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

SCÉRÉN
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 d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

CORRIGÉ INDICATIF

Le jury appréciera la pertinence des réponses proposées par le candidat

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

1 . LA CONSOMMATION DE VIANDE DE PORC ET DE PRODUITS DE CHARCUTERIE 12 POINTS

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

2 réponses attendues par produit **2 x 1.5 = 3 points**

- **Jambon cuit : produit prêt à manger, pas de préparation, maigre**
- **Saucisses : grande variété de goût, produit d'été (barbecue), préparation rapide**

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

6 x 1 = 6 points

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 traitée en salaison et cuite**	**Produit maigre** **Consommé de préférence froid**
Lardons	**Petits morceaux de poitrine de porc ½ sel ou fumé**	**Présence de gras. Se consomme blanc tiède, en salade...**
Pâtés	**Mélange homogène de viande, de gras , d'abats...**	**Se sert tranché et froid, présence notable de m.g.**
Rillettes	**Mélange homogène de viande et gras (porc, canard...) et de gras animal.**	**De consomme froid** **Présence notable de m.g**
Saucisses à cuire	**Mélange de gras et de viande enveloppés dans un boyau comestible**	**Se consomme grillé** **Apport variable en m.g**
Saucissons secs de ménage	**Mélange de viande et de gras envelopper dans un boyau comestible.** **Produit cru sujet à dessication**	**Se sert tranché sans cuisson** **Apport notable de m.g. (en fonction des fabrications)**

1.3. Proposer pour chaque produit embossé ci-dessus, un boyau naturel utilisable.

3 points

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

2 . LES PRODUITS SOUMIS À DESSICATION 12 POINTS

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

4.5 points

- **Perte d'eau pour une meilleure conservation**
- **Développement de la flore lactique acidifiante :**
- **Développement de la flore externe protectrice sur le boyau**

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

3 points

- **Perte d'eau et coagulation de l'actine myosine sous l'effet des l'acidification : liaison**
- **Développement de la flore utile interne et externe : action des lipases et apparition de composés aromatiques.**

2.3. Cellule Arcos **4.5 points**

2.3.1 Justifier l'intérêt des 2 caractéristiques soulignées.2 points

- **Economie d'énergie**
- **Programmation possible**

2.3.2 Indiquer pourquoi vous ne pouvez pas charger 40 kg en étuvage. 1.5 points

- **Surcharge : 25 kg max, circulation de l'air insuffisante** 0.5 point
- **Risque de poissage** 1 point

2.3.3 Relever les paramètres de réglage programmables.1 point

- **Température ambiante, hygrométrie mini/maxi, durée temps de ventilation**

3 . LE CODE DES USAGES ET LES ANDOUILLES . 14 POINTS

3.1. Indiquer l'intérêt pour un professionnel de consulter le code des usages. **3 points**

- **Respect du client et de la réglementation en vigueur**

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

- **Produit A :** Guéméné
- **Produit B :** Andouille
- **Produit C :** Vire tradition

3.3. Préciser pour ce type de fabrication le(s) points critique(s) à maîtriser, justifier.
4 réponses min **8 points**

- **Préparation des boyaux : produits naturellement porteurs de germes**
- **Montage de l'andouille : manipulation donc risques accrus**
- **Cuisson : pour détruire la flore pathogène**
- **Refroidissement contrôlé : éviter une recontamination**
- **Stockage au froid : éviter la multiplication**
- **Fixer la DLC : éviter dégradation**

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

4 . LE RENDEMENT DES PRODUITS DE BASE — 5 POINTS

4.1. Indiquer le pourcentage de muscle qui correspond aux classements E et P pour le porc. **2 points**

- **E : 55 à 60%**
- **P : moins de 40%**

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

3 points

Poissons	% de déchets (dégage et étêtage)
Cabillaud, Turbot	15
Lotte	28-30
Sole	60

5 . LOTTE À L'AMERICAINE — 16 POINTS

5.1. Caractériser la chair de lotte sur le plan organoleptique. **1 .5 point**

- **Chair blanche, ferme, les enveloppes sont élastiques**

5.2. Sachant que la mise en filets d'une lotte entière 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. **2 points**

- **120 à150 g max par personne donc 720 à 900 g max après parage, 30 % de chair donc720/0.3 à 900/0.3**
- **2.4 kg à 3 kg lottes non parées.**

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

3 points

- **Cuire au four sur une GA avec BG et liquide de mouillement aromatique à mi hauteur.**
- **Couvrir hermétiquement**
- **Echange de saveurs et renforcement du goût**

5.4. Noter la progression de travail pour réaliser la sauce. **4 points**

- **Faire revenir les parures dans de la MG**
- **Ajouter mirepoix de légumes, ail**
- **Arroser de cognac, flamber, verser vin blanc sec, fumet**
- **Ajouter les tomates, le BG, les herbes aromatiques (cerfeuil, estragon) ,assaisonner : sel Cayenne**
- **Porter à ébullition et cuire à découvert 10mn, écumer régulièrement**
- **Ajouter progressivement beurre manié, porter à ébullition pendant 15 / 20 mn à feu doux**
- **Rectifier l'assaisonnement et rajouter des herbes aromatiques fraîches hachées finement**
- **Tamiser**

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

5.5. Indiquer comment conserver les qualités organoleptiques de la sauce si elle est maintenue chaude au bain-marie pendant 20 minutes. **1 point**

- **Tamponner la surface et ne pas remonter en T°.**

5.6. Proposer 3 vins blancs secs français pour accompagner ce plat. Vous préciserez pour chaque vin le terroir d'origine. **4.5 points**

- **AOC : 1 point. Si proposition de type bordeaux blanc sec, bourgogne blanc sec ½ point**
- **Terroir : 0.5 point**

6 . LA MOUSSE DE FOIE — 21 POINTS

6.1. Expliquer les incidences sur le produit fini. **3 points**

- **Pas de coloration rose : absence de sel nitrité**
- **Maîtrise de l'émulsion nécessaire (hachage, cutterage, T°) : pas de phosphates**

6.2. Différenciez sur le plan de la texture après cuisson le pâté de foie de la mousse de foie.

- **Pâté : vision du foie, maigre et gras (hachage moyen)** **2 points**
- **Mousse : mélange homogène et texture fine (tartinable)**

6.3. Voir page suivante

6.4. Expliquer les conséquences des 3 erreurs signalées en gras italique sur le produit fini. **3 points**

- **Alcool :Arôme excessif, perception du goût de foie insuffisant**
- **Décoction : Osmose insuffisante, décoction fade**
- **Cuisson : Insuffisante du fait de la présence des œufs et du foie : risque sanitaire**

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

Accepter les réponses en fonction des critères suivants 6 x 0.5 points

- **Textures : apport d'une texture en contraste avec la mousse : croustillant, croquant 0. 5 point...**
- **Couleur : au moins une couleur vive** **0.5 point**

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

6.6. Compléter la fiche technique suivante, base 1kg de mouille. Corriger sur la fiche les 3 erreurs identifiées en gras italique. La mousse sera glacée après cuisson et refroidissement. **10 points**

Economat			Phases techniques
Éléments de base	**U**	**Q**	
Foie de porc	kg	**0.375**	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.
Lait	**g**	**375**	Mettre l'eau à chauffer et faire raidir la mouille.
GA		QS	Passer au hachoir, plaque fine, le foie et les oignons cuits et brunis.
BG		QS	Passer au hachoir plaque fine le gras de mouille raidi Travail à la cutter :
Assaisonnements Au kg	**U**	**Q**	Travailler les foies jusqu'à l'obtention d'une texture fine. Ajouter la mouille raidie, cachée.
Sel	g	**20**	Cutterer jusqu'à l'obtention d'une texture très fine. Ajouter les jaunes d'œufs.
Sucre	g	**3**	Incorporer l'alcool.
Poivre blanc	g	**2**	Ajouter le lait chaud chinoisé Ajouter les blancs
Muscade	g	**0.5**	Cutterer pour obtenir une mêlée homogène. Verser le mélange dans le moule graissé au saindoux.
Liants	**U**	**Q**	Cuisson
Œufs	**P**	**2**	Enfourner à 120° Régler au bain-marie à 90° Cuire à 78° ..... à cœur.
Alcool	**U**	**Q**	Refroidir
Rhum	G	**50**	
Garniture	**U**	**Q**	
Saindoux	G	50	Glacer.....
Oignons émincés	G	200	
Glaçage	**U**	**Q**	3 erreurs : 1.5 points, phases techniques : 1.5 points Bon d'économat : 6 points
Gelée	**QSP**		

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'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.