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

BREVET PROFESSIONNEL

CHARCUTIER TRAITEUR

E2 - U21
Technologie Professionnelle

Durée : 2 heures
Coefficient : 1
Session 2012

Ce sujet comporte une page de garde ainsi que 9 pages, numérotées de 1/9 à 9/9.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

La totalité du sujet est à rendre au jury.

Aucun document n'est autorisé.

L'usage de la calculatrice est autorisé.
« Conformément à la circulaire n°99 – 186 du 16 novembre 1999 »

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

DANS CE CADRE

Académie : Session :

Examen : Série :

Spécialité/option : Repère de l'épreuve :

Épreuve/sous-épreuve :

NOM :
(en majuscule, suivi s'il y a du nom d'épouse)

Prénoms :

Né(e) le :

(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste

NE RIEN ÉCRIRE

Appréciation du correcteur

Note :

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

Vous êtes salarié de l'entreprise « Au cochon gourmand ».

Chaque année à l'automne, à l'occasion **de la semaine du goût**, votre commune organise la « fête des gourmets ». Une association vous sollicite pour commander l'une de vos spécialités : « le boudin blanc pur porc ».

1. CHOIX DES VIANDES

Le choix des matières premières est déterminant pour la qualité gustative des fabrications.

Indiquez l'intérêt d'utiliser de la viande de porc fermier en énonçant au moins deux arguments commerciaux et justifiez le prix supérieur au porc standard (2 réponses attendues).

Intérêt :

.....

.....

.....

Justification du prix

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2. PRODUIT : BOUDIN BLANC

Le boudin blanc truffé est un des produits phare de votre entreprise, vous souhaitez le promouvoir davantage lors de cette occasion.

2.1. Etablissez, en annexe 1, la fiche technique du « boudin blanc truffé » pour réaliser 150 portions de 140 g chacune.

2.2. Défauts de fabrication

Au cours de la production de l'année dernière, vous avez relevé quelques défauts de fabrication. Un tableau récapitule l'ensemble de ces défauts. Afin d'assurer une qualité constante à votre produit, vous décidez de réagir…

Indiquez dans le tableau, en annexe 2, les causes probables et la prévention ou la correction à apporter.

2.3. Emulsion

Vous réalisez votre boudin blanc en émulsion à chaud.

2.3. 1. Expliquez la notion d'émulsion à chaud en charcuterie.

……

……

……

2.3.2. Indiquez les critères de réussite de cette émulsion, du point de vue des matières d'œuvre, de la formulation de la recette et des techniques de travail.

……

……

……

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

.....

.....

.....

2.4 Précisez pour les différentes phases principales de votre fiche technique, les matériels requis en expliquant leur rôle.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3. BONNES PRATIQUES PROFESSIONNELLES

Vous avez soumis une fabrication de galantine de pintade aux pistaches à un laboratoire d'analyse. Les résultats mettent en évidence un excès de coliformes à 30°, teneur supérieure à 15000 UFC/g, avec une norme de 1000 UFC/g.

Vous vous adressez à votre responsable de production pour tenter de connaître les causes.
Voici le bilan :

- Fabrication (le 16/06/2012) : matières premières fraîches, procédé de fabrication respecté.
- Cuisson (le 17/06/2012) : au bouillon réglé à 80°C pendant 3 heures, T° à cœur +75°C.
- Refroidissement : mise au bouillon puis refroidissement en cellule de +63°C à +10°C en moins de 2 heures.
- Stockage : chambre froide +3°C pendant 3 jours ava nt sa mise en vente.
- Préparation pour la vente (20/06/2012) : déconditionnement, décoration en fils de légumes, Glaçage au pinceau, présentation sur plat. (temps consacré : 2 heures)

Dans le tableau ci-dessous, relevez les causes et proposez les actions correctives à mettre en place pour les fabrications à venir. (4 réponses attendues)

CAUSES PROBABLES	ACTIONS CORRECTIVES

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4. PRESTATION TRAITEUR

Vous profitez de la semaine du goût pour assurer une animation en boutique. Vous proposez à votre clientèle de découvrir votre boudin blanc en différentes déclinaisons. Un feuilleté de boudin blanc de volaille et un boudin blanc grand-mère en brioche.

4.1. Notez les recettes sur la base de 1kg de farine et le principe de développement de chacune des pâtes en complétant le tableau ci-dessous.

PATE FEUILLETEE			PATE BRIOCHEE		
Ingrédients	Quantités	Principe de développement	Ingrédients	Quantités	Principe de développement

4.2. Proposez 2 critères de réussite pour le bon développement de chacune de ces pâtes.

.....

.....

.....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

5. LES SAUCES

La sauce d'accompagnement d'un plat cuisiné détermine en grande partie son intérêt gustatif.
Afin de varier les saveurs de vos préparations à base de viande, vous établissez avec votre chef des propositions de sauces.

5.1 Complétez le tableau ci-dessous en suivant l'exemple proposé.

Espèce utilisée	Sauce 1 dominante salée	Sauce 2, saveurs salée-sucrée	Choix du morceau
Bœuf	**Bourguignonne**	**Sauce brune pain d'épices**	**Paleron, macreuse…**
Bœuf			
Agneau			
Canard			
Porc			

La bonne liaison d'une sauce participe à sa réussite et permet de travailler en liaison froide sans détérioration de la qualité finale.

5.2 Citez en dehors du roux, 2 techniques différentes de liaison des sauces, à base de farine.

……

……

5.3 Indiquez au moins 2 critères de réussite pour chacune des liaisons ci-dessous.

Farine pour un roux :……

……

Fécule :……

……

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

6. LES FROMAGES

Vous devez pour une prestation concevoir un plateau de fromages. Vous demandez à votre apprenti de faire une proposition de 5 fromages.

6.1 Complétez le tableau ci-dessous.

Fromages	Famille	Lait	Région-AOC
Camembert de Normandie			
Brie de Meaux			
Neufchâtel			
Crottin de Chavignol			
Roquefort			

Examinez sa proposition. Cette proposition n'est pas pertinente.

6.2 Justifiez cette affirmation.

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

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 1

BOUDIN BLANC TRUFFE

INGRÉDIENTS	U	QUANTITÉ	PROGRESSION

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 2

	DÉFAUTS CONSTATES	CAUSES PROBABLES	REMÉDES POSSIBLES
ASPECT	Couleur tirant sur le gris	• …… • ……	• …… • ……
	Couleur tirant sur le jaune	• ……	• ……
	Boyaux fripés	• …… • ……	• …… • ……
	Boudin peu ferme	• ……	• ……
TEXTURE	Texture granuleuse, boudin mal lié	• …… • ……	• …… • ……
	Présence de trous à la coupe	• …… • ……	• …… • ……
	Poches de gras sous le boyau	• …… • ……	• …… • ……
	Texture grossière, présence de grain de viande	• …… • …… • ……	• …… • …… • ……

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.