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 :

Épreuve/sous-épreuve :

NOM :
(en majuscule, suivi s'il y a 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 Canopé

BREVET PROFESSIONNEL

CHARCUTIER TRAITEUR

U21

Technologie Professionnelle

Ce sujet comporte 13 pages, numérotées de 1/13 à 13/13.

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).*

Durée : 2 heures **Coefficient : 4**

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

BP CHARCUTIER-TRAITEUR
Session 2014

EPREUVE E2 – A Technologie

THEMES	Questions	Points	Total
THEME n°1 : PREVISIONS QUANTITATIVES			**3 points**
Prévisions quantitatives du menu	1.1	3 points	
THEME n°2 : FEUILLETÉS A LA SAUCISSE FUMEE			**13,5 points**
Fiche technique	2.1	6 points	
Saucisse de Morteau	2.2	2 points	
Le fumage	2.3	3 points	
Température de fumage	2.4	2,5 points	
THEME n°3 : TECHNOLOGIE DES VIANDES ET DU JAMBON			**22 points**
Accidents de salaison	3.1	3 points	
Ph	3.2	2 points	
Qualité et défauts	3.3	4 points	
Salaison du jambon	3.4	2 points	
Les additifs	3.5	11 points	
THEME n°4 : MODE DE CUISSON ET CONSERVES			**10 points**
La cuisson du jambon	4.1	6 points	
Traitement thermique des conserves	4.2	4 points	
THEME n°5 : PLATEAU FROMAGES ET CHOIX DES VINS			**12 points**
Les fromages	5.1	4 points	
Les boissons	5.2	8 points	
THEME n°6 : LES GARNITURES			**4 points**
Garnitures du menu	6.1	4 points	
THEME n°7 : LES PAI ET PATISSERIE			**15,5 points**
Les PAI	7.1	4,5 points	
Utilisation des PAI	7.2	3 points	
Fiche technique crème anglaise	7.3	4 points	
Critères technique de la crème anglaise	7.4	4 points	
			80 points

Base Nationale des Sujets d'Examen de l'Enseignement professionnel
Réseau Canopé

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Votre employeur, Monsieur Dupont, Charcutier-Traiteur dans l'ouest de la France, vous sollicite pour la réalisation du repas d'une association sportive. La soirée réunira 250 personnes un samedi soir de novembre.
L'association assurera le service (en formule buffet dinatoire), l'apéritif, les vins (votre conseil est demandé pour le vin d'accompagnement du jambon).
Le devis comprend les fournitures suivantes :

- Assortiment de réductions salées
  Réalisées à partir de 3 pâtes différentes (feuilletée, brisée, galettes de blé noir) en accompagnement d'un apéritif servi debout.
- Jambon braisé au Porto, gratin dauphinois et endives braisées à l'orange
- Fromages
  (Le plateau proposera 5 fromages)
- Moelleux au chocolat

Monsieur Dupont vous demande de l'assister dans la préparation de cette prestation. Vous assurerez la production des saucisses fumées et des feuilletés apéritifs.

THÈME n°1 : PRÉVISIONS QUANTITATIVES **3 points**

1.1 Préciser dans le tableau ci-dessous les quantités par personne des produits servis.

Produits servis	Quantité / personne (poids ou nombre)
Réductions salées	.....
Jambon	.....
Garnitures	.....
Sauce Porto	.....
Fromage	.....
Vin d'accompagnement	.....

THÈME n°2 : FEUILLETÉS À LA SAUCISSE FUMÉE **13,5 points**
Vos mises en bouche comportent des feuilletés de saucisses fumées sur compotée de pommes. Vous utilisez, pour le cocktail, une partie de la production de saucisses fumées

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement professionnel
Réseau Canopé

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

élaborées en laboratoire de charcuterie à partir de 5 kg de maigre. Les feuilletés pèsent environ 20 grammes, avec une part égale de saucisse et de feuilletage.

2.1 Produire la fiche technique de ces feuilletés hors compotée (saucisson fumé, feuilletage et assemblage) dans le tableau ci-dessous.

Pâte feuilletée (base : 4,3 kg de farine)			
Matières premières	*U*	*Qté*	**Technique de réalisation :**
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
Saucisse (base : 5 kg de maigre)			
Matières premières	*U*	*Qté*	**Technique de réalisation :**
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....

2.2 Indiquer si vous pouvez dénommer votre fabrication « Feuilleté à la saucisse de Morteau ». Justifier votre réponse.

.....

.....

Base Nationale des sujets d'Examens de l'Enseignement professionnel
Réseau Canopé

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Les saucisses sont fumées après embossage et étuvage.

2.3 Proposer au moins trois essences de bois pour ce fumage, justifier.

Bois	Critères
.....	.....
	.....
	.....
.....	.....
	.....
	.....
.....	.....
	.....
	.....

Votre fumoir permet la régulation de la température.

2.4 Indiquer la température la plus appropriée, justifier.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement professionnel
Réseau Canopé

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Dans un souci de gain de temps, Monsieur Dupont vous demande de vous procurer les jambons crus traités en salaison destinés au traiteur.

THÈME n°3 : TECHNOLOGIE DES VIANDES ET DU JAMBON **22 points**

Vous recevez vos jambons entiers. Après cuisson et refroidissement, vous constatez les défauts suivants : quelques taches grises à la coupe et quelques pétéchies.
Déterminer dans le tableau ci-dessous les causes probables et les méthodes correctives adaptées.

3.1 Compléter le tableau.

	Causes	Correctif
TACHES GRISES	.....	.....
	.....	.....
	.....	.....
	.....	.....
	.....	.....
	.....	.....
PÉTÉCHIES	.....	.....
	.....	.....
	.....	.....
	.....	.....
	.....	.....

Les défauts précédents sont préjudiciables à la qualité finale des pièces crues ou cuites. Ils peuvent être détectés en abattoir par la mesure du pH.

3.2 Préciser la zone de pH idéale pour la réalisation des pièces cuites.

.....

3.3 Indiquer, pour les défauts ci-dessous, l'abréviation correspondante et les conséquences sur la qualité des pièces cuites.

- Viande pâle molle exsudative : .....

.....

.....

.....

Base Nationale des sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Canopé

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

- Viande dure, sèche et sombre : .....

.....

.....

3.4 Le traitement du jambon en salaison.

Vous décidez de réaliser une décoction pour 50 L de saumure d'injection.
Indiquer les composants de base d'une décoction et préciser l'intérêt de son emploi.

.....

.....

.....

.....

3.5 Les ingrédients et additifs de salaison.

En tant que professionnel, vous devez connaître le rôle des différents ingrédients dont les additifs et les adjuvants.
Compléter le tableau associant familles, intérêts et rôles technologiques des ingrédients ci-dessous pour les pièces cuites.

Catégorie	Code CEE	Nom scientifique	Intérêts / Rôles technologiques
.....	E250	Nitrite de sodium	- ..... - ..... - .....
.....	E300	Acide ascorbique	- ..... - ..... - ..... - ..... - .....
Stabilisants Ou émulsifiants	E452	Polyphosphates	- ..... - ..... - .....
Adjuvant		Saccharose	- .....

Base Nationale des Sujets d'examens de l'Enseignement professionnel
Réseau Canopé

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Dans le cadre de votre travail, vous êtes amené à utiliser les différents moyens de conservation. Entre autres, le sous vide et la conserve.

THÈME n°4 : MODES DE CUISSON ET CONSERVES 10 Points

Pour la cuisson des jambons, M.Dupont fait le choix de la cuisson sous-vide ou au bouillon. En effet, il vous communique un extrait d'article issu du mensuel « charcuterie et gastronomie » du mois de juin 2012 (n°369) ci-dessous :

La cuisson sous vide, une innovation bénéfique

La cuisson sous vide est une cuisson d'aliments préalablement conditionnés dans un sac étanche, dont on a retiré l'air. Elle concentre les arômes naturels des produits, comme la cuisson en papillote, mais de façon plus prononcée. Une technique à adopter d'urgence pour répondre aux attentes de vos clients.



Les viandes peuvent être rissolées avant (comme ce carré de porc) ou après la cuisson sous vide.

Du fait d'une cuisson à basse température, la durée d'une cuisson sous vide est plus longue qu'une cuisson traditionnelle. Elle permet d'optimiser le goût et la texture des aliments, d'accroître le rendement (gain de 10% maximum) et de valoriser certains morceaux réputés peu tendres, comme par exemple le paleron de boeuf. Les viandes gardent jus et tendreté, et rien n'empêche de les faire rissoler avant ou après la cuisson sous vide, pour leur donner un bel aspect.

Bien maîtrisée, cette technique garantit une sécurité sanitaire et apporte un plus indéniable aux artisans. Elle permet également de répondre à une attente réelle des clients d'aujourd'hui, qui n'ont pas le temps ou l'envie de venir chez vous tous les jours.

Une cuisson innovante

La cuisson sous vide à juste température fonctionne sur le même principe. Elle s'effectue à une température ambiante supérieure de 5°C maximum à la température à coeur voulue.

On l'utilisera davantage pour les viandes et les produits à base de viande ou de poisson.

Avec cette technique, les viandes saignantes se cuisent à coeur entre 58°C et 60°C, les poissons à 62°C, la viande blanche et les charcuteries se cuisent au-delà de 68°C, les fruits et les légumes à partir de 90°C-95°C.

La technique de la cuisson sous vide permet de réaliser de la cuisine d'assemblage notamment pour les prestations traiteur : les viandes, légumes, sauces sont cuits à l'avance, séparemment, puis assemblés au moment du dressage et du service.

Selon le principe de la cuisson sous vide, les différents types d'aliments sont conditionnés séparemment mais il est possible de regrouper les aliments à cuire dans la même enceinte en fonction de leur température de cuisson.

L'organisation de la production peut ainsi être rationnalisée.

La cuisson sous vide permet d'obtenir des durées de vie quasi doubles de celles découlant de la cuisson classique, de 7 à 21 jours selon les produits. En contrepartie, elle demande une parfaite maîtrise de la technique et un matériel adapté et précis. Une vérification systématique des températures à coeur à l'aide d'une sonde est impérative, surtout à "basse" température (entre 58°C et 62°C).

Base nationale des sujets d'examens de l'enseignement professionnel Réseau Canopé

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4.1 Identifier les avantages de la cuisson sous vide par rapport à la cuisson au bouillon.

Cuisson au bouillon	Cuisson sous vide
Cuisson dans un liquide aromatique par immersion totale du produit : permet un échange des saveurs (osmose), un investissement matériel limité et un savoir-faire artisanal.	.....
	.....
	.....
	.....
	.....

En vue de proposer tout au long de l'année certains produits saisonniers, vous réalisez régulièrement des bocaux de charcuterie forestière.

4.2 Préciser le principe de la cuisson à juste température abordée dans l'article.

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

4.3 Préciser l'intérêt de la cuisine d'assemblage sous vide tel que décrit dans l'article.

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

4.4 Citer les éléments de législation relatifs à la cuisson sous vide :

D.L.C en cuisson sous vide : .....

D.L.C en conservation sous vide : .....

3 pratiques permettant la maîtrise des points critiques en rapport avec le sous vide :

► .....

► .....

► .....

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement professionnel
Réseau Canopé

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

THÈME n°5 : PLATEAU DE FROMAGES ET CHOIX DES VINS **12 points**

Vous impliquez votre apprenti dans la réalisation de plateaux de fromages et dans le choix des vins d'accompagnement pour la prestation.

5.1 Compléter le tableau des caractéristiques du plateau de fromages ci-dessous.

Famille	Fromage	Lait	Région
.....	St Maure de Touraine	.....	Centre
Pâte molle croûte lavée	Maroilles	Vache	.....
.....	.....	Vache	Auvergne
Pâte persillée	Roquefort	.....	.....
Pâte molle croûte fleurie	.....	Vache	Normandie

5.2 Vous devez proposer les vins et/ou les boissons alcoolisées pour la prestation en respectant les règles d'accord.

Compléter le tableau ci-dessous.

Vins /boissons alcoolisées	Région de production	Spécialités
.....	.....	Amuse-bouche : galette de blé noir
.....	.....	Jambon braisé
.....	.....	Fromages de chèvre
.....	.....	Moelleux au chocolat

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement professionnel
Réseau Canopé

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

THÈME n°6 : LES GARNITURES **4 points**

Les deux garnitures qui accompagneront le jambon braisé sont le Gratin dauphinois et les Endives braisées.

6.1 Donner les grandes lignes de fabrication de ces garnitures, en méthode traditionnelle.

1ère garniture : Gratin dauphinois	2ème garniture : Endives braisées
- ..... - ..... - ..... - ..... -	- ..... - ..... - ..... - ..... - .....

THÈME 7 : LES PAI ET LA PATISSERIE **15,5 points**

Pour la réalisation du moelleux, vous utilisez un PAI.

ANNEXE n°1 : Le moelleux au chocolat prêt à l'emploi. Fiche technique

Gâteaux au chocolat individuels à cuire, avec un cœur tout chocolat coulant ou tendre, selon le temps de cuisson choisi. A servir avec une crème anglaise ou une boule de glace vanille.

Mode d'emploi
CUISSON (sans décongélation) :
Au four : 17 min à 210°C (th.7)

Ingrédients
Œuf, chocolat 22,2% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja, arôme : vanilline), sucre, farine de froment, beurre concentré, huile de coco raffinée.
Ces informations sont communiquées à titre commercial et seule la liste d'ingrédients qui figure sur l'étiquette du produit fait foi. Veillez à prendre connaissance des informations présentes sur l'emballage du produit, à la livraison et/ou avant toute consommation, notamment si vous présentez des risques d'allergies

Conservation
24 heures dans un réfrigérateur.
3 jours dans un compartiment à glace du réfrigérateur.
Plusieurs mois à -18°C.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Canopé

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

7.1 Justifier l'emploi des PAI en citant trois intérêts liés à leur utilisation.

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

7.2 Indiquer trois PAI utilisables pour le menu réalisé pour l'association.

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

Le moelleux au chocolat proposé en dessert est servi avec une crème anglaise.

7.3 Réaliser le bon d'économat de cette crème à partir d'un litre de lait.

Matières d'œuvre	Unité	Quantités
Lait	litre	1
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement professionnel
Réseau Canopé

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

7.4 Indiquer les points clés pour la réussite de cette crème et justifier votre réponse.

Points clés	Justificatif
.....	....
..... Veiller à ne pas dépasser la température de : ☐	....
.....	....
.....	....
.....	....

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement professionnel
Réseau Canopé

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.