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

E.2 - Épreuve de technologie, sous-épreuve U21 : Technologie Professionnelle

Session 2015 • Code sujet : **U21** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **4**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Le jambon cuit** (4 questions) — **Page 3**
2. **Le gibier** (3 questions) — **Page 6**
3. **Les poissons** (5 questions) — **Page 9**
4. **Les fromages et les vins** (4 questions) — **Page 12**
5. **Les pâtisseries** (3 questions) — **Page 15**
6. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 18**

Sujet officiel (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U21 - Technologie/2015/BP Charcutier - U21 - Technologie - Session 2015 - 1-Sujet.pdf

1. Le jambon cuit

Le sujet s'inscrit dans la promotion de la charcuterie artisanale et du label Qualichef, avec un rappel sur l'origine France de la viande de porc. Les questions portent sur le choix de la matière première, la saumure, les qualités réglementaires du jambon cuit et les effets de la cuisson sous vide.

Question 1.1. Préciser le choix de viande de porc permettant d'optimiser les qualités organoleptiques du jambon cuit.

Choisir une cuisse fraîche de porc charnu, bien conformée, provenant d'un animal sain et correctement saigné. La viande doit être ferme, de couleur rose homogène, non exsudative, avec un persillage modéré et un gras blanc ferme. Écarter les viandes PSE, pâles et molles, ainsi que les viandes DFD, trop foncées et sèches, qui altèrent la texture et la qualité du jambon. La mention VPF garantit l'origine française, mais ne constitue pas à elle seule un critère organoleptique.

Réponse 1.1

jambon cuit.

Cuisse fraîche et charnue, ferme, rose, persillage modéré. Écarter PSE et DFD.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Cuisse fraîche, charnue, ferme et rose, au persillage modéré; écarter les viandes PSE et DFD.

Question 1.2. Citer deux éléments de composition de la saumure de pompage qui agissent sur la couleur du jambon et justifier leur action.

Le **nitrite de sodium** réagit avec la myoglobine et forme, après cuisson, le pigment rose caractéristique du jambon. L'**ascorbate** ou l'érythorbate favorise la formation de ce pigment et contribue à stabiliser la couleur. Ces deux ingrédients agissent donc sur la coloration, tandis que le sel intervient surtout dans la saveur et la conservation.

Réponse 1.2

jambon. Justifier votre réponse.

Nitrite : pigment rose avec la myoglobine. Ascorbate/érythorbate : favorise et stabilise la couleur.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Nitrite : forme le pigment rose. Ascorbate ou érythorbate : favorise sa formation et stabilise la couleur.

Question 1.3. Citer les trois qualités de jambons cuits prévues par le code des usages en charcuterie. À l'aide du tableau analytique de l'INAO, compléter les qualités et rayer les pourcentages qui paraissent erronés dans le tableau.

Qualité	Humidité du produit dégraissé	Sucres solubles totaux	Phosphates
Standard	< 80 %	< 3,5 %	< 0,4 %
Choix	< 78 %	< 1,5 %	< 0,2 %
Supérieur	< 76 %	< 1 %	0 %

Les trois qualités du code des usages sont standard, choix et supérieur. Dans le tableau du sujet, corriger les seuils d'humidité des lignes standard et supérieur, ainsi que le seuil de sucres de la ligne supérieur. Les autres pourcentages proposés correspondent aux valeurs attendues.

Tableau des qualités corrigé

1.4 La cuisson est une phase déterminante de la fabrication des jambons. Certains professionnels les cuisent aujourd'hui sous vide ; exposez dans le tableau ci-dessous les avantages et les inconvénients de ce procédé, à la fois sur les plans organoleptiques et économiques.

Standard <80 %

Choix <78 %

Avantages	Inconvénients
Supérieur ..... <76 %	- ..... <1 % .....
-	- .....
-	- .....

✓ RÉPONSE À RETENIR

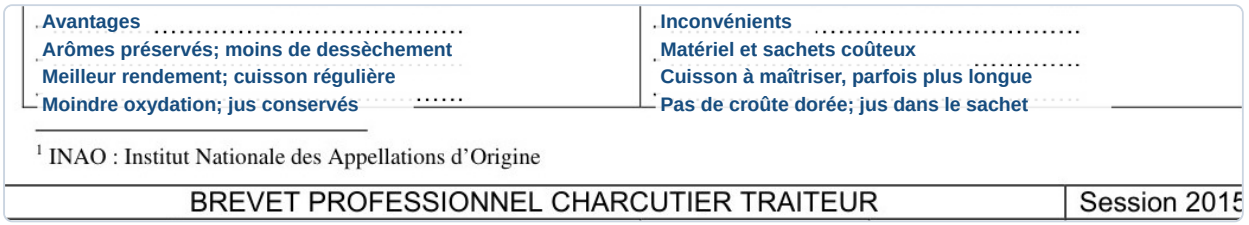
Standard : <80 %, <3,5 %, <0,4 %. Choix : <78 %, <1,5 %, <0,2 %. Supérieur : <76 %, <1 %, 0 %.

Question 1.4. Présenter dans le tableau les avantages et les inconvénients de la cuisson sous vide des jambons, sur les plans organoleptique et économique.

La cuisson sous vide limite le contact avec l'air et l'eau : elle préserve les arômes, réduit le dessèchement et améliore le rendement. Elle donne aussi une cuisson régulière. En contrepartie, elle demande du matériel et des sachets spécifiques, une maîtrise rigoureuse du couple temps-température et peut présenter un temps de cuisson plus long. Le produit ne forme pas de croûte dorée.

Avantages	Inconvénients
Arômes préservés	Investissement en matériel
Moins de dessèchement	Coût des sachets
Moins de pertes de jus, meilleur rendement	Temps de cuisson parfois plus long
Cuisson régulière	Maîtrise stricte du temps et de la température
Moindre oxydation	Absence de croûte dorée
Jus et arômes conservés dans le sachet	Jus accumulé dans le sachet

Avantages et inconvénients de la cuisson sous vide



[1] INAO : Institut Nationale des Appellations d'Origine

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER TRAITEUR | Session 2015

✓ RÉPONSE À RETENIR

Atouts : arômes, moelleux, rendement et cuisson régulière. Limites : coûts, maîtrise technique et absence de croûte dorée.

2. Le gibier

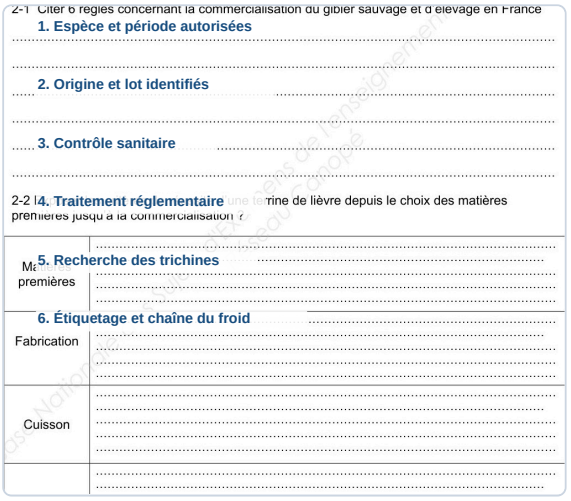
Pour la prochaine saison de chasse, une entreprise souhaite développer la vente d'une terrine de lièvre aux châtaignes. Les tâches concernent la commercialisation réglementée du gibier, les critères de réussite de la terrine et la préparation d'une fiche technique pour 80 barquettes de 250 g.

Question 2.1. Citer six règles concernant la commercialisation en France du gibier sauvage et du gibier d'élevage.

La commercialisation doit garantir la légalité du prélèvement ou de l'élevage, la salubrité et la traçabilité. Six règles à retenir :

1. Respecter les espèces autorisées et les périodes de chasse.
2. Identifier l'espèce, l'origine et le lot.
3. Faire examiner le gibier et écarter toute carcasse anormale.
4. Respecter les contrôles sanitaires et les conditions de traitement réglementaires.
5. Pour le sanglier, faire rechercher les trichines selon les règles applicables.
6. Maintenir la chaîne du froid et fournir un étiquetage conforme, en distinguant le gibier sauvage du gibier d'élevage.

Six règles de commercialisation



✓ RÉPONSE À RETENIR

Vente légale, contrôlée, traçable et étiquetée ; respect des règles propres au gibier sauvage ou d'élevage et maintien de la chaîne du froid.

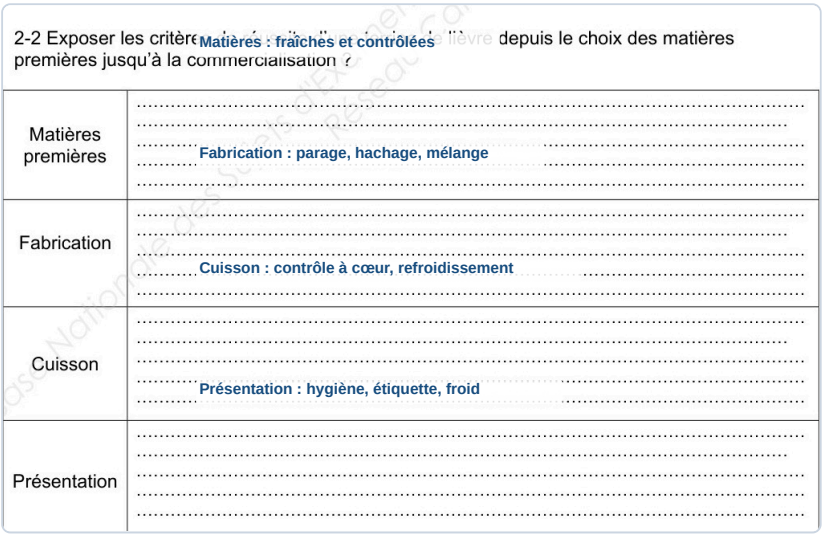
Question 2.2. Exposer les critères de réussite d'une terrine de lièvre, depuis le choix des matières premières jusqu'à la commercialisation, en traitant les matières premières, la fabrication, la cuisson et la présentation.

La réussite dépend de la qualité des ingrédients, de la maîtrise des gestes et du respect de l'hygiène jusqu'à la vente.

Étape	Critères
Matières premières	Lièvre identifié et contrôlé, porc frais avec une proportion adaptée de gras, châtaignes saines ; maintien au froid.
Fabrication	Désosser et parer soigneusement ; hacher régulièrement, assaisonner et mélanger uniformément ; répartir les châtaignes sans les écraser.
Cuisson	Cuire à température maîtrisée, vérifier la cuisson à cœur, puis refroidir rapidement.
Présentation	Aspect régulier et tranches nettes ; emballage propre, étiquetage réglementaire, traçabilité et conservation adaptée.

Nettoyage, prévention des contaminations croisées et respect de la chaîne du froid sont nécessaires à chaque étape.

Critères de réussite de la terrine



✓ RÉPONSE À RETENIR

Terrine saine, goûteuse et régulière, bien cuite et refroidie rapidement, présentée et étiquetée conformément aux règles de vente.

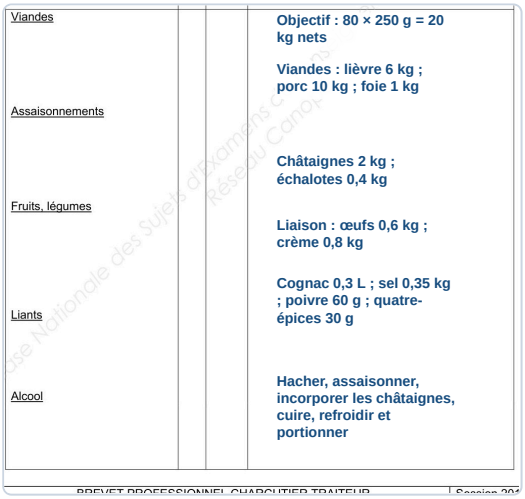
Question 2.3. Établir, dans le respect de la réglementation, la fiche technique d'une terrine de lièvre aux châtaignes destinée à produire 80 barquettes de 250 g. Indiquer les ingrédients, leurs unités et quantités ainsi que la technique de réalisation.

Le poids net demandé est de 20 kg : 80 barquettes de 250 g. Voici une proposition de recette à ajuster par pesée selon le rendement réel de cuisson. Les quantités de viandes et de liaison donnent une préparation équilibrée ; elles ne garantissent pas à elles seules le poids fini indiqué.

Ingrédients	Unité	Quantité indicative
Lièvre désossé	kg	6
Épaule de porc	kg	5
Poitrine de porc	kg	5
Foie de porc	kg	1
Châtaignes cuites	kg	2
Échalotes	kg	0,4
Œufs	kg	0,6
Crème	kg	0,8
Cognac	L	0,3
Sel	kg	0,35
Poivre	g	60
Quatre-épices	g	30

1. Parer et hacher les viandes froides ; préparer l'assaisonnement.
2. Mélanger avec les œufs, la crème, le cognac et les échalotes ; incorporer les châtaignes.
3. Garnir les terrines et cuire en contrôlant la cuisson à cœur.
4. Refroidir rapidement, peser le produit prêt à vendre, portionner à 250 g, emballer et étiqueter avec dénomination, ingrédients, allergènes, lot, dates et conditions de conservation.

Fiche technique : terrine de lièvre aux châtaignes



✓ RÉPONSE À RETENIR

80 barquettes × 250 g = 20 kg nets. Les quantités de recette sont indicatives et doivent être ajustées au rendement effectif.

3. Les poissons

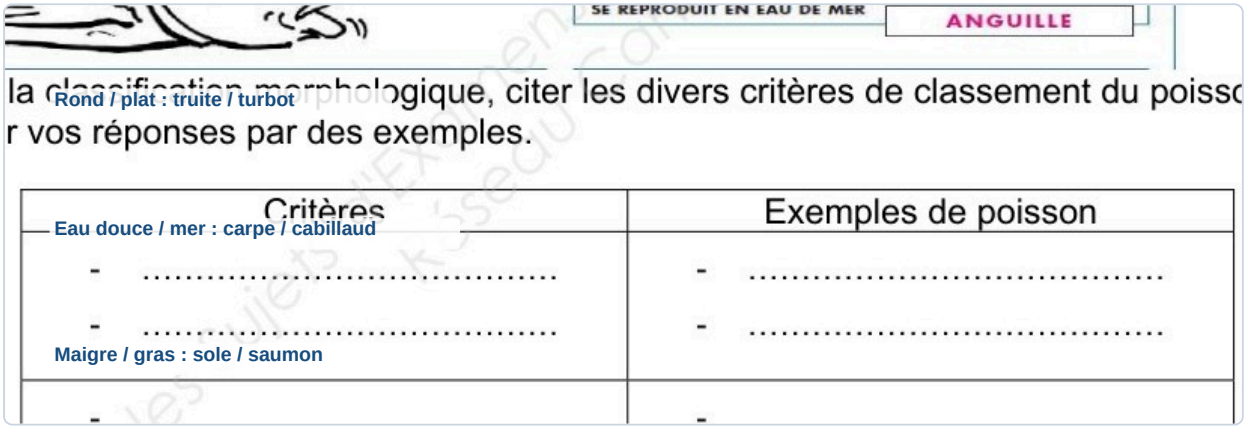
Pour élaborer la carte des fêtes de fin d'année, le candidat participe à la création de recettes de duo de saumons et de sauces émulsionnées chaudes. Un extrait illustré sur la classification morphologique des poissons accompagne les questions relatives à la sauce hollandaise, aux portions, aux ovoproduits et à la livraison.

Question 3.1. D'après la classification morphologique, citer les différents critères de classement du poisson frais et illustrer les réponses par des exemples.

Le classement morphologique retient trois critères : la forme, l'habitat et la valeur nutritionnelle. Pour chacun, on distingue deux groupes. Un poisson rond comme la truite s'oppose à un poisson plat comme le turbot. Pour l'habitat, la carpe est un poisson d'eau douce et le cabillaud un poisson de mer. Enfin, la sole est maigre et le saumon gras. Ces critères correspondent à ceux présentés dans l'extrait du sujet.

Critère	Exemples de groupes et de poissons
Forme	Ronds : truite ; plats : turbot
Habitat	Eau douce : carpe ; mer : cabillaud
Valeur nutritionnelle	Maigres : sole ; gras : saumon

Classification morphologique complétée



> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Forme : rond ou plat ; habitat : eau douce ou mer ; valeur nutritionnelle : maigre ou gras.

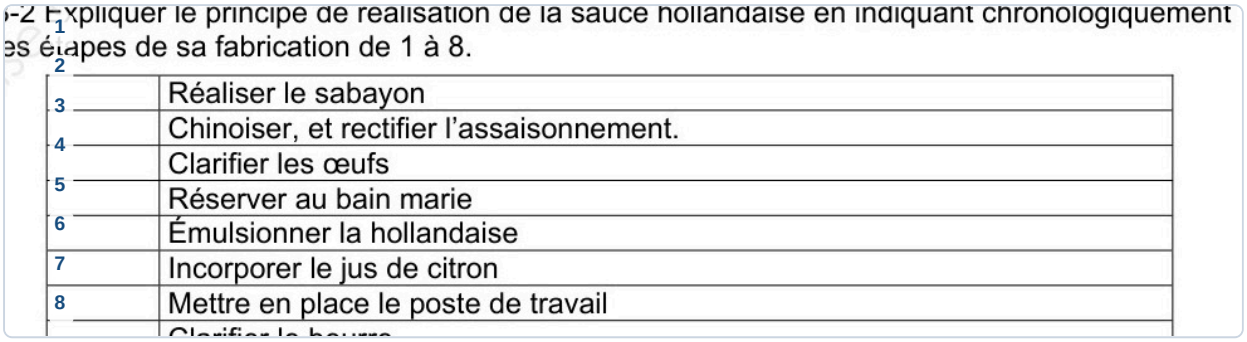
Question 3.2. Expliquer le principe de réalisation de la sauce hollandaise et numéroter de 1 à 8, dans l'ordre chronologique, les étapes de fabrication proposées.

La sauce hollandaise est une émulsion chaude de jaunes d'œufs et de beurre clarifié, relevée de jus de citron. Les jaunes sont montés en sabayon, puis le beurre est incorporé progressivement pour obtenir une sauce liée. La chaleur doit rester modérée afin d'éviter la coagulation des jaunes et la séparation de l'émulsion. Après assaisonnement, la sauce est maintenue au bain-marie sans surchauffe.

1. Mettre en place le poste de travail.
2. Clarifier les œufs.
3. Clarifier le beurre.

4. Réaliser le sabayon.
5. Émulsionner la hollandaise.
6. Incorporer le jus de citron.
7. Chinoiser et rectifier l’assaisonnement.
8. Réserver au bain-marie.

Ordre chronologique de fabrication



-2 Expliquer le principe de réalisation de la sauce hollandaise en indiquant chronologiquement es étapes de sa fabrication de 1 à 8.

	Réaliser le sabayon
	Chinoiser, et rectifier l’assaisonnement.
	Clarifier les œufs
	Réserver au bain marie
	Émulsionner la hollandaise
	Incorporer le jus de citron
	Mettre en place le poste de travail
	Clarifier le beurre

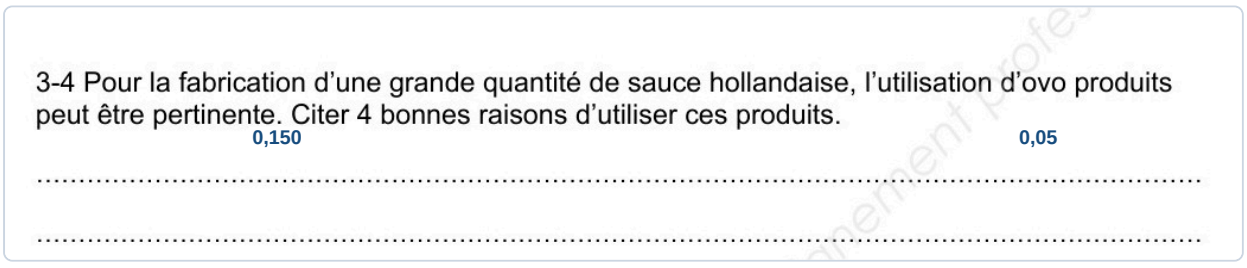
✓ RÉPONSE À RETENIR

Ordre : poste de travail, œufs, beurre, sabayon, émulsion, citron, chinoisage et assaisonnement, bain-marie.

Question 3.3. Préciser la masse d'une portion de poisson et le volume de sauce servis sur assiette, dans les unités demandées.

Pour une portion individuelle de poisson servie à l’assiette, on retient généralement 150 g, soit 0,150 kg. La quantité usuelle de sauce d’accompagnement est de 5 cl par personne, soit 0,05 litre. Les conversions sont directes : les grammes sont divisés par 1 000 pour obtenir des kilogrammes et les centilitres par 100 pour obtenir des litres. Ces portions correspondent aux quantités attendues pour une assiette.

Portions à l’assiette complétées



3-4 Pour la fabrication d’une grande quantité de sauce hollandaise, l’utilisation d’ovo produits peut être pertinente. Citer 4 bonnes raisons d’utiliser ces produits.

0,150 0,05

.....

.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Poisson : 0,150 kg ; sauce : 0,05 L.

Question 3.4. Citer quatre bonnes raisons d'utiliser des ovoproduits pour fabriquer une grande quantité de sauce hollandaise.

Pour produire une grande quantité de sauce hollandaise, les ovoproduits simplifient le travail et donnent une base régulière. Leur pasteurisation améliore la sécurité microbiologique. Ils permettent aussi de doser les jaunes avec précision, sans casser ni séparer de nombreux œufs coquille. La qualité est plus constante d'une fabrication à l'autre, le temps de préparation est réduit et le stockage, souvent sous forme réfrigérée ou surgelée selon le produit, facilite la gestion des approvisionnements.

- Sécurité microbiologique renforcée par la pasteurisation.
- Dosage précis et qualité régulière.
- Gain de temps et moins de manipulations.
- Stockage et approvisionnement facilités.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Hygiène renforcée, dosage régulier, gain de temps et stockage facilité.

Question 3.5. Citer le mode de livraison le mieux adapté au saumon sauce hollandaise et justifier la réponse.

Le mode adapté est la liaison chaude, dans des contenants isothermes propres et fermés, avec un transport rapide. Le poisson et la sauce doivent être protégés des contaminations et conservés à une température de maintien au chaud conforme, généralement au moins 63 °C. Pour préserver l'émulsion, il est préférable de conditionner la sauce à part si l'organisation le permet et d'éviter toute surchauffe. La livraison doit limiter l'attente avant le service.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Livraison en liaison chaude, en contenants isothermes, à au moins 63 °C et sans attente prolongée.

4. Les fromages et les vins

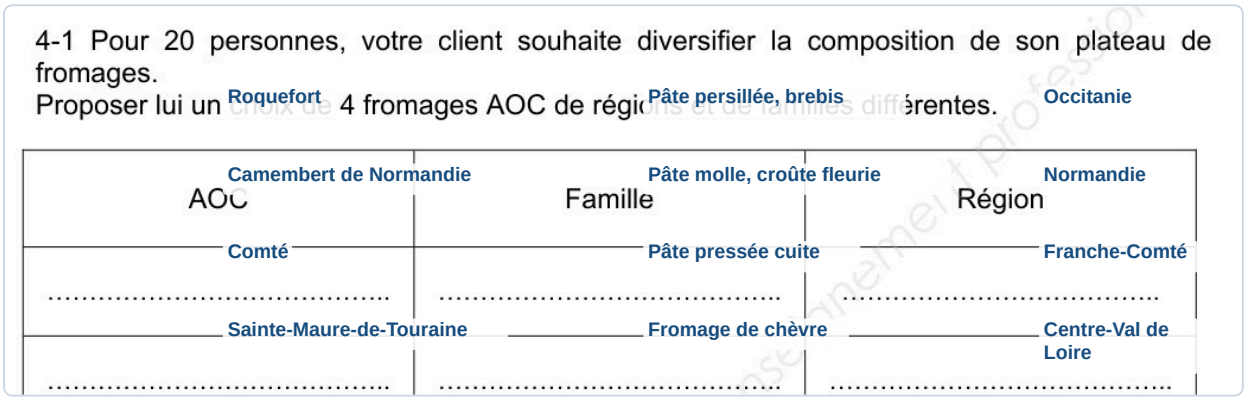
Le candidat doit composer un plateau de fromages AOC varié et nommer les régions viticoles représentées sur une carte. Il doit aussi proposer des vins rosés de différentes régions pour l'apéritif, expliquer l'intérêt de leur commercialisation et suggérer des accords pour trois mets.

Question 4.1. Pour un plateau destiné à 20 personnes, proposer quatre fromages AOC de régions et de familles différentes. Indiquer pour chacun l'AOC, la famille et la région.

Pour 20 personnes, ce choix associe quatre AOC de régions distinctes et des familles de fromages variées. Les laits et les textures diversifient le plateau : fromage persillé, pâte molle fleurie, pâte pressée cuite et fromage de chèvre. Les régions indiquées sont les régions d'origine des appellations.

AOC	Famille	Région
Roquefort	Pâte persillée, lait de brebis	Occitanie
Camembert de Normandie	Pâte molle à croûte fleurie, lait de vache	Normandie
Comté	Pâte pressée cuite, lait de vache	Franche-Comté
Sainte-Maure-de-Touraine	Fromage de chèvre, pâte molle à croûte naturelle	Centre-Val de Loire

Plateau de fromages AOC complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

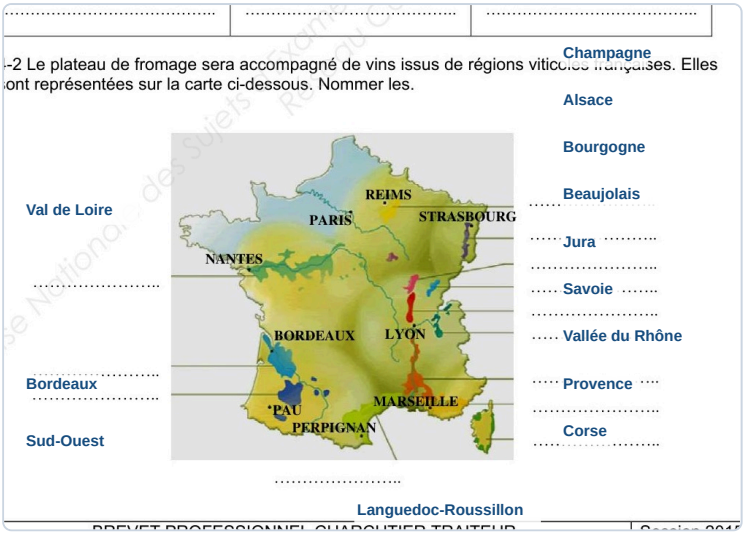
Roquefort, Camembert de Normandie, Comté et Sainte-Maure-de-Touraine : quatre AOC, familles et régions différentes.

Question 4.2. Nommer les régions viticoles françaises représentées sur la carte.

La carte distingue les principaux bassins viticoles français. À l'ouest et au sud-ouest figurent le Val de Loire, Bordeaux et le Sud-Ouest. Au sud se trouve le Languedoc-Roussillon. À l'est et au sud-est, les zones repérées sont la Champagne, l'Alsace, la Bourgogne, le Beaujolais, le Jura, la Savoie, la vallée du Rhône, la Provence et la Corse.

Le Beaujolais est indiqué séparément de la Bourgogne sur la carte. Il faut donc nommer les treize régions représentées, en associant chaque nom à sa zone de légende.

Régions viticoles inscrites sur la carte



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Val de Loire, Bordeaux, Sud-Ouest, Languedoc-Roussillon, Champagne, Alsace, Bourgogne, Beaujolais, Jura, Savoie, vallée du Rhône, Provence et Corse.

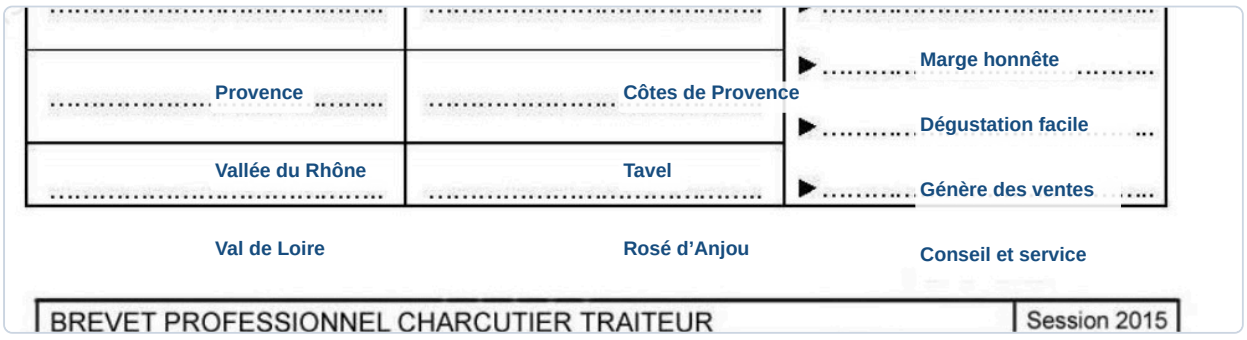
Question 4.3. À partir de l'article fourni, proposer trois vins rosés issus de trois régions différentes, en indiquant leur région viticole et leur appellation. Justifier l'intérêt de commercialiser un vin rosé dans une charcuterie.

L'article conseille des vins d'apéritif légers, appréciés et proposés à un prix modéré. Trois rosés de régions différentes conviennent à cette demande :

Région viticole	Appellation rosée
Provence	Côtes de Provence
Vallée du Rhône	Tavel
Val de Loire	Rosé d'Anjou

Leur commercialisation accompagne l'apéritif et les charcuteries, permet une marge honnête et facilite la dégustation. Un rosé bien choisi peut générer des ventes et valoriser le conseil et le service proposés par le charcutier.

Rosés proposés et intérêts commerciaux



✓ RÉPONSE À RETENIR

Rosés : Côtes de Provence, Tavel et Rosé d'Anjou. Ils accompagnent l'apéritif et la charcuterie, facilitent la dégustation et soutiennent les ventes.

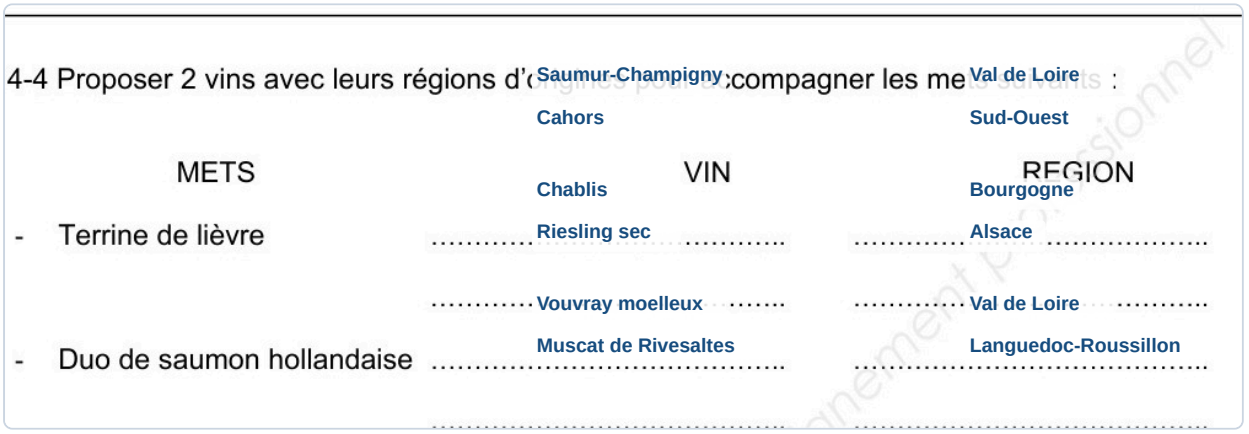
Question 4.4. Proposer deux vins et leurs régions d'origine pour accompagner chacun des mets suivants : terrine de lièvre, duo de saumon hollandaise et tarte aux fruits.

Les accords ci-dessous suivent l'équilibre du mets : un rouge accompagne le gibier, des blancs secs et vifs équilibrent le saumon et sa sauce hollandaise, et des vins doux s'accordent au sucre de la tarte aux fruits.

Mets	Vin	Région
Terrine de lièvre	Saumur-Champigny	Val de Loire
	Cahors	Sud-Ouest
Duo de saumon hollandaise	Chablis	Bourgogne
	Riesling sec	Alsace
Tarte aux fruits	Vouvray moelleux	Val de Loire
	Muscat de Rivesaltes	Languedoc-Roussillon

Ces propositions associent chaque plat à deux vins et à leurs régions d'origine.

Accords mets et vins complétés



✓ RÉPONSE À RETENIR

Terrine : Saumur-Champigny, Cahors. Saumon : Chablis, Riesling sec. Tarte : Vouvray moelleux, Muscat de Rivesaltes.

5. Les pâtisseries

Le thème porte sur la réalisation de tartes feuilletées aux fruits. Les questions évaluent le principe de développement de la pâte feuilletée, les phases de fabrication de la crème pâtissière et l'identification de la famille des fruits proposés.

Question 5.1. Expliquer le principe de développement de la pâte feuilletée.

Le tourage enferme le beurre dans la détrempe et crée des couches alternées. À la cuisson, l'eau contenue dans la pâte et le beurre se transforme en vapeur, qui soulève et sépare ces couches : le feuilletage se développe. Le beurre doit rester froid et malléable pendant le tourage, puis la pâte doit cuire dans un four suffisamment chaud pour que les couches se fixent sans que le beurre s'échappe.

Réponse 5.1

Détrempe + beurre en couches alternées par tourage.
À la cuisson, la vapeur sépare et soulève les couches.
Beurre froid au tourage, four chaud.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le tourage forme des couches détrempe-beurre ; la vapeur les soulève et les sépare à la cuisson.

Question 5.2. Citer les phases de fabrication de la crème pâtissière.

Procéder dans cet ordre évite les grumeaux et assure une cuisson homogène. Après cuisson, débarrasser la crème et la refroidir rapidement pour limiter les risques microbiologiques.

1. Mettre en place et peser les ingrédients.
2. Porter le lait à ébullition avec la vanille.
3. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre.
4. Incorporer la farine ou la fécule.
5. Délayer progressivement avec le lait chaud.
6. Remettre en casserole et cuire en remuant jusqu'à épaississement et ébullition.
7. Débarrasser, filmer au contact et refroidir rapidement.

Phases de la crème pâtissière

5-2 Citer les phases de fabrication de la crème pâtissière.

1	1. Mise en place et pesée 2. Bouillir le lait avec la vanille 3. Blanchir les jaunes et le sucre 4. Incorporer la farine ou la fécule
2	5. Délayer avec le lait chaud 6. Cuire en remuant jusqu'à ébullition 7. Filmer au contact et refroidir vite
3.	.....
4.	.....
5.	.....
6.	.....
7.	.....

Sujet d'Examen de Réseau Canopé

✓ RÉPONSE À RETENIR

Mise en place, lait vanillé bouilli, jaunes blanchis, farine incorporée, lait ajouté, cuisson jusqu'à ébullition, refroidissement rapide.

Question 5.3. Nommer la famille de chacun des fruits pouvant entrer dans la composition de la tarte : poire, orange, fraise, banane, pêche et pruneau.

Fruit	Famille
Poire	Fruit à pépins
Orange	Agrume
Fraise	Fruit rouge
Banane	Fruit exotique
Pêche	Fruit à noyau
Pruneau	Fruit sec

Ce sont les familles culinaires usuelles en pâtisserie. Le pruneau est une prune séchée ; il relève donc des fruits secs.

5- Donner la famille de ces fruits pouvant entrer dans la composition de la tarte.

Poire : fruit à pépins
Orange : agrume
Fraise : fruit rouge
Banane : fruit exotique
Pêche : fruit à noyau
Pruneau : fruit sec

- Poire : .....
- Orange : .....
- Fraise : .....
- Banane : .....
- Pêche : .....
- Pruneau : .....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Poire : fruit à pépins ; orange : agrume ; fraise : fruit rouge ; banane : fruit exotique ; pêche : fruit à noyau ; pruneau : fruit sec.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2015)

Bilan de l'épreuve : Épreuve de Technologie Professionnelle du BP Charcutier Traiteur, session 2015, sous-épreuve U21, d'une durée de 2 heures et de coefficient 4. Notée sur 80 points, elle couvre cinq thèmes : jambon cuit, gibier, poissons, fromages et vins, pâtisseries. Elle évalue les savoirs technologiques, réglementaires et culinaires, l'établissement d'une fiche technique et le conseil professionnel.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La qualité du jambon cuit dépend du choix de la viande, de la saumure, des critères analytiques et de la maîtrise de la cuisson.
- Une fiche technique de production précise les ingrédients, leurs unités et quantités, ainsi que la technique de réalisation.
- La sauce hollandaise est une émulsion chaude dont les étapes de préparation doivent être respectées dans l'ordre.
- Le développement du feuilletage repose sur la séparation des couches de pâte et de matière grasse à la cuisson.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter exactement les formats demandés : nombre d'éléments, tableau, unités, exemples et justifications.
- Pour la commercialisation du gibier, distinguer les règles applicables au gibier sauvage de celles du gibier d'élevage.
- Pour la sauce hollandaise, numéroter les huit étapes et vérifier leur enchaînement avant de rendre la réponse.
- Pour les accords mets-vins, indiquer le vin et sa région d'origine pour chaque mets concerné.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer la quantité totale correspondant aux 80 barquettes de terrine ?

Multipliez le nombre de barquettes par leur poids unitaire : 80 × 250 g = 20 000 g, soit 20 kg de produit fini. La fiche technique doit aussi respecter la réglementation et préciser les quantités de chaque ingrédient.

Q : Comment organiser les étapes de fabrication de la sauce hollandaise ?

Préparez le poste de travail, clarifiez les œufs et le beurre, puis réalisez le sabayon et l'émulsion. Incorporez le citron, chinoisez, rectifiez l'assaisonnement et réservez au bain-marie.

Q : Comment répartir le temps pendant cette épreuve de deux heures ?

L'épreuve compte 80 points répartis entre cinq thèmes. Servez-vous des points indiqués pour organiser votre temps, gardez une marge pour les tableaux et les justifications, puis vérifiez les unités et les réponses manquantes.

Q : Que faut-il soigner pour répondre aux attentes de notation en technologie ?

Répondez précisément au verbe de consigne : citer, expliquer, proposer ou justifier. Quand une justification est demandée, reliez votre réponse à l'effet technique, organoleptique, économique ou réglementaire pertinent.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U21 - Technologie/2015/BP Charcutier - U21 - Technologie - Session 2015 - 1-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.