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

L' ANONYMAT

Le candidat doit inscrire ci – dessous son numéro de table

réservé à

B.P. : CHARCUTIER TRAITEUR

Dominante : Code spécialité :

Épreuve : E2-U21 Technologie professionnelle Durée : **2 heures**

Centre d'écrit ..... Session : **2011**

NOM et Prénoms : .....

(en majuscules, suivi s'il y a lieu du nom d'épouse)

Date et lieu de naissance : .....

Griffe du correcteur

B.P. : CHARCUTIER TRAITEUR

Épreuve : E2-U21 Technologie professionnelle

Session : 2011 N° de sujet **11-1608** Folio : 1/7

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

En qualité de chef de laboratoire et avec l'aide d'un apprenti, vous devez réaliser pour le 15 du mois, un repas pour 100 personnes. La cliente désire, en entrée froide, une ballottine de pintade aux noisettes, suivie en entrée chaude, d'une coquille Saint-Jacques, d'un plat principal à base de magret de canard à l'orange accompagné de ses légumes, d'un plateau de fromages et d'un dessert à base de fruits de saison.

1. Travail des légumes

1.1. Indiquez dans le tableau ci-dessous les types de taillage proposés.

Taillage	Description
	Bâtonnets de 1 mm sur 5 cm
	Dés de 2 mm sur 2 mm
	Bâtonnets de 5 mm sur 4 cm
	Couper en lamelles fines
	Dés de 5 mm sur 5 mm

1.2. Proposez 2 exemples de fruits ou légumes pour les familles ci-dessous.

Famille	Fruits / Légumes
Bulbe	• •
Racine	• •
Fruits à pépins	• •
Feuille	• •
Baies	• •

1.3. Expliquez l'avantage de la cuisson vapeur pour les légumes.

.....

.....

.....

2. La ballottine de pintade et sa fiche technique

Votre ballottine de pintade aux noisettes présente après cuisson-refroidissement des défauts d'aspect et de saveur. Vous vérifiez avec l'apprenti le bon d'économat.

2.1. Identifiez les erreurs commises à partir du bon d'économat émis par votre apprenti et expliquez leurs conséquences.

Pour 10 kg de produit fini

Ingrédients	Quantités	Unités
Lèches de pintade	3.5	kg
Lèches de porc	2.5	kg
Gorge de porc	0.5	kg
Poitrine	1	kg
Farce à gratin	2	kg
Crème UHT	0.2	kg
Fumet de pintade	0.2	kg
Barde	0.2	kg
Assaisonnement et ingrédients ajoutés		
Sel nitrité	28	g
Poivre blanc	20	g
Epices	10	g
Alcool	QS	

- .....
.....
.....
- .....
.....
.....
- .....
.....
.....
- .....
.....
.....
- .....
.....
.....

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

2.2. Corrigez les erreurs du bon d'économat dans le tableau ci-dessous

Ingrédients	Quantités	Unités
Lèches de pintade		kg
Lèches de porc		kg
Gorge de porc		kg
Poitrine		kg
Farce à gratin		kg
Crème UHT		kg
Fumet de pintade		kg
Barde		kg
Assaisonnement et ingrédients ajoutés		
Sel nitrité		g
Poivre blanc		g
Epices		g
Alcool		

2.3. Indiquez dans le tableau ci-dessous les phases techniques pour la réalisation de cette fabrication, minimum 8 phases.

Progression technique
CUISSON
• Mode de cuisson :
• Température de cuisson :
• Température à cœur :
Mode de refroidissement

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

3. Les coquilles Saint-Jacques

Vous réceptionnez le matin les coquilles Saint-Jacques. Vous devez vérifier la commande. Ces coquilles seront servies chaudes à l'assiette, avec une sauce et une garniture.

3.1. Précisez la famille à laquelle appartient la coquille Saint-Jacques.

.....

3.2. Indiquez comment vous allez vérifier l'état de fraicheur des Saint-Jacques.

.....

.....

.....

3.3. Proposez 4 productions à base de Saint Jacques mettant en œuvre des techniques différentes.

Préparations	Dénomination	Technique
1	Terrine de St Jacques	Emulsion de St Jacques et poisson maigre avec crème et œufs Montage avec inclusion de noix de St Jacques...
2		
3		
4		

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

4. Le sous-vide en prestation traiteur

Vous mettez en place les magrets de canard à l'orange pour la prestation de 100 personnes adultes prévue pour le lendemain. Vous utilisez la technique de cuisson sous-vide.

4.1. Indiquez quatre intérêts de la cuisson sous-vide.

- .....
.....
- .....
.....
- .....
.....
- .....
.....

4.2. Expliquez ce qu'est un magret de canard.

.....
.....

4.3. Indiquez la quantité de magrets nécessaire pour cette prestation. Justifiez votre réponse.

.....
.....

4.4. Précisez les techniques à appliquer pour la réalisation de cette recette.

1. Réalisation des magrets

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

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

2. Réalisation de la sauce

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

4.5. Indiquez les mentions obligatoires devant figurer sur l'étiquette de ce produit.

.....

.....

.....

.....

5. Composition d'un plateau de fromages

Vous profitez de la réalisation des plateaux de fromages, pour consolider les connaissances de votre apprenti.
Complétez le tableau ci-dessous.

AOC	Famille	Lait	Région
Pont L'Evêque		**Vache**	
	Pâte molle croûte fleurie		**Champagne Ardennes**
	Chèvre		
Roquefort	**Pâte persillée**		
		Vache	**Franche Comté**

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

6. Choix du dessert

Vous proposez trois desserts différents à base de fruits de saison, dont un obligatoirement à partir d'une pâte sèche et un en verrine.
Complétez le tableau ci-dessous.

Nom du dessert	Composition

7. Choix des vins pour le repas

Vous devez proposer un vin pour les plats ci-dessous, en précisant le nombre de bouteilles pour le plat principal.
Complétez le tableau ci-dessous.

Plat	Vin AOC
Coquilles Saint-Jacques	
Magret de canard à l'orange	
Dessert	

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.