 Kg de saucissons	Groupe frigorifique 1/4 cv - R22 Batteries froides traitées anti-corrosion Résistances en inox - Ventilation dirigée **Régulation par automate** ARCOS Alimentation 220V 10A	ETUVE : 2 niveaux espacés de 280 mm SECHOIR : 8 niveaux espacés de 280 mm OPTIONS : porte vitrée, 60 barres de suspension de 53 cm

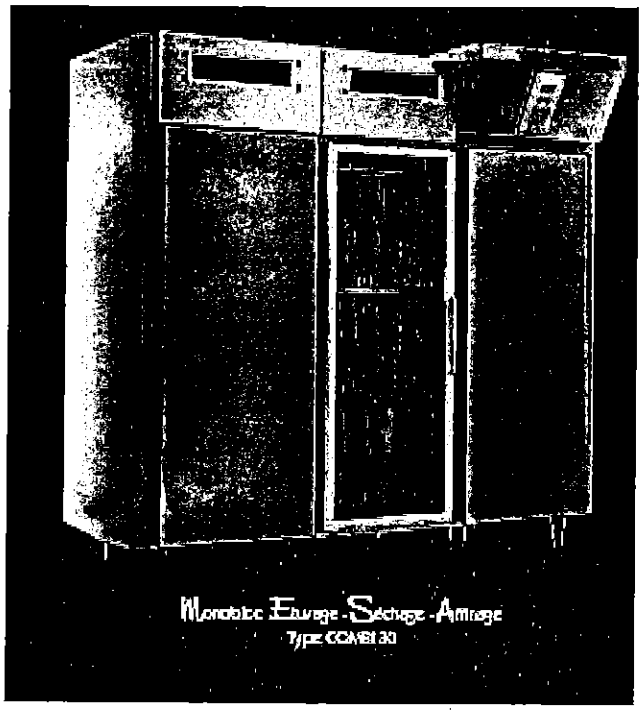
Une ventilation performante et un échange air / produit efficace.

Des puissances frigorifique et calorifique adaptées pour une mise en température rapide et une déshydratation parfaite.

Une régulation précise, fiable et conviviale, par automate programmable : 99 phases de programmes sont possibles.

Température ambiante, hygrométrie mini/maxi, durée, temps de ventilation sont ainsi programmables pour chaque phase.

Chaque automate est fourni avec un programme standard étuvage, pré-séchage entièrement modifiable.



3- Le code des usages et les andouilles

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3-2 Identifier l'andouille standard, l'andouille de Vire tradition, et l'andouille de Guéméné à l'aide des descriptions ci-dessous.

Produit A : « Le produit est composé essentiellement de chaudins de porcs enfilés les uns sur les autres selon leur calibre, après qu'un cœur ait été constitué… Il présente à la coupe un aspect caractéristique d'anneaux concentriques… ».

.....

Produit B : « Le produit est composé des éléments du tube digestif du porc, en quantité telle qu'ils représentent 75 % du produit commercialisé. La présence de rosette (partie terminale du fuseau) est tolérée à hauteur de 15% du poids net du produit commercialisé… ».

.....

Produit C : « Le produit est composé de la ventrée complète du porc sans adjonction de gras. ...Les lanières de boyaux sont montées en forme elliptique sous boyau naturel… Le fumage au bois de hêtre de préférence dure 15 jours minimum…».

.....

3-2 Préciser pour ce type de fabrication le(s) points critique(s) à maîtriser, justifier.

.....

.....

.....

.....

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

4- Le rendement des produits de base

Le calcul du prix de vente tient compte de différents paramètres que le professionnel doit identifier. Selon les espèces ou les morceaux, les rendements sont très variables.

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

Classement E .....

Classement P.....

4-2 Indiquer le % de déchets pour les poissons ci-dessous en reliant par des flèches les poissons et les pourcentages correspondants.

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

5- Lotte à l'AMERICAINE

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

.....

.....

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 6 personnes. Faites apparaître vos calculs et justifier.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

5-6 Proposer 3 vins blancs secs français pour accompagner le plat. Vous préciserez pour chaque vin le terroir d'origine.

A.O.C (attention, une proposition comme Bordeaux ou Bourgogne A.O.C. ne sera pas valide)	TERROIR VITICOLE

6- La mousse de foie

6-1 Afin de proposer à vos 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 d'une telle démarche.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

6-2 Expliquer les incidences sur le produit fini.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

6-3 Compléter la fiche technique suivante, base 1kg de mouille.

Corriger ensuite les 3 erreurs identifiées en gras italique souligné.

Économat			Phases techniques
Éléments de base	**U**	**Q**	
Foie de porc	kg	……	Mise en place du poste de travail.
Gras de mouille	kg	1	Mise au sel du foie avec l'assaisonnement.
			Réalisation de la décoction : ➢ Suer au beurre la garniture aromatique émincée. ➢ Ajouter le lait et le bouquet garni et porter à ébullition. ➢ Cuire *15 mn* à petits frémissements.
Décoction	**U**	**Q**	
……	….	….	Colorer les oignons émincés au saindoux.
……	….	….	***Pocher la mouille , départ à froid***
……	….	….	……
			Passer au hachoir, plaque fine, le foie et les oignons cuits et brunis.
			……
Assaisonnements	**U**	**Q**	Travail à la cutter : Travailler les foies jusqu'à l'obtention d'une texture fine.
Sel	…	…	Ajouter la mouille raidie hachée.
Sucre	….	….	Cutterer jusqu'à l'obtention d'une texture très fine.
……	…	…	Ajouter les jaunes d'œufs. Incorporer l'alcool.
……	……	……	Ajouter le lait chaud chinoisé.
			……
			Cutterer pour obtenir une mêlée homogène. Verser le mélange dans le moule graissé au saindoux.
Liants	**U**	**Q**	
……	….	….	Cuisson Enfourner à 120° Régler au bain-marie à 90°
Alcool	**U**	**Q**	
Rhum	G	***50***	Cuire à ***63°*** …… à cœur.
Garniture/présentation	**U**	**Q**	Refroidir
Saindoux	g	50	……
Oignons émincés	g	200	
……	**QSP**		

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

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

6-5 Expliquer les conséquences des 3 erreurs relevées en gras italique sur le produit fini.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

6-6 Proposer à partir de la mousse de foie 3 déclinaisons en amuse-bouche (composition et présentation).

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

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.