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 Canopé

BREVET PROFESSIONNEL

CHARCUTIER TRAITEUR

U21

Technologie Professionnelle

Durée : 2 heures **Coefficient : 4**

Ce sujet comporte 12 pages, numérotées de 1/12 à 12/12.

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

BP CHARCUTIER-TRAITEUR
Session 2015

THEMES	Questions	Points	Total
THEME n°1 : LE JAMBON CUIT			**16 points**
	1.1	4 points	
	1.2	3 points	
	1.3	3 points	
	1.4	6 points	
THEME n°2 : LE GIBIER			**22 points**
	2.1	6 points	
	2.2	4 points	
	2.3	12 points	
THEME n°3 : LES POISSONS			**15 points**
	3.1	3 points	
	3.2	4 points	
	3.3	1 point	
	3.4	4 points	
	3.5	3 points	
THEME n°4 : LES FROMAGES ET LES VINS			**17 points**
	4.1	4 points	
	4.2	5 points	
	4.3	5 points	
	4.4	3 points	
THEME n°5 : LES PATISSERIES			**10 points**
	5.1	4 points	
	5.2	3 points	
	5.3	3 points	

80 points

EPREUVE E2 – A Technologie

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Afin de promouvoir la charcuterie artisanale, la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs (CNCT) a récemment mis en place la création d'un label de qualité « Qualichef » garantissant la fabrication maison d'un certain nombre de produits représentatifs de la profession tels que, entre autres, jambon cuit, boudin, pâté en croute, saucisse, pâté de campagne, rillettes de porc…

THEME 1- Le jambon cuit **16 points**

VPF = origine France. Aux termes d'un accord interprofessionnel du 15 décembre 2010, les acteurs de la filière porcine ont convenu de rendre obligatoire l'étiquetage de l'origine de la viande de porc vendue à l'état frais ou entrant dans la fabrication des produits de charcuterie…..

Les membres de l'association VPF ont décidé le 23 mars 2011 que la marque VPF soit utilisée pour distinguer la viande de porc et les produits de charcuterie d'origine France.

(source CNCT)

1-1 Préciser votre choix de viande de porc pour optimiser les qualités organoleptiques du jambon cuit.

……

……

……

……

……

……

1-2 Citer 2 éléments de composition de la saumure de pompage qui agissent sur la couleur du jambon. Justifier votre réponse.

……

……

……

……

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1-3 Citer les 3 qualités de jambons cuits selon le code des usages en charcuterie, et rayer les pourcentages qui vous paraissent erronés. Vous vous appuyez en partie sur le tableau analytique de l'INAO[1] (Arrêté d'homologation du 25 septembre 2009 –JORF du 10 octobre 2009)

Caractéristiques physico-chimiques minimales des jambons cuits label

Caractéristiques du produit fini	Valeurs	Justifications
Sucres solubles totaux	≤ 0,8 %	Cette teneur inférieure à la valeur retenue par le code des usages (1%) limite les apports extérieurs de matières sèches.
Lipides totaux (sur tranche découennée et dégraissée)	≤ 5 %	Cette teneur permet de garantir un bel aspect et contraint les fabricants à choisir des matières premières ne contenant pas trop de gras intramusculaire
	≤ 7 %	Dans le cas du jambon entier, cuit à l'os ou cuit avec son os, non démonté.
PCL (protéïne/collagène/lipide)	≥ 20 (Moyenne > 20 et aucun résultat < 19)	Cette valeur équivalente en moyenne au seuil retenu par le code des usages mais plus sévère du point de vue de la valeur de rejet (19 au lieu de 18) permet de garantir la régularité du produit du point de vue de l'humidité et des teneurs en protéines et en lipides.

Qualités des jambons	Humidité du produit dégraissé	Sucre solubles totaux	Phosphates
……	< 78 %	< 3.5 %	< 0.4 %
……		< 1.5 %	< 0.2 %
……	< 74 %	< 0.8 %	< 0 %

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.

Avantages	Inconvénients
- …… - …… - …… - …… - …… - ……	- …… - …… - …… - …… - …… - ……

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

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

THEME 2- Le gibier **22 points**

Pour la prochaine saison de chasse, vous êtes chargé(e), dans votre entreprise, de développer la vente d'une terrine de lièvre aux châtaignes.

2-1 Citer 6 règles concernant la commercialisation du gibier sauvage et d'élevage en France

……

……

……

……

……

……

2-2 Exposer les critères de réussite d'une terrine de lièvre depuis le choix des matières premières jusqu'à la commercialisation ?

Matières premières	…… …… …… …… ……
Fabrication	…… …… …… …… ……
Cuisson	…… …… …… …… ……
Présentation	…… …… …… …… ……

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2-3 Établir la fiche technique d'une terrine de lièvre aux châtaignes pour la réalisation de 80 barquettes de 250 g, dans le respect de la réglementation.

Terrine de lièvre aux châtaignes			
Ingrédients	U	Q	Technique de réalisation
<u>Viandes</u> <u>Assaisonnements</u> <u>Fruits, légumes</u> <u>Liants</u> <u>Alcool</u>			

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

THEME 3- Les poissons **15 points**

Pour sa nouvelle carte des fêtes de fin d'année, votre chef vous demande d'établir avec lui des recettes de duo de saumons, de sauces émulsionnées chaudes. Vous pouvez vous appuyer sur cet extrait du livre de technologie culinaire "Modules de technologie culinaire" de M. Faraguna aux éditions BPI, pages 84 du tome 1.



3-1 D'après la classification morphologique, citer les divers critères de classement du poisson frais. Illustrer vos réponses par des exemples.

Critères	Exemples de poisson
- …… - ……	- …… - ……
- …… - ……	- …… - ……
- …… - ……	- …… - ……

3-2 Expliquer le principe de réalisation de la sauce hollandaise en indiquant chronologiquement les 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

Base nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel Réseau Canopé

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3-3 Préciser la masse d'une portion sur assiette :

Poisson : …… Kilogrammes Sauce : ……Litres

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.

……

……

……

……

3-5 Votre client vous demande de le livrer. Citer le mode de livraison le mieux adapté au saumon sauce hollandaise et justifier votre réponse.

……

……

……

……

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

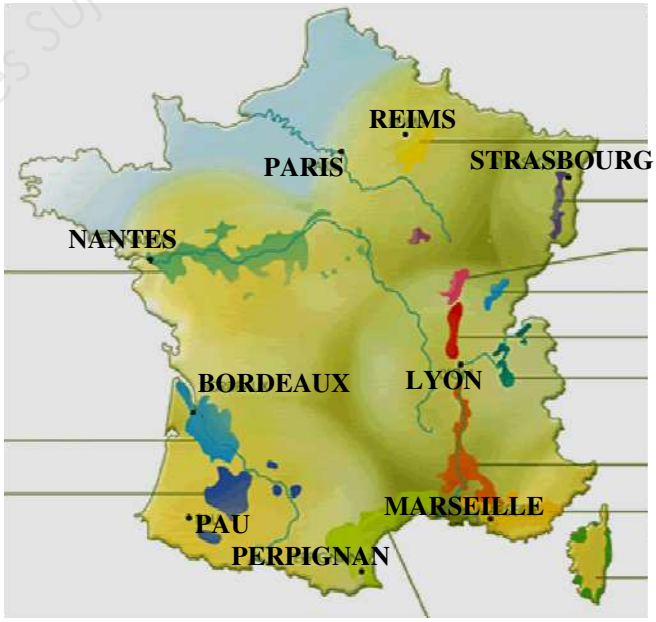
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

THEME 4- Les fromages et les vins **17 points**

4-1 Pour 20 personnes, votre client souhaite diversifier la composition de son plateau de fromages.
Proposer lui un choix de 4 fromages AOC de régions et de familles différentes.

AOC	Famille	Région
……..	……..	……..
……..	……..	……..
……..	……..	……..
……..	……..	……..

4-2 Le plateau de fromage sera accompagné de vins issus de régions viticoles françaises. Elles sont représentées sur la carte ci-dessous. Nommer les.



…….. …….. …….. …….. …….. …….. …….. …….. …….. …….. …….. …….. ……..

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4-3 Votre client souhaite que vous lui proposiez un vin à servir à l'apéritif. Il vous glisse un article issu de la revue 'Charcuterie et gastronomie' n°379 de mai 2013. Vous pouvez lui proposer 3 vins rosés issus de 3 régions différentes. Justifiez l'intérêt de commercialiser un vin rosé pour votre charcuterie :

Vendre un vin d'apéritif

Les beaux jours reviennent et avec eux le temps de l'apéritif. Votre clientèle va profiter des premiers rayons de soleil pour boire un verre dans le jardin, sur la terrasse ou le balcon. Nul doute que vos charcuteries y occuperont une place de choix : profitez-en pour vendre quelques bouteilles bien choisies.

Un vin destiné à l'apéritif est vraiment un achat plaisir. A ce titre, il a de nombreuses qualités pour vous interesser :
- d'un prix modique, il permet des marges honnêtes;
- le proposer à la dégustation est plus facile que pour un vin "costaud" et une dégustation engendre des ventes;
- s'il est bien choisit, il vous valorisera : vous n'êtes pas qu'un charcutier, mais un vrai gastronome, qui conseille et fournit des produits de qualité;
- le proposer est un service que vous rendez à la clientèle.

Votre équipe de vente doit être réactive et avoir le réflexe de proposer ces vins selon le panier de la clientèle.
Le client type achète pour un apéritif un assortiment de charcuteries sèches tranchées, même en petites quantités, agrémenté de quelques pâtés. Dans ce cas, il faut impérativement proposer un vin.
(... /...)

Quels vins ?

De nombreux vins peuvent être proposés pour l'apéritif. Vous ne proposerez que des vins que vous appréciez pour les avoir goûtés. Notre goût actuel va, pour l'apéritif, vers des vins légers, dont on ne sent point trop l'alcool en bouche ! Leur prix ne doit pas être trop élevé : ce sont des vins partagés de façon conviviale. Certes, un chablis grand cru peut être formidable à l'apéritif, mais un petit chablis "colle" mieux à l'idée de l'apéro... et reste plus facile à vendre !

Votre équipe de vente doit être réactive et avoir le réflexe de proposer ces vins selon le panier de la clientèle.

En rouge, ce sera un saumur, un bourgueil, un morgon : des vins ronds, sur le fruit. On peut aussi proposer un rouge très léger comme le poulsard jurassien.
En rosé, on ira vers des vins élégants.



Ce vin blanc tout simple du domaine de Coujetou-Peyret est un délice. Il a une robe mordorée, un bouquet fleuri, des sucres légers. Élaboré hors appellation dans le Tarn, il est vendu en vin de table, ce qui explique un prix très doux.

Région viticole	Appellation	Intérêts à commercialiser un vin rosé dans votre charcuterie
.....	.....	► .....
.....	.....	► .....
		► .....
.....	.....	► .....

Base Nationale des Sujets d'Examen – Réservé aux établissements d'enseignement professionnel

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4-4 Proposer 2 vins avec leurs régions d'origines pour accompagner les mets suivants :

METS	VIN	REGION
- Terrine de lièvre	……..	……..
	……..	……..
- Duo de saumon hollandaise	……..	……..
	……..	……..
- Tarte aux fruits	……..	……..
	……..	……..

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

THEME 5- Les pâtisseries **10 points**

Pour la réalisation de tartes feuilletées aux fruits, apporter les précisions nécessaires :

5-1 Expliquer le principe de développement de la pâte feuilletée.

……

……

……

……

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

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

5-3 Nommer la famille de ces fruits pouvant entrer dans la composition de la tarte.

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

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.