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 2011 • Code sujet : **E2 - U21** • Durée : **2 h 00** • Coefficient : **4**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Technologie professionnelle du charcutier-traiteur (7 questions) **Page 3**

2. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 6**

Sujet officiel (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U21 - Technologie/2011/BP Charcutier - U21 - Technologie - Session 2011 - 2-Sujet.pdf

1. Technologie professionnelle du charcutier-traiteur

Le document présente un tableau récapitulatif des sept questions de technologie professionnelle, avec leurs intitulés et leur pondération. Les thèmes vont du travail des légumes au choix des vins, sans fournir les consignes détaillées.

Question 1. Question intitulée « Travail des légumes ». Le tableau indique une pondération de 12 points, sans préciser la consigne détaillée.

Trier les légumes, retirer les parties abîmées, puis les laver soigneusement à l'eau potable avant de les éplucher et de les tailler selon leur utilisation. Adapter la cuisson à la variété et au résultat recherché : garder une texture ferme et préserver autant que possible couleur et saveur. Égoutter, assaisonner et maintenir à température adaptée jusqu'au service. Séparer les légumes des produits crus et nettoyer le matériel entre les opérations.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Travailler les légumes avec méthode : tri, lavage, épluchage, taille, cuisson adaptée et conservation hygiénique.

Question 2. Question intitulée « Fiche technique ». Le tableau indique une pondération de 20 points, sans préciser la consigne détaillée.

Une fiche technique sert à reproduire une préparation de façon régulière et à organiser la production. Elle rassemble notamment :

Rubrique	Éléments à indiquer
Identification	Nom de la préparation et nombre de portions
Ingrédients	Désignation et quantité pesée
Réalisation	Matériel, étapes, cuisson et temps
Service	Rendement, dressage et conservation

Respecter les unités et l'ordre des opérations; ajuster les quantités au nombre de portions prévu.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Une fiche technique précise les quantités, les étapes de fabrication, le rendement, le dressage et la conservation.

Question 3. Question intitulée « Les coquilles Saint-Jacques ». Le tableau indique une pondération de 13 points, sans préciser la consigne détaillée.

La noix de Saint-Jacques est fragile : la maintenir au froid et la manipuler avec du matériel propre.

1. Ouvrir la coquille avec un couteau adapté et détacher la noix.
2. Retirer les parties non utilisées, puis rincer brièvement si nécessaire et éponger.

3. Cuire rapidement dans une poêle chaude pour colorer l'extérieur sans dessécher le cœur.
4. Assaisonner et servir aussitôt.

Contrôler fraîcheur et odeur, respecter la chaîne du froid et éviter les contaminations croisées.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Préparer les noix proprement, les garder au froid et les cuire brièvement pour préserver leur tendreté.

Question 4. Question intitulée « Le sous-vide en prestation traiteur ». Le tableau indique une pondération de 20 points, sans préciser la consigne détaillée.

Le sous-vide facilite le conditionnement et certaines cuissons, mais ne rend pas un aliment stérile. La sécurité repose sur la fraîcheur des produits, l'hygiène, la maîtrise des températures et la traçabilité. Préparer et portionner les aliments, les mettre dans un sachet adapté, puis réaliser une soudure nette, sans souillure ni pli. Étiqueter avec le produit et les informations de suivi. Après cuisson, refroidir rapidement et conserver au froid selon le procédé validé.

- Vérifier l'intégrité de chaque soudure.
- Écarter les sachets fuyants ou gonflés.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Conditionnement propre, soudure contrôlée, procédé temps-température maîtrisé, refroidissement rapide et conservation au froid.

Question 5. Question intitulée « Composition d'un plateau de fromages ». Le tableau indique une pondération de 5 points, sans préciser la consigne détaillée.

Composer un plateau varié en familles, textures, intensités et types de lait. Une sélection équilibrée peut associer une pâte molle à croûte fleurie, une pâte molle à croûte lavée, une pâte pressée cuite, une pâte persillée et un fromage de chèvre. Choisir des fromages à maturité, les sortir du froid suffisamment avant dégustation et prévoir un couteau adapté à chaque pâte. Présenter les pièces sans les entasser et identifier les fromages.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Proposer des fromages variés en textures, familles et laits, à maturité et servis à température adaptée.

Question 6. Question intitulée « Choix du dessert ». Le tableau indique une pondération de 6 points, sans préciser la consigne détaillée.

Choisir un dessert cohérent avec la saison, le repas et les convives. Après des plats riches, une préparation légère, fruitée ou acidulée apporte une fin de repas équilibrée; après un menu léger, un dessert plus gourmand peut convenir. Vérifier les allergies et régimes alimentaires, puis adapter le format au nombre de portions et aux conditions de service. La préparation doit pouvoir être réalisée, conservée et dressée dans de bonnes conditions.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Retenir un dessert de saison, adapté au menu, aux convives et aux contraintes du service.

Question 7. Question intitulée « Choix des vins pour le repas ». Le tableau indique une pondération de 4 points, sans préciser la consigne détaillée.

Accorder le vin à l'intensité et à la structure du plat, en tenant compte de l'ensemble du repas. Un vin blanc sec accompagne généralement les préparations délicates ou iodées; un rouge léger convient aux mets peu puissants, tandis qu'un rouge plus structuré soutient des saveurs plus intenses. Un effervescent peut être proposé à l'apéritif. Pour un dessert, choisir un vin dont la douceur équilibre celle du mets. Servir chaque vin à une température adaptée.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Choisir des vins en accord avec l'intensité des plats et la douceur du dessert, servis à température adaptée.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2011)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve E2 - U21 de technologie professionnelle du B.P. Charcutier traiteur, session printemps 2011, dure 2 h 00 et a le coefficient 4. La page récapitule sept questions notées au total sur 80 points, avec une note sur 20. Les thèmes portent sur les légumes, les fiches techniques, les coquilles Saint-Jacques, le sous-vide, les fromages, les desserts et les vins.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le sujet comporte sept questions, dont les pondérations totalisent 80 points.
- Le travail des légumes est évalué sur 12 points.
- La fiche technique et le sous-vide en prestation traiteur sont chacun évalués sur 20 points.
- Le tableau prévoit une note sur 20 et indique un coefficient de 4.

Points de vigilance & attentes du jury

- Repérer les sept thèmes et leur pondération avant de répartir le temps.
- Accorder une attention particulière aux deux questions qui valent 20 points chacune.
- Ne pas déduire les consignes détaillées à partir des seuls intitulés du tableau.
- Vérifier que les réponses couvrent les questions posées dans le sujet complet.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment sont répartis les points dans ce sujet ?

Les sept questions valent respectivement 12, 20, 13, 20, 5, 6 et 4 points, soit 80 points au total. Le tableau prévoit ensuite une note sur 20.

Q : La page indique-t-elle les réponses attendues pour chaque thème ?

Non. Elle donne uniquement les intitulés des sept questions et leur pondération. Les consignes détaillées, les éventuels documents supports et les critères de correction ne figurent pas sur cette page récapitulative.

Q : Comment organiser son temps pendant l'épreuve ?

L'épreuve dure 2 h 00. Répartissez le temps en fonction du poids des questions, en prévoyant davantage de temps pour celles notées sur 20 points et quelques minutes pour relire vos réponses.

Q : Quel coefficient et quel barème faut-il retenir ?

Le tableau indique un coefficient de 4. Les sept questions totalisent 80 points, puis la note est exprimée sur 20. La page ne présente pas d'autres critères de notation détaillés.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U21 - Technologie/2011/BP Charcutier - U21 - Technologie - Session 2011 - 2-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.