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

E2-U21 Technologie professionnelle

Session 2010 • Code sujet : **10-1639** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **4**

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** (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 14**
7. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 17**

Sujet officiel (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U21 - Technologie/2010/BP Charcutier - U21 - Technologie - Session 2010 - 4-Sujet.pdf

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

Cette partie porte sur les produits porcins privilégiés par les Français et sur plusieurs fabrications charcutières. Elle mobilise la connaissance de leur composition, de leur présentation, du conseil au client et des boyaux naturels adaptés aux produits embossés.

Question 1.1. Relever les deux produits à base de porc privilégiés par les Français et expliquer l'intérêt de chacun.

Le jambon cuit est apprécié comme produit prêt à manger, sans préparation, et maigre. Les saucisses plaisent grâce à leur grande variété de goûts ; produits d'été, elles sont particulièrement adaptées au barbecue et se préparent rapidement. Ces caractéristiques permettent de conseiller le jambon pour sa praticité et les saucisses pour un repas convivial ou une cuisson rapide.

Produits porcins privilégiés et intérêts

Produit	Intérêt
Jambon cuit	Prêt à manger, sans préparation, maigre
Saucisses	Grande variété de goûts, produit d'été adapté au barbecue, préparation rapide

Arguments de conseil au client.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Jambon cuit : prêt à manger, sans préparation, maigre. Saucisses : goûts variés, produit d'été adapté au barbecue, préparation rapide.

Question 1.2. Compléter, selon l'exemple, le tableau des fabrications proposées en indiquant la composition des produits ainsi que les éléments d'argumentation et de conseil au client.

Pour compléter le tableau, distinguer les ingrédients ou parties de porc utilisés, le traitement appliqué et la présentation du produit. Relier ensuite ces caractéristiques à un conseil concret : mode de consommation, cuisson ou présence de matières grasses. Le corrigé attendu admet des formulations équivalentes, à condition de conserver les éléments essentiels indiqués ci-dessous.

Fabrication	Composition du produit	Argumentation et conseil client
Andouilles	Produit élaboré à partir du système digestif du porc et enveloppé dans un boyau.	Apport en matières grasses limité ; se consomme froide.
Jambon cuit	Cuisse de porc traitée en salaison et cuite.	Produit maigre ; consommé de préférence froid.
Lardons	Petits morceaux de poitrine de porc demi-sel ou fumée.	Présence de gras ; se consomment blancs et tièdes, en salade par exemple.
Pâtés	Mélange homogène de viande, de gras et d'assaisonnements.	Se servent tranchés et froids ; présence notable de matières grasses.
Rillettes	Mélange homogène de viande et de gras, de porc, de canard ou autre, et de gras animal.	Se consomment froides ; présence notable de matières grasses.
Saucisses à cuire	Mélange de gras et de viande enveloppé dans un boyau comestible.	Se consomment grillées ; apport en matières grasses variable.
Saucissons secs de ménage	Mélange de viande et de gras enveloppé dans un boyau comestible ; produit cru soumis à dessiccation.	Se servent tranchés, sans cuisson ; apport notable en matières grasses selon la fabrication.

Compositions et conseils des fabrications charcutières

Fabrication	Composition	Conseil client
Andouilles	Système digestif du porc enveloppé dans un boyau	Matières grasses limitées, consommées froides
Jambon cuit	Cuisse de porc traitée en salaison et cuite	Maigre, consommé de préférence froid
Lardons	Petits morceaux de poitrine de porc demi-sel ou fumée	Présence de gras, consommés blancs et tièdes
Pâtés	Mélange homogène de viande, gras et assaisonnements	Servis tranchés et froids, matières grasses notables
Rillettes	Viande et gras, notamment de porc ou de canard, et gras animal	Consommées froides, matières grasses notables
Saucisses à cuire	Mélange de gras et de viande dans un boyau comestible	Consommées grillées, apport en matières grasses variable
Saucissons secs de ménage	Viande et gras en boyau, produit cru soumis à dessiccation	Servis tranchés, sans cuisson

Éléments d'argumentation et de conseil au client.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Jambon : cuisse salée et cuite. Lardons : poitrine demi-sel ou fumée. Pâtés et rillettes : préparations grasses. Saucisses : à cuire. Saucissons secs : crus et desséchés.

Question 1.3. Proposer, pour chaque produit embossé présenté dans le tableau, un boyau naturel utilisable.

Le choix du boyau naturel dépend du produit embossé et du diamètre recherché. L'andouille peut être embossée en chaudin ou en baudruche. Pour les saucisses à cuire, choisir des menus de porc ou de mouton selon le calibre. Le saucisson sec de ménage peut être embossé en chaudin, aussi appelé robe, ou en sac adapté au diamètre. Ces propositions correspondent aux exemples du corrigé.

Choix des boyaux naturels

Produit embossé	Boyau naturel utilisable
Andouille	Chaudin ou baudruche
Saucisses à cuire	Menus de porc ou de mouton, selon le diamètre
Saucisson sec de ménage	Chaudin (robe) ou sac, selon le diamètre

Boyaux naturels adaptés aux produits embossés.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Andouille : chaudin ou baudruche. Saucisses à cuire : menus de porc ou de mouton, selon le diamètre. Saucisson sec : chaudin (robe) ou sac, selon le diamètre.

2. Les produits soumis à dessiccation

Cette partie étudie les effets de l'étuvage et du séchage dans la fabrication du saucisson sec. Elle porte également sur les caractéristiques, le chargement et les paramètres programmables d'une cellule Arcos.

Question 2.1. Expliquer l'importance de l'étuvage pour la qualité sanitaire du saucisson sec.

L'étuvage contribue à la conservation sanitaire par trois effets attendus : il favorise une perte d'eau, permet le développement de la flore lactique acidifiante et celui d'une flore externe protectrice sur le boyau. L'acidification freine les microorganismes indésirables, tandis que la flore protectrice participe à la protection du produit. Ces effets dépendent de conditions d'étuvage maîtrisées et préparent la suite de la fabrication du saucisson sec.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Perte d'eau, flore lactique acidifiante et flore externe protectrice contribuent à la conservation sanitaire.

Question 2.2. Expliquer le rôle du séchage pour la texture et la flaveur du saucisson sec.

Le séchage provoque une perte d'eau qui raffermit le saucisson. En lien avec l'acidification, il entraîne la coagulation de l'actine et de la myosine, puis leur liaison, ce qui participe à la texture. Il permet aussi le développement de la flore utile, interne et externe. L'action de ses lipases contribue à l'apparition de composés aromatiques : le séchage participe donc à la fois à la texture et à la flaveur du saucisson sec.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La perte d'eau et la coagulation de l'actine et de la myosine raffermissent la texture ; la flore utile contribue aux arômes.

Cellule Arcos

Question 2.3.1. Justifier l'intérêt des deux caractéristiques soulignées de la cellule Arcos.

Les deux caractéristiques à justifier sont l'économie d'énergie et la programmation possible. La première réduit la consommation électrique de la cellule et donc son coût de fonctionnement. La seconde permet de définir les réglages et la durée du cycle selon les besoins de fabrication, puis de reproduire un cycle adapté. Ces deux avantages facilitent une conduite de production plus économique et plus régulière, sans remplacer le contrôle du produit et du déroulement du cycle.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Économie d'énergie : consommation réduite. Programmation possible : cycles adaptés et réglages reproductibles.

Question 2.3.2. Indiquer pourquoi il n'est pas possible de charger 40 kg en étuvage.

La cellule est limitée à 25 kg en étuvage. Charger 40 kg dépasse cette capacité : il s'agit d'une surcharge. L'excès de produits gêne la circulation de l'air entre les saucissons et rend le traitement moins homogène. Le barème signale alors un risque de poissage. Il faut donc respecter la limite de charge indiquée pour l'étuvage, plutôt que de charger les 40 kg en une seule fois.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 40 kg dépasse la limite de 25 kg : la circulation d'air devient insuffisante et le risque de poissage augmente.

Question 2.3.3. Relever les paramètres de réglage programmables de la cellule.

Les réglages programmables de la cellule sont les paramètres indiqués dans la grille ci-dessous. L'hygrométrie se règle avec une valeur minimale et une valeur maximale. La durée concerne le cycle, tandis que le temps de ventilation constitue un réglage distinct. Ces paramètres permettent d'adapter le fonctionnement de la cellule aux étapes de fabrication prévues.

Paramètre programmable	Réglage
Température	Température ambiante
Hygrométrie	Minimum et maximum
Durée	Temps du cycle
Ventilation	Temps de ventilation

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Température ambiante, hygrométrie minimale et maximale, durée du cycle et temps de ventilation.

3. Le code des usages et les andouilles

Cette partie concerne l'utilité du code des usages et l'identification de plusieurs types d'andouilles à partir de descriptions. Elle aborde les points critiques à maîtriser pendant leur fabrication et les risques associés.

Question 3.1. Indiquer l'intérêt, pour un professionnel, de consulter le code des usages.

Le code des usages est une référence professionnelle qui précise les usages de fabrication et de présentation des produits. Le consulter permet au charcutier de respecter la réglementation en vigueur, d'employer une dénomination conforme et de fournir au client une information juste sur le produit vendu. Il contribue ainsi à protéger le client et à garantir des pratiques professionnelles loyales.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Respecter la réglementation en vigueur et assurer une information loyale du client.

Question 3.2. Identifier l'andouille standard, l'andouille de Vire tradition et l'andouille de Guémené à l'aide des descriptions proposées.

Les descriptions proposées correspondent aux produits suivants :

Description	Andouille identifiée
Produit A	Andouille de Guémené
Produit B	Andouille standard
Produit C	Andouille de Vire tradition

Chaque description est ainsi associée à la dénomination demandée dans l'énoncé, sans inverser l'andouille de Guémené et celle de Vire tradition.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> A : Guémené ; B : andouille standard ; C : Vire tradition.

Question 3.3. Préciser et justifier les points critiques à maîtriser pour ce type de fabrication. Donner au moins quatre réponses.

Les étapes à risque doivent être maîtrisées pour limiter la contamination, la survie des germes pathogènes et leur multiplication. Au moins quatre points critiques sont à citer :

- **Préparation des boyaux :** ils peuvent naturellement porter des germes, d'où la nécessité d'une préparation rigoureuse.
- **Montage :** les manipulations peuvent accroître le risque de contamination.
- **Cuisson :** elle doit détruire la flore pathogène.
- **Refroidissement :** il doit être contrôlé pour éviter une recontamination.

- **Stockage au froid :** il limite la multiplication microbienne.
- **Fixation de la DLC :** elle permet d’éviter la consommation d’un produit dégradé.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Maîtriser la préparation des boyaux, le montage, la cuisson, le refroidissement, le stockage au froid et la DLC.

4. Le rendement des produits de base

Cette partie porte sur le pourcentage de muscle associé aux classements E et P du porc. Elle demande aussi d'associer plusieurs poissons aux pourcentages de déchets, parage et étêtage compris.

Question 4.1. Indiquer le pourcentage de muscle correspondant aux classements E et P pour le porc.

Le classement E correspond à une proportion de muscle comprise entre 55 et 60 % de la carcasse. Le classement P regroupe les carcasses dont la proportion de muscle est inférieure à 40 %. Il s'agit des seuils de classement indiqués pour le porc dans le barème : la borne de 40 % n'est donc pas incluse dans la classe P. Ces deux classes distinguent des niveaux de muscularité différents.

Classements porcins



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

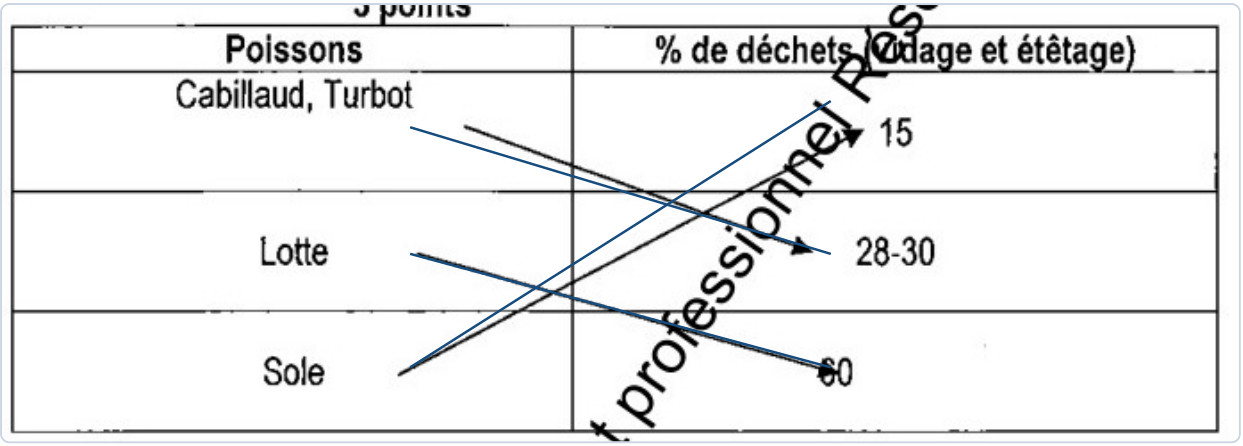
E : 55 à 60 % de muscle ; P : moins de 40 %.

Question 4.2. Relier le cabillaud, le turbot, la lotte et la sole aux pourcentages de déchets correspondants, parage et étêtage compris.

Poisson	Déchets, parage et étêtage compris
Cabillaud et turbot	28 à 30 %
Lotte	60 %
Sole	15 %

Les flèches établissent la correspondance demandée, en comptant à la fois le parage et l'étêtage. Le cabillaud et le turbot sont regroupés sur une seule ligne, ce qui explique qu'ils partagent le même taux. La lotte présente la perte la plus importante, tandis que la sole a le rendement utilisable le plus élevé parmi ces poissons. Ces proportions désignent les parties écartées.

Correspondances des déchets de poissons



✓ RÉPONSE À RETENIR

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

5. Lotte à l'américaine

Cette partie porte sur la préparation d'une lotte à l'américaine pour six personnes : caractéristiques du poisson, évaluation de la quantité à prévoir, cuisson et réalisation de la sauce. Elle traite également du maintien au chaud de la sauce et du choix des vins d'accompagnement.

Question 5.1. Caractériser la chair de lotte sur le plan organoleptique.

La chair de lotte est **blanche et ferme**. Ses enveloppes sont élastiques. Elle garde ainsi une bonne tenue lors de la cuisson.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Chair blanche et ferme, enveloppes élastiques.

Question 5.2. Sachant que la mise en filets d'une lotte entière permet de récupérer 30 % de chair, évaluer la masse de lotte non parée à prévoir pour un plat de six personnes. Faire apparaître les calculs.

La portion prévue est de 120 à 150 g de chair par personne. Pour six personnes : 6 × 120 à 6 × 150 = 720 à 900 g de chair. Comme la chair représente 30 % de la lotte entière, il faut prévoir 720 ÷ 0,30 à 900 ÷ 0,30, soit 2 400 à 3 000 g de lotte non parée.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Prévoir 2,4 à 3 kg de lotte non parée.

Question 5.3. Expliquer le principe de cuisson à court-mouillement et justifier son intérêt pour cuire la lotte.

Le court-mouillement consiste à cuire la lotte au four dans un récipient garni d'aromates et de bouquet garni, avec un liquide aromatique à mi-hauteur. Le récipient est couvert hermétiquement. Cette cuisson favorise les échanges de saveurs entre la lotte, les aromates et le liquide, ce qui renforce le goût du poisson.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Cuire au four, à couvert hermétique, avec un mouillement aromatique à mi-hauteur.

Question 5.4. Noter la progression du travail pour réaliser la sauce.

1. Faire revenir les parures dans de la matière grasse, puis ajouter la mirepoix de légumes et l'ail.
2. Arroser de cognac et flamber. Verser le vin blanc sec et le fumet.
3. Ajouter les tomates, le bouquet garni et les herbes aromatiques, puis assaisonner de sel et de cayenne. Porter à ébullition et cuire 10 minutes à découvert en écumant régulièrement.

4. Incorporer progressivement le beurre manié et cuire doucement 15 à 20 minutes. Rectifier l’assaisonnement, ajouter les herbes fraîches finement hachées et tamiser.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Faire revenir, flamber et mouiller; cuire avec les aromates, lier au beurre manié, rectifier et tamiser.

Question 5.5. Indiquer comment conserver les qualités organoleptiques de la sauce si elle est maintenue chaude au bain-marie pendant 20 minutes.

Pendant les 20 minutes au bain-marie, **tamponner la surface** de la sauce pour éviter qu’une peau ne se forme. Maintenir la sauce chaude sans en remonter la température afin de préserver ses qualités organoleptiques.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Tamponner la surface et ne pas remonter la température.

Question 5.6. Proposer trois vins blancs secs français pour accompagner ce plat et préciser le terroir d'origine de chacun.

Trois vins blancs secs français adaptés, avec leur terroir d’origine :

Vin blanc sec	Terroir d’origine
Sancerre	Centre-Loire, vallée de la Loire
Chablis	Bourgogne, département de l’Yonne
Entre-deux-Mers	Bordeaux, entre la Garonne et la Dordogne

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Sancerre, Centre-Loire; Chablis, Bourgogne; Entre-deux-Mers, Bordeaux.

6. La mousse de foie

Cette partie examine les caractéristiques de la mousse de foie, les conséquences d'erreurs de fabrication et ses déclinaisons en amuse-bouche. Elle demande enfin de compléter une fiche technique sur une base de 1 kg de mouille, de corriger les erreurs signalées et de préciser glaçage et refroidissement.

Question 6.1. Expliquer les incidences sur le produit fini.

L'absence de sel nitrité explique l'absence de coloration rose caractéristique. Sans phosphates, l'émulsion est plus délicate à maîtriser : hachage, cutterage et température doivent être adaptés pour obtenir un mélange homogène et éviter la séparation du gras.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pas de coloration rose ; émulsion à maîtriser pour obtenir un mélange homogène.

Question 6.2. Différencier, sur le plan de la texture après cuisson, le pâté de foie et la mousse de foie.

Après cuisson, le pâté garde une texture plus grossière : le foie, le maigre et le gras restent visibles, car le hachage est moyen. La mousse, finement travaillée au cutter, présente un mélange homogène et une texture fine, adaptée à une présentation tartinable.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pâté : texture grossière, éléments visibles. Mousse : texture fine, homogène et tartinable.

Question 6.3. Le corrigé indique uniquement « Voir page suivante ». La consigne correspondant à la question 6.3 n'apparaît pas dans les pages fournies.

Pour la question 6.3, la page 6 porte uniquement la mention « Voir page suivante ». La page suivante fournie commence à la question 6.6. La réponse reproduite pour 6.3 est donc cette mention, sans consigne technique associée à compléter.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Voir page suivante.

Question 6.4. Expliquer les conséquences sur le produit fini des trois erreurs signalées en gras italique.

Les trois erreurs ont les conséquences suivantes sur le produit fini :

- **Excès d'alcool :** arôme trop marqué, qui masque le goût du foie.
- **Décoction trop courte :** osmose insuffisante et préparation fade.
- **Cuisson insuffisante :** risque sanitaire, notamment en raison de la présence d'œufs et de foie.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Arôme d’alcool excessif, préparation fade et risque sanitaire.

Question 6.5. Proposer trois déclinaisons en amuse-bouche à partir de la mousse de foie, en précisant leur composition et leur présentation.

Chaque proposition associe la mousse à un élément de texture contrastée et à une touche de couleur :

1. **Toast :** mousse sur pain grillé, décorée d’un morceau de cornichon.
2. **Cuillère apéritive :** rosace de mousse avec dés de pomme verte et noisette concassée.
3. **Mini-chou :** chou garni de mousse, fini par une lamelle de radis.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Toast au cornichon, cuillère pomme-noisette et mini-chou au radis, garnis de mousse de foie.

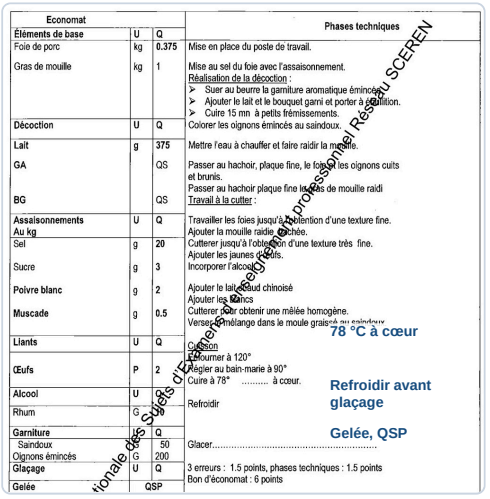
Question 6.6. Compléter la fiche technique sur une base de 1 kg de mouille et corriger sur la fiche les trois erreurs identifiées en gras italique. La mousse sera glacée après cuisson et refroidissement.

Pour la base demandée, les quantités sont celles de la fiche. Suer la garniture aromatique au beurre, ajouter le lait et le bouquet garni, puis frémir 15 minutes. Colorer les oignons au saindoux. Raidir la mouille, hacher séparément les ingrédients, puis cutterer foie, mouille, jaunes, alcool, décoction filtrée et blancs. Mouler dans un moule graissé au saindoux. Cuire au bain-marie, refroidir, puis glacer à la gelée.

Élément	Unité	Quantité
Foie de porc	kg	0,375
Gras de mouille	kg	1
Lait	g	375
Garniture aromatique		QS
Bouquet garni		QS
Sel	g	20
Sucre	g	3
Poivre blanc	g	2
Muscade	g	0,5
Œufs	pièces	2
Rhum	g	50
Saindoux	g	50
Oignons émincés	g	200
Gelée		QSP

Cuisson : four à 120 °C, bain-marie à 90 °C, jusqu'à 78 °C à cœur. Refroidir avant de glacer à la gelée.

Fiche technique mousse de foie corrigée



Economat

Éléments de base	U	Q
Foie de porc	kg	0.375
Gras de mouille	kg	1
Décoction	**U**	**Q**
Lait	**g**	**375**
GA		QS
BG		QS
Assaisonnements Au kg	**U**	**Q**
Sel	g	20
Sucre	g	3
Poivre blanc	g	2
Muscade	g	0.5
Liants	**U**	**Q**
Œufs	P	2
Alcool	**U**	**Q**
Rhum	G	50
Garniture	**U**	**Q**
Saindoux	G	50
Oignons émincés	G	200
Glaçage	**U**	**Q**
Gelée		QSP

Phases techniques

Mise en place du poste de travail.

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.

Colorer les oignons émincés au saindoux.

Mettre l'eau à chauffer et faire raidir la mouille.

Passer au hachoir, plaque fine, le foie, les oignons cuits et brunis.

Passer au hachoir plaque fine les gras de mouille raidi

Travail à la cutter :

Travailler les foies jusqu'à l'obtention d'une texture fine.
Ajouter la mouille raidie refroidie.
Cutterer jusqu'à l'obtention d'une texture très fine.
Ajouter les jaunes d'œufs.
Incorporer l'alcool.

Ajouter le lait chaud chinoisé
Ajouter les blancs
Cutterer pour obtenir une mêlée homogène.
Verser le mélange dans le moule graissé au saindoux

78 °C à cœur

Cuisson
Fournir à 120°
Régler au bain-marie à 90°
Cuire à 78° ..... à cœur.

Refroidir avant glaçage

Refroidir

Gelée, QSP

Glacer.....

3 erreurs : 1.5 points, phases techniques : 1.5 points
Bon d'économat : 6 points

Sujets d'Examen Officiel du professionnel Réseau SCEREN
tionale des

✓ RÉPONSE À RETENIR

Base : 1 kg de mouille. Cuire à 78 °C à cœur, refroidir, puis glacer à la gelée.

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

Bilan de l'épreuve : Épreuve BP Charcutier traiteur, session 2010, code sujet 10-1639, d'une durée de 2 heures et de coefficient 4. Le corrigé indicatif traite des produits porcins, de la dessiccation, des andouilles, des rendements, de la lotte à l'américaine et de la mousse de foie. Les compétences évaluées couvrent la technologie professionnelle, l'hygiène, les calculs et l'organisation des fabrications.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- L'étuvage favorise la perte d'eau, le développement de la flore lactique acidifiante et celui d'une flore externe protectrice.
- Le séchage entraîne une perte d'eau et contribue à la texture ainsi qu'au développement de composés aromatiques.
- Avec un rendement de 30 %, la masse brute nécessaire s'obtient en divisant la masse de chair nette voulue par 0,30.
- Le court-mouillement cuit au four avec un liquide aromatique à mi-hauteur dans un récipient hermétiquement couvert.

Points de vigilance & attentes du jury

- Justifier les réponses techniques par leurs effets sur la conservation, la texture, la flaveur ou la sécurité sanitaire.
- Pour le calcul de lotte, distinguer la quantité de chair nette de la masse non parée et montrer les opérations.
- Associer les points critiques de fabrication à un risque concret : germes, contamination, multiplication microbienne ou dégradation.
- Pour la fiche technique, vérifier les quantités, les phases techniques, les erreurs signalées et les indications de cuisson.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer la masse de lotte entière nécessaire avec un rendement de 30 % ?

Calculez d'abord la chair nécessaire : 120 à 150 g par personne pour six personnes, soit 720 à 900 g. Divisez ensuite par 0,30 : il faut prévoir 2,4 à 3 kg de lotte non parée.

Q : Pourquoi l'étuvage et le séchage sont-ils deux étapes distinctes pour le saucisson sec ?

L'étuvage favorise l'acidification et le développement de flores utiles, dont une flore externe protectrice. Le séchage provoque une perte d'eau et participe à la texture ainsi qu'au développement des arômes.

Q : Comment organiser son temps dans cette épreuve ?

L'épreuve dure 2 heures et comporte six parties, pour un total de 80 points. Répartissez le temps selon les points indiqués, puis gardez quelques minutes pour vérifier les calculs et les réponses demandant plusieurs éléments.

Q : Quels critères de notation le corrigé met-il en évidence ?

Le corrigé précise que le jury appréciera la pertinence des réponses. Il attribue des points aux éléments attendus, aux justifications, aux calculs et aux propositions conformes aux consignes, notamment lorsqu'un nombre minimal de réponses est demandé.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U21 - Technologie/2010/BP Charcutier - U21 - Technologie - Session 2010 - 4-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.