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

DANS CE CADRE

Académie : Session :

Examen : Série :

Spécialité/option : Repère de l'épreuve :

Epreuve/sous épreuve :

NOM :

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

Prénoms : **N° du candidat**

Né(e) le : (le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

NE RIEN ÉCRIRE

Appréciation du correcteur

Note :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

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

BREVET PROFESSIONNEL

CHARCUTIER TRAITEUR

U21
Technologie Professionnelle

SUJET

SESSION 2013

Durée : 2 heures **Coefficient : 4**

Ce sujet comporte 11 pages, numérotées de 1/11 à 11/11.

Le candidat doit s'assurer que le sujet remis est complet.

Aucun document n'est autorisé.

L'usage de la calculatrice est autorisé *(circulaire n°99-186 du 16 novembre 1999).*

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Contexte :
Vous êtes employé dans une entreprise de charcuterie traiteur. Vous serez chargé de la sélection des carcasses de porc à l'abattoir. À ce titre, le responsable vous confie la réception d'une demi-carcasse de porc charcutier et d'une longe.

THÈME n°1 : LA QUALITÉ DES CARCASSES À L'ABATTAGE 16 points

ANNEXE n°1 : Le ressuage des viandes à l'abattage par Jean Denaux

Des viandes comme autrefois

Arrière-petit-fils, petit-fils et fils de bouchers, Jean Denaux a conservé la passion de la viande de ses ainés. Aujourd'hui, il propose aux restaurateurs des viandes issues d'animaux élevés et nourris, comme autrefois, de façon naturelle. Saveur et tendreté garanties.

Jean Denaux s'est installé à côté de Sens dans l'Yonne. Depuis, son entreprise progresse régulièrement de 15 à 25 % par an. Aujourd'hui, Jean Denaux dispose d'un atelier de 500 m2, de chambres de maturation de 250 m^2 et emploie dix-huit personnes. Jusqu'en 1996, il ne s'adressait qu'à la clientèle locale de bouchers et de restaurateurs. Cette année, il compte parmi sa clientèle un bon nombre de restaurants étoilés de Paris ou d'ailleurs.

Ressuage et maturation bien conduits

La qualité d'une viande ne dépend pas seulement de la race et de la façon dont un animal a été élevé et engraissé. Les conditions de transport et d'abattage des animaux, la procédure de ressuage et de maturation des carcasses sont des critères tout aussi importants. Ainsi, dès leur arrivée à l'abattoir AIBP, tous les animaux sont notés en fonction de leur conformation, de leur propreté, mais aussi en fonction de leur comportement paisible ou stressé. Cette note est inscrite sur la fiche de paiement de la carcasse de l'éleveur. Il faut dire qu'en Irlande, la charte de qualité tient compte du bien-être des animaux. *"De plus*, ajoute Jean Denaux, *pour le ressuage et la maturation des quartiers qui me sont destinés, l'abattoir AIBP m'a proposé de procéder, selon le cahier des charges défini, pour l'un de ses clients, à une chaîne de magasins de produits alimentaires haut de gamme."* Ainsi, pour le ressuage, les carcasses ne sont pas brutalement transférées dans une chambre froide à 0/3° C. Leur descente en température jusqu'à 3° C s'effectue lentement pendant 48 heures, en trois paliers afin d'éviter un choc thermique qui rétracte les fibres de la viande. Or, une viande rétractée ne pourra jamais s'attendrir. Par ailleurs, pendant le ressuage et la maturation, les quartiers ne sont pas accrochés par l'os du jarret mais par l'os iliaque, afin d'en respecter la position naturelle, comme sur l'animal vivant.

Extrait du mensuel Charcuterie et gastronomie

Réservé à l'usage exclusif d'Eyam Centre de l'enseignement professionnel Pesqueux-EN

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Ce matin, vous réceptionnez une demi-carcasse de porc charcutier, ainsi qu'une longe.

1.1 Énumérer les différentes étapes de l'abattage du porc dans l'ordre chronologique.

Etapes de l'abattage porcin
1.....
2.....
3.....
4.....
5.....
6.....
7.....
8.....
9.....
10.....
11.....
12.....

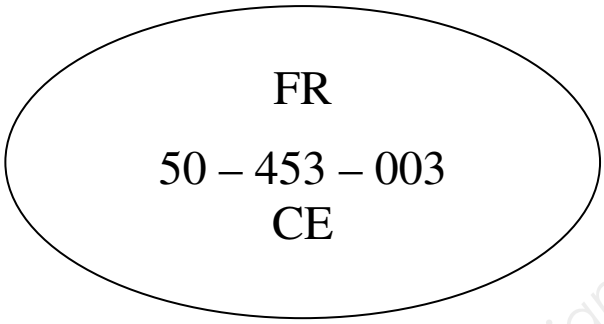
1.2 Indiquer quatre critères de qualité du ressuage en tenant compte de la lecture de l'annexe n°1, page 2/11 :

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

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.3 Sur l'estampille sanitaire apposée sur la carcasse, on trouve le numéro 50 453 003



Indiquer ce que représente ce code : 50-453-003.

- .....

- .....

- .....

À la réception de la marchandise, vous décidez de contrôler le ph de la viande de la demi-carcasse de porc charcutier au niveau du jambon.

1.4 Indiquer le ph optimal attendu dans le cadre d'une production de jambon cuit.

- .....

- .....

1.5 Dans quelle production peut-on utiliser de la viande de coche ?

- .....

- .....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

THÈME n°2 : LES GIBIERS — 12 points

Vous devez préparer des faisans en salmis. Vous utilisez des faisans d'élevage saignés, plumés, vidés, emballés sous vide, achetés à un grossiste.

2.1 Indiquer huit mentions obligatoires devant figurer sur l'étiquette des faisans.

1. .....
2. .....
3. .....
4. .....
5. .....
6. .....
7. .....
8. .....

2.2 Indiquer si l'entreprise peut acheter des faisans sauvages à des chasseurs en période de chasse. Justifier votre réponse.

.....

.....

.....

2.3 Indiquer le nom du document de traçabilité que l'entreprise doit renseigner en cas d'achat de gibier.

.....

.....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.4 Exposer les critères de réussite d'une terrine de faisan depuis le choix des matières premières jusqu'à la commercialisation.

Critères de réussite	
Matières premières	
Fabrication	
Cuisson	
Présentation	

THÈME n°3 : LES MATIÈRES PREMIÈRES 6 points

Pour la fabrication d'une terrine de faisan, on peut utiliser des marrons en conserve pour la fabrication de la mêlée.

3.1 Indiquer la gamme à laquelle appartient ce produit alimentaire intermédiaire.

.....

.....

3.2 Indiquer sa température et son lieu de stockage avant ouverture.

- .....

3.3 Citer trois avantages de ce type de PAI pour une fabrication.

- .....

- .....

- .....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

THÈME n°4 : FABRICATION CHARCUTIÈRE DE LA SAUCISSE DE FRANCFORT

32 points

Une cliente souhaite réaliser une choucroute pour 100 personnes, vous devez assurer la fabrication des saucisses de Francfort.

4.1 Compléter la fiche technique présentée ci-dessous :

Ingrédients (3 pts)	***Unité*** (1 pt)	***Quantité*** (1.5 pts)	***Progression du travail*** (6.5 pts)
.....	g	.....	1. .....
.....	g	……	2. .....
.....	g	.....	3. .....
			4. .....
<u>Assaisonnement</u>			
Sel nitrité	g	144	5. .....
Sucre	g	24	
Poivre	g	16	6. .....
Macis	g	4	
Acide ascorbique	g	2	7. .....
<u>Liant</u>			
Polyphosphates	g	24	8. .....
			9. .....
			10. .....
			11. Étuver à ..... pendant .....
			12. .....
			13. .....
			14. .....
			15. .....
			16. .....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4.2 Indiquer le rôle de l'étuvage dans le cadre de la fabrication de la saucisse de Francfort.

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

L'acide ascorbique et le sel nitrité sont des additifs utilisés couramment en charcuterie.

4.3 Définir un additif.

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

4.4 Citer un additif au choix avec sa codification que vous utilisez pour cette fabrication.

.....
.....

4.5 Préciser la composition du sel nitrité et indiquer son rôle dans la fabrication.

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

4.6 Proposer une cause pour chacun des défauts suivants et indiquer un moyen d'y remédier. 8 points

Défauts	Causes	Solutions
Poche de gras	....	....
Saucisse trop ferme	....	....
Couleur interne insuffisante	....	....
Présence de trous	....	....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

THÈME n°5 : TRAITEUR — 14 points

L'entreprise dans laquelle vous travaillez a un agrément pour son activité traiteur. La législation relative au transport des préparations vous est résumée dans le document suivant :

Durée du transport	**Température en liaison froide**	**Equipement**
Le transport de préparations cuisinées à l'avance s'effectue suivant une réglementation précise concernant le refroidissement des préparations froides. En liaison froide, les équipements de transport répondent aux critères suivants :		
Moins de 30 minutes	+3°c	Tout moyen de transport propre et en glacière isolée
Plus de 2 heures	+3°c	Véhicule isotherme pour des distances inférieures à 80km Véhicule frigorifique pour des distances supérieures à 80km
Plus de 2 heures	+3°c	Obligation d'un véhicule frigorifique

5.1 Transport — 7 points

5.1.1 Quel organisme délivre l'agrément pour un traiteur ?

.....

5.1.2 Vous devez livrer des bavarois aux fruits à 90 km de votre domicile. (1 point)
Citer deux règles à respecter en matière de transport en liaison froide.

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

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

5.1.3 Pour la commande traiteur du « BAVAROIS AUX FRUITS » citer les différentes phases principales de la fabrication d'un bavarois

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

5.1.4 Nommer la famille de ces fruits pouvant entrer dans la composition du bavarois aux fruits.

Fruits	Famille de produits
Poire	.....
Orange	.....
Fraise	.....
Banane	.....
Pêche	.....
Pruneau	.....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

5.2 Vins et fromages **7 points**

5.2.1 Associer à chacune des régions un vin et un fromage AOC cités ci-dessous.

Vins : Riesling, Sancerre blanc, Morgon, Banyuls.
Fromages : Epoisses, Sainte-Maure de Touraine, Roquefort, Munster.

Région	Vin AOC	Fromage AOC
Alsace	.....	.....
Midi-Pyrénées	.....	.....
Vallée du Rhône	.....	.....
Val de Loire	.....	.....

5.2.2 Citer deux autres régions productrices de vin.

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

5.2.3 Décoder le sigle AOC et indiquer sa signification.

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

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.