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

Technologie Professionnelle

Session 2017 • Code sujet : **22 107** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **4**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Porc fermier et label de qualité** (1 question) — **Page 3**
2. **Animaux de boucherie : morceaux et modes de cuisson** (1 question) — **Page 4**
3. **Élaboration de la saumure et mention « jambon cuit traditionnel »** (4 questions) — **Page 5**
4. **Guide des bonnes pratiques d'hygiène et maîtrise sanitaire** (3 questions) — **Page 8**
5. **Produits secs : saucisson sec à l'ancienne** (3 questions) — **Page 11**
6. **Produits festifs : dénominations et truffes** (2 questions) — **Page 13**
7. **Prévision des denrées et réalisation de terrines de lièvre** (2 questions) — **Page 15**
8. **Fromages AOC et accords entre mets et vins** (3 questions) — **Page 17**
9. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 20**

Sujet officiel (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U21 - Technologie/2017/BP Charcutier - U21 - Technologie - Session 2017 - 1-Sujet.pdf

1. Porc fermier et label de qualité

Une entreprise de charcuterie-traiteur veut augmenter sa production de jambons cuits et valider son procédé. Le candidat envisage d'utiliser du porc fermier ou bénéficiant d'un label régional pour un jambon cuit supérieur.

Question 1. Proposer quatre arguments commerciaux justifiant le prix de vente plus élevé d'un jambon cuit réalisé avec du porc fermier bénéficiant d'un label de qualité, par rapport à un jambon réalisé avec du porc standard.

Quatre arguments commerciaux permettent de justifier ce prix supérieur :

1. Le label garantit le respect d'un cahier des charges contrôlé.
2. L'origine du porc est identifiée et sa traçabilité rassure le client.
3. Les exigences d'élevage et de production valorisent la qualité du produit.
4. La provenance fermière ou régionale donne au jambon une identité distinctive, appréciée par les consommateurs, et implique des coûts de production plus élevés.

Arguments commerciaux

- . **Cahier des charges contrôlé** .....
- . **Origine et traçabilité garanties** .....
- . **Exigences de production valorisées** .....
- . **Identité régionale et coûts supérieurs** .....
- .....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Label contrôlé, origine traçable, exigences de production valorisées, identité régionale distinctive et coûts supérieurs.

2. Animaux de boucherie : morceaux et modes de cuisson

Le candidat travaille sur un tableau associant des morceaux et des modes de cuisson. Il concerne le porc, le veau, le mouton et le bœuf.

Question 1. Compléter le tableau en indiquant, selon les cases à renseigner, le mode de cuisson correspondant aux morceaux ou les morceaux correspondant aux modes de cuisson pour le porc, le veau, le mouton et le bœuf.

Mode de cuisson	Porc	Veau	Mouton	Bœuf
Sauter	Case grisée	Escalope	Case grisée	Bavette
Braiser	Palette	Tendron	Collier	Paleron
Rôtir	Carré	Case grisée	Gigot	Rosbif
Cuisson sous vide	Filet mignon	Quasi	Case grisée	Joue
Bouillir	Palette	Tendron	Case grisée	Plat de côte

Les cases grisées ne sont pas à compléter. Les morceaux proposés correspondent aux modes indiqués : pièces tendres pour les cuissons rapides, morceaux plus riches en tissu conjonctif pour les cuissons longues.

Tableau des morceaux et modes de cuisson complété

les morceaux correspondant aux modes de cuisson.

Mode de cuisson	Porc	Veau	Mouton	Bœuf
- Sauter		- Escalope		- Bavette
- Braiser	- Palette	- Tendron	- Collier	- Paleron
- Rôtir	- Carré		- Gigot	- Rosbif
- Cuisson sous vide	- Filet mignon	Quasi		- Joue
- Bouillir	- Palette	- Tendron		- Plat de côte

Base Nationale de

✓ RÉPONSE À RETENIR

Sauter : escalope de veau, bavette de bœuf. Braiser : palette, tendron, collier, paleron. Rôtir : carré, gigot, rosbif. Sous vide : filet mignon, quasi, joue. Bouillir : palette, tendron, plat de côte.

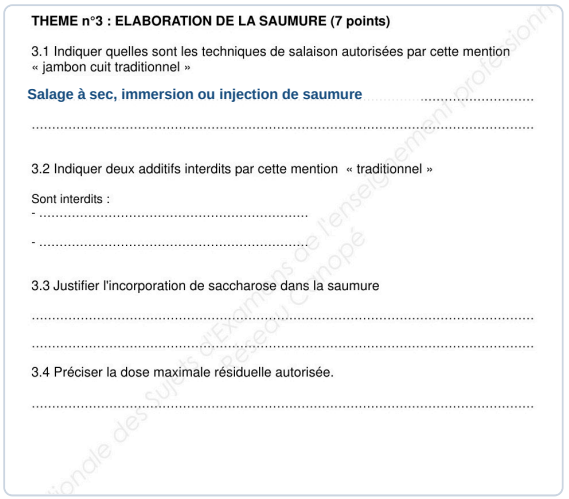
3. Élaboration de la saumure et mention « jambon cuit traditionnel »

Les questions portent sur les règles de salaison applicables à la mention « jambon cuit traditionnel ». Elles abordent également les additifs interdits, le rôle du saccharose dans la saumure et la dose résiduelle maximale autorisée.

Question 3.1. Indiquer les techniques de salaison autorisées pour un produit portant la mention « jambon cuit traditionnel ».

Pour le jambon cuit traditionnel, la salaison peut se faire par salage à sec, par immersion dans une saumure ou par injection de saumure dans la viande. L'injection et l'immersion peuvent être utilisées ensemble. Ces techniques permettent de répartir le sel et les ingrédients de salaison autorisés dans la viande. La mention « traditionnel » impose aussi l'exclusion de certains additifs, sans interdire ces modes de salaison.

Réponse 3.1 complétée



THEME n°3 : ELABORATION DE LA SAUMURE (7 points)

3.1 Indiquer quelles sont les techniques de salaison autorisées par cette mention « jambon cuit traditionnel »

Salage à sec, immersion ou injection de saumure

3.2 Indiquer deux additifs interdits par cette mention « traditionnel »

Sont interdits :

3.3 Justifier l'incorporation de saccharose dans la saumure

3.4 Préciser la dose maximale résiduelle autorisée.

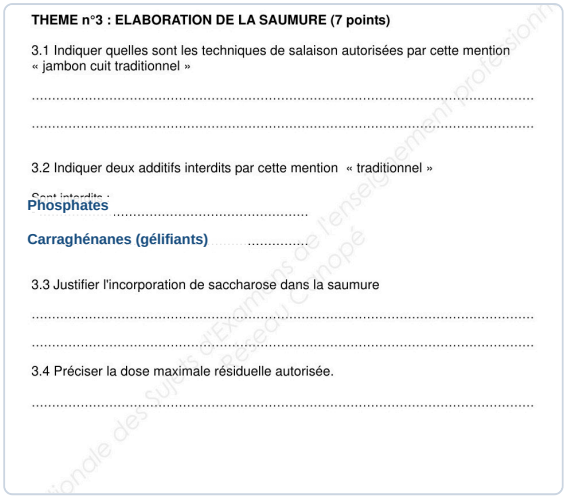
> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Salage à sec, immersion en saumure et injection de saumure, séparément ou associées.

Question 3.2. Indiquer deux additifs interdits pour un produit portant la mention « traditionnel ».

La mention « traditionnel » exclut notamment les additifs qui augmentent la rétention d'eau ou modifient la texture du jambon. Deux exemples recevables sont les phosphates et les carraghénanes, qui sont des agents gélifiants.

- Les phosphates sont interdits.
- Les carraghénanes sont interdits.

Réponse 3.2 complétée



THEME n°3 : ELABORATION DE LA SAUMURE (7 points)

3.1 Indiquer quelles sont les techniques de salaison autorisées par cette mention « jambon cuit traditionnel »

.....

.....

3.2 Indiquer deux additifs interdits par cette mention « traditionnel »

Sont interdits :

Phosphates .....

Carraghénanes (gélifiants) .....

3.3 Justifier l'incorporation de saccharose dans la saumure

.....

.....

3.4 Préciser la dose maximale résiduelle autorisée.

.....

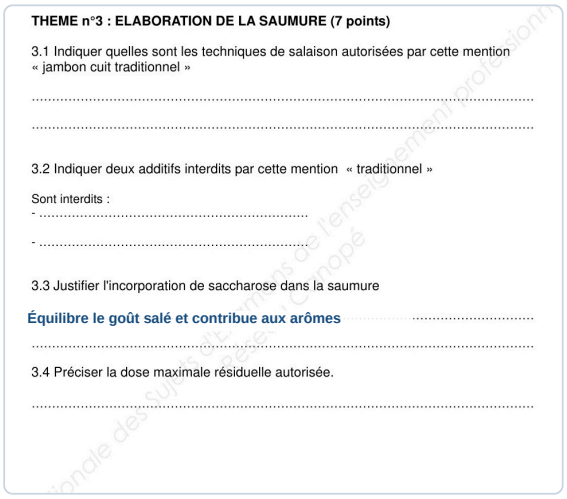
> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Phosphates et carraghénanes, ces derniers étant des agents gélifiants.

Question 3.3. Justifier l'incorporation de saccharose dans la saumure.

Le saccharose adoucit et équilibre la saveur salée de la saumure. Il contribue au goût du jambon et participe au développement de ses arômes pendant la salaison. Il ne remplace ni le sel ni les agents de salaison : il est incorporé en complément pour améliorer les qualités gustatives du produit fini.

Son rôle est donc principalement gustatif et aromatique.

Réponse 3.3 complétée



THEME n°3 : ELABORATION DE LA SAUMURE (7 points)

3.1 Indiquer quelles sont les techniques de salaison autorisées par cette mention « jambon cuit traditionnel »

.....

.....

3.2 Indiquer deux additifs interdits par cette mention « traditionnel »

Sont interdits :

- .....

- .....

3.3 Justifier l'incorporation de saccharose dans la saumure

Équilibre le goût salé et contribue aux arômes .....

.....

3.4 Préciser la dose maximale résiduelle autorisée.

.....

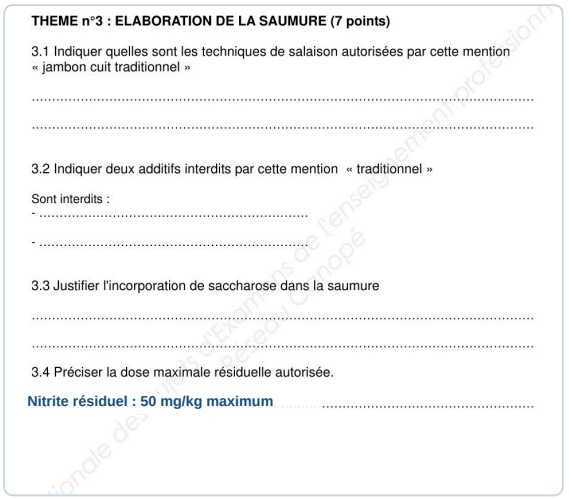
> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le saccharose équilibre le goût salé et contribue à la saveur et aux arômes du jambon.

Question 3.4. Préciser la dose maximale résiduelle autorisée.

La dose demandée concerne le nitrite résiduel mesuré dans le jambon cuit fini. La limite à indiquer est une quantité par kilogramme de produit. Elle ne correspond pas à la quantité de nitrite initialement incorporée dans la saumure : c'est bien la teneur résiduelle dans le jambon après fabrication qui est visée.

La valeur maximale est exprimée en nitrite de sodium.

Réponse 3.4 complétée



THEME n°3 : ELABORATION DE LA SAUMURE (7 points)

3.1 Indiquer quelles sont les techniques de salaison autorisées par cette mention « jambon cuit traditionnel »

.....

.....

3.2 Indiquer deux additifs interdits par cette mention « traditionnel »

Sont interdits :

- .....

- .....

3.3 Justifier l'incorporation de saccharose dans la saumure

.....

.....

3.4 Préciser la dose maximale résiduelle autorisée.

Nitrite résiduel : 50 mg/kg maximum .....

✓ RÉPONSE À RETENIR

La teneur résiduelle maximale en nitrite de sodium est de 50 mg/kg de jambon fini.

4. Guide des bonnes pratiques d’hygiène et maîtrise sanitaire

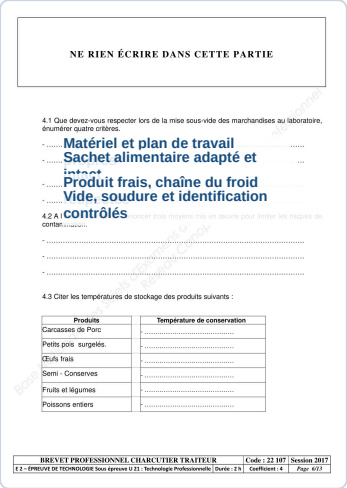
Le contexte rappelle l’importance des contrôles permanents pour protéger la santé des consommateurs et assurer la qualité sanitaire des produits. L’annexe présente des températures maximales de stockage ainsi que des mesures du plan de maîtrise sanitaire, notamment les bonnes pratiques, les autocontrôles et la traçabilité.

Question 4.1. Énumérer quatre critères à respecter lors de la mise sous vide des marchandises au laboratoire.

La mise sous vide doit préserver l’hygiène du produit et la continuité de la chaîne du froid. Quatre critères à appliquer :

- Nettoyer et désinfecter le matériel et le plan de travail.
- Employer des sachets alimentaires propres, adaptés et intacts.
- Manipuler un produit frais, sans le laisser se réchauffer.
- Contrôler le vide et la soudure, puis identifier le sachet.

Réponse 4.1



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4.1 Que devez-vous respecter lors de la mise sous-vide des marchandises au laboratoire, énumérer quatre critères.

- ..... Matériel et plan de travail .....
- ..... Sachet alimentaire adapté et intact ...
- ..... Produit frais, chaîne du froid
- ..... Vide, soudure et identification contrôlés

4.2 A l

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

4.3 Citer les températures de stockage des produits suivants :

Produits	Température de conservation
Carcasses de Porc	
Petits pois surgelés.	
Œufs frais	
Semi - Conserves	
Fruits et légumes	
Poissons entiers	

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER TRAITEUR | Code : 22 107 | Session 2017
E 2 – ÉPREUVE DE TECHNOLOGIE Sous épreuve U 21 : Technologie Professionnelle | Durée : 2 h | Coefficient : 4 | Page 6/13

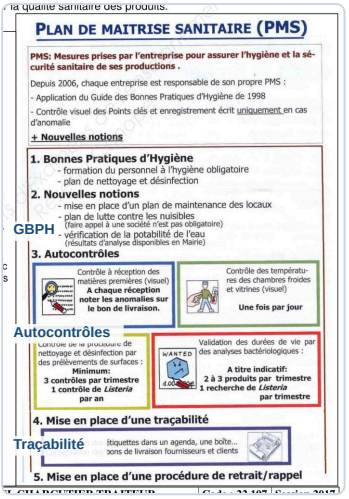
> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Matériel propre, sachet adapté, chaîne du froid respectée, vide et soudure contrôlés, sachet identifié.

Question 4.2. À l’aide de l’annexe 1, énoncer trois moyens mis en œuvre pour limiter les risques de contamination.

Le plan de maîtrise sanitaire illustré dans l’annexe associe des mesures de prévention, de contrôle et de suivi. Trois moyens limitent les risques de contamination :

- Appliquer les bonnes pratiques d’hygiène : former le personnel et nettoyer-désinfecter les locaux.
- Effectuer des autocontrôles : contrôler les réceptions, les températures et l’efficacité du nettoyage.
- Assurer la traçabilité en conservant les étiquettes et les bons de livraison.

Mesures du plan de maîtrise sanitaire



✓ RÉPONSE À RETENIR

Bonnes pratiques d'hygiène, autocontrôles et traçabilité des produits.

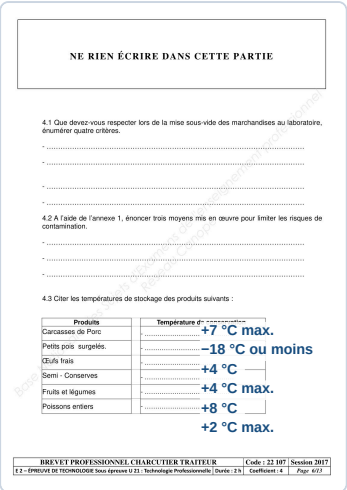
Question 4.3. Citer les températures de stockage des carcasses de porc, des petits pois surgelés, des œufs frais, des semi-conserves, des fruits et légumes et des poissons entiers.

Les températures maximales ou consignes de conservation à indiquer sont :

Produit	Température de conservation
Carcasses de porc	+7 °C maximum
Petits pois surgelés	−18 °C ou moins
Œufs frais	+4 °C
Semi-conserves	+4 °C maximum
Fruits et légumes	+8 °C
Poissons entiers	+2 °C maximum

Respecter ces températures pendant le stockage, en maintenant la chaîne du froid pour les produits réfrigérés et surgelés.

Températures de conservation



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4.1 Que devez-vous respecter lors de la mise sous-vide des marchandises au laboratoire, énumérer quatre critères.

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

4.2 A l'aide de l'annexe 1, énoncer trois moyens mis en œuvre pour limiter les risques de contamination.

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

4.3 Citer les températures de stockage des produits suivants :

Produits	Température d'... conservation
Carcasses de Porc	..... +7 °C max.
Petits pois surgelés.	..... −18 °C ou moins
Œufs frais	..... +4 °C
Semi - Conserves	..... +4 °C max.
Fruits et légumes	..... +8 °C
Poissons entiers	..... +2 °C max.

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER TRAITEUR | Code : 22 107 | Session 2017
E 2 – ÉPREUVE DE TECHNOLOGIE Sous épreuve U 23 : Technologie Professionnelle | Durée : 2 h | Coefficient : 4 | Page 6/13

✓ RÉPONSE À RETENIR

Porc : +7 °C ; surgelés : −18 °C ; œufs : +4 °C ; semi-conserves : +4 °C ; fruits et légumes : +8 °C ; poissons : +2 °C.

5. Produits secs : saucisson sec à l’ancienne

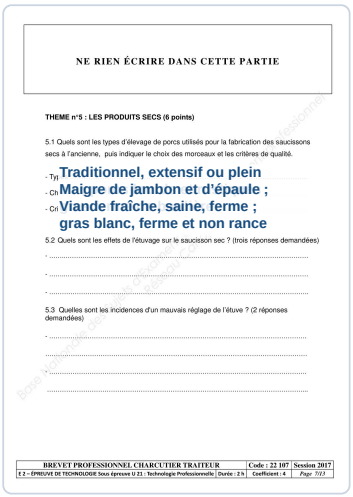
Le sujet interroge les types d’élevage, le choix des morceaux et les critères de qualité associés aux saucissons secs à l’ancienne. Il porte aussi sur les effets de l’étuvage et les conséquences d’un mauvais réglage de l’étuve.

Question 5.1. Indiquer les types d’élevage de porcs utilisés pour fabriquer des saucissons secs à l’ancienne, puis préciser le choix des morceaux et les critères de qualité.

Point	Réponse
Types d’élevage	Élevage traditionnel, extensif ou en plein air, de porcs lourds et rustiques.
Morceaux	Maigre de jambon et d’épaule ; gras ferme de bardière.
Critères de qualité	Viande fraîche, saine, ferme et non exsudative ; gras blanc, ferme et non rance.

Ces matières premières favorisent une mêlée de bonne tenue et une maturation régulière. Le maigre doit être de qualité sanitaire irréprochable ; le gras doit rester ferme et bien conservé.

Réponse 5.1 complétée



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

THEME n°5 : LES PRODUITS SECS (6 points)

5.1 Quels sont les types d'élevage de porcs utilisés pour la fabrication des saucissons secs à l'ancienne, puis indiquer le choix des morceaux et les critères de qualité.

- Type : Traditionnel, extensif ou plein
- Choix des morceaux : Maigre de jambon et d'épaule ;
- Critères de qualité : Viande fraîche, saine, ferme ; gras blanc, ferme et non rance

5.2 Quels sont les effets de l'étuvage sur le saucisson sec ? (trois réponses demandées)

5.3 Quelles sont les incidences d'un mauvais réglage de l'étuve ? (2 réponses demandées)

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER TRAITEUR | Code : 22 107 | Session 2017
E 2 – ÉPREUVE DE TECHNOLOGIE Sous épreuve U 21 : Technologie Professionnelle | Durée : 2 h | Coefficient : 4 | Page 7/13

✓ RÉPONSE À RETENIR

Porcs lourds et rustiques élevés traditionnellement, en extensif ou en plein air ; maigre de jambon et d’épaule, gras de bardière ferme ; viande saine et non exsudative.

Question 5.2. Présenter trois effets de l’étuvage sur le saucisson sec.

L’étuvage place le saucisson dans des conditions favorables au démarrage de sa maturation. Il agit notamment sur la fermentation, la présentation et la texture du produit :

1. il favorise le développement de la fermentation lactique et l’acidification de la mêlée ;
2. il participe à la mise en place de la couleur et des arômes ;
3. il amorce le raffermissement de la mêlée et le séchage de l’enveloppe.

Ces effets dépendent d’une température, d’une humidité et d’une durée adaptées.

Réponse 5.2 complétée



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

THEME n°5 : LES PRODUITS SECS (6 points)

5.1 Quels sont les types d'élevage de porcs utilisés pour la fabrication des saucissons secs à l'ancienne, puis indiquer le choix des morceaux et les critères de qualité.

- Types :
- Choix :
- Critères :

5.2 Quels sont les effets de l'étuvage sur le saucisson sec ? (trois réponses demandées)

Favorise la fermentation lactique
Participe à la couleur et au
Raffermit la mêlée et amorce le séchage

5.3 Quelles sont les incidences d'un mauvais réglage de l'étuve ? (2 réponses demandées)

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER TRAITEUR | Code : 22 107 | Session 2017
E 2 – ÉPREUVE DE TECHNOLOGIE Sous épreuve U 21 : Technologie Professionnelle | Durée : 2 h | Coefficient : 4 | Page 7/13

✓ RÉPONSE À RETENIR

Fermentation lactique et acidification ; développement de la couleur et des arômes ; raffermissement de la mêlée et amorce du séchage.

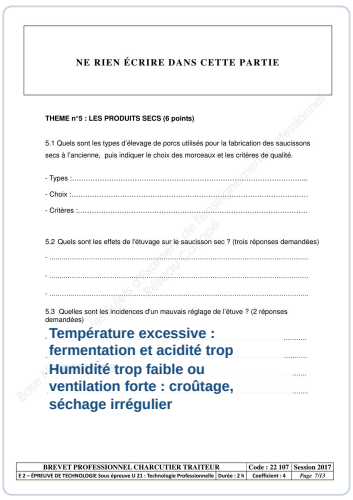
Question 5.3. Indiquer deux incidences possibles d'un mauvais réglage de l'étuve.

Un réglage inadapté de la température, de l'humidité ou de la ventilation peut perturber la maturation. Deux incidences possibles sont :

- température trop élevée ou étuvage trop long : fermentation excessive, acidité trop marquée et défaut de goût ;
- humidité trop faible ou ventilation trop forte : croûtage de l'enveloppe, séchage irrégulier et humidité retenue au cœur.

Ces défauts altèrent la qualité et peuvent gêner la conservation du saucisson.

Réponse 5.3 complétée



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

THEME n°5 : LES PRODUITS SECS (6 points)

5.1 Quels sont les types d'élevage de porcs utilisés pour la fabrication des saucissons secs à l'ancienne, puis indiquer le choix des morceaux et les critères de qualité.

- Types :
- Choix :
- Critères :

5.2 Quels sont les effets de l'étuvage sur le saucisson sec ? (trois réponses demandées)

5.3 Quelles sont les incidences d'un mauvais réglage de l'étuve ? (2 réponses demandées)

Température excessive : fermentation et acidité trop
Humidité trop faible ou ventilation forte : croûtage, séchage irrégulier

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER TRAITEUR | Code : 22 107 | Session 2017
E 2 – ÉPREUVE DE TECHNOLOGIE Sous épreuve U 21 : Technologie Professionnelle | Durée : 2 h | Coefficient : 4 | Page 7/13

✓ RÉPONSE À RETENIR

Fermentation excessive et acidité trop marquée ; croûtage de l'enveloppe et séchage irrégulier.

6. Produits festifs : dénominations et truffes

Une annexe présente des règles de dénomination de vente pour les produits à base de foie gras et les produits contenant de la truffe. Le candidat doit appliquer les informations demandées à un boudin blanc truffé et à un suprême de galantine de faisan aux truffes.

Question 6.1. Compléter le tableau en indiquant les pourcentages réglementaires demandés pour le boudin blanc truffé et le suprême de galantine de faisan aux truffes : truffe noire du Périgord, lèches, maigre de volaille ou gibier, polyphosphate et foie gras.

Les cases grisées ne s'appliquent pas au boudin blanc truffé. Les minima s'appliquent aux ingrédients indiqués, tandis que le polyphosphate est soumis à une limite maximale.

Pourcentage réglementaire	Boudin blanc truffé	Suprême de galantine de faisan aux truffes
Truffe noire du Périgord	3 % minimum	3 % minimum
Lèches	Non concerné	20 % minimum
Maigre de volaille ou gibier	Non concerné	20 % minimum
Polyphosphate	0,5 % maximum	0,5 % maximum
Foie gras	Non concerné	20 % minimum

Pourcentages réglementaires complétés

	Boudin blanc truffé	*Suprême de Galantine de faisan aux truffes*
Pourcentage de truffe noire du Périgord	- **3 % min.**	- **3 % min.**
Pourcentage de lèches		- **20 % min.**
Pourcentage de maigre de volaille ou gibier		- **20 % min.**
Pourcentage de Polyphosphate	- **0,5 % max.**	- **0,5 % max.**
Pourcentage de foie gras		- **20 % min.**

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Boudin blanc : truffe 3 % minimum, polyphosphate 0,5 % maximum. Suprême : truffe 3 %, lèches 20 %, maigre 20 %, foie gras 20 % minimum, polyphosphate 0,5 % maximum.

Question 6.2. Donner les deux dénominations scientifiques de la truffe noire du Périgord.

L'annexe nomme deux espèces de truffe noire du Périgord : *Tuber melanosporum* et *Tuber brumale*.

Noms scientifiques de la truffe noire du Périgord

6.2 Donner les deux dénominations scientifiques de la truffe noire du Périgord.

- Tuber melanosporum

- Tuber brumale

✓ RÉPONSE À RETENIR

Tuber melanosporum et *Tuber brumale*.

7. Prévision des denrées et réalisation de terrines de lièvre

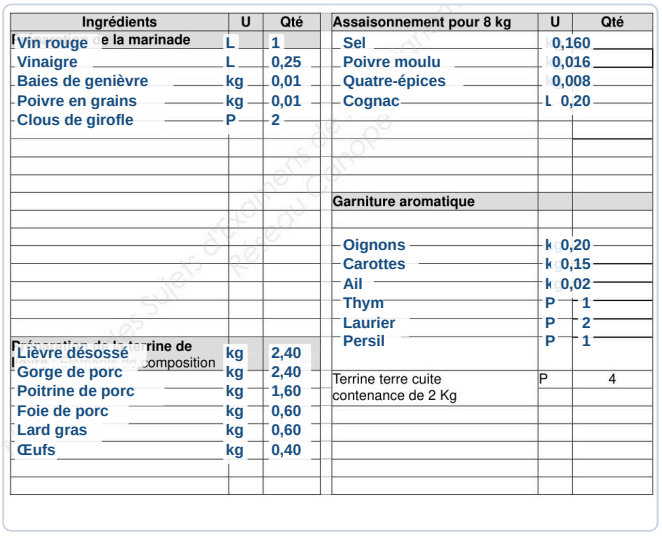
Le candidat doit prévoir les denrées nécessaires à la réalisation de quatre terrines de lièvre de 2 kg chacune et renseigner les unités et quantités dans les tableaux. Il doit ensuite décrire les phases techniques de préparation des viandes, de fabrication, de cuisson et de refroidissement des terrines.

Question 7.1. Prévoir les denrées nécessaires à la réalisation de quatre terrines de lièvre de 2 kg chacune. Compléter les tableaux pour la préparation de la marinade, les éléments de composition, l'assaisonnement pour 8 kg et la garniture aromatique, en précisant les unités et quantités.

Le lot correspond à 4 terrines de 2 kg, soit 8 kg. La formule ci-dessous est une proposition cohérente à reporter pour ce lot ; les quantités de marinade et de garniture sont indiquées séparément. Les éléments de composition totalisent 8 kg, œufs compris.

Préparation de la marinade	U	Qté	Assaisonnement pour 8 kg et garniture	U	Qté
Vin rouge	L	1	Sel	kg	0,160
Vinaigre	L	0,25	Poivre moulu	kg	0,016
Baies de genièvre	kg	0,01	Quatre-épices	kg	0,008
Poivre en grains	kg	0,01	Cognac	L	0,20
Clous de girofle	P	2	Oignons	kg	0,20
Lièvre désossé	kg	2,40	Carottes	kg	0,15
Gorge de porc	kg	2,40	Ail	kg	0,02
Poitrine de porc	kg	1,60	Thym	P	1
Foie de porc	kg	0,60	Laurier	P	2
Lard gras	kg	0,60	Persil	P	1
Œufs	kg	0,40	Terrines en terre cuite de 2 kg	P	4

Tableau complété : denrées pour quatre terrines



Ingrédients	U	Qté
Vin rouge	L	1
Vinaigre	L	0,25
Baies de genièvre	kg	0,01
Poivre en grains	kg	0,01
Clous de girofle	P	2
Lièvre désossé	kg	2,40
Gorge de porc	kg	2,40
Poitrine de porc	kg	1,60
Foie de porc	kg	0,60
Lard gras	kg	0,60
Œufs	kg	0,40

Assaisonnement pour 8 kg	U	Qté
Sel		0,160
Poivre moulu		0,016
Quatre-épices		0,008
Cognac	L	0,20
Garniture aromatique		
Oignons	k	0,20
Carottes	k	0,15
Ail	k	0,02
Thym	P	1
Laurier	P	2
Persil	P	1
Terrine terre cuite contenance de 2 Kg	P	4

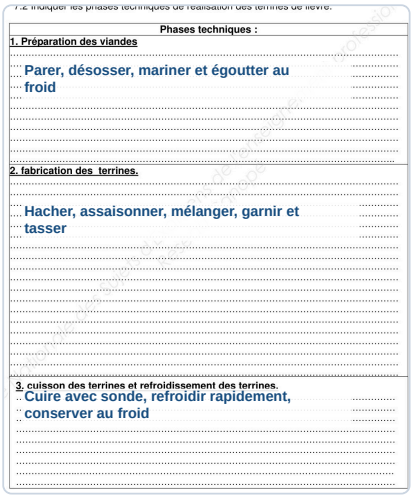
✓ RÉPONSE À RETENIR

Pour 4 terrines : 8 kg de composition, avec marinade, assaisonnement et garniture aromatique selon le tableau.

Question 7.2. Indiquer les phases techniques de réalisation des terrines de lièvre, depuis la préparation des viandes jusqu'à la fabrication, la cuisson et le refroidissement des terrines.

1. **Préparation des viandes :** désosser et parer le lièvre, retirer les nerfs, détailler les viandes et préparer la marinade. Y placer les morceaux au froid, puis les égoutter et réserver la marinade. Maintenir les viandes et le matériel au froid.
2. **Fabrication :** hacher les viandes et les gras, incorporer l'assaisonnement et les œufs, puis mélanger jusqu'à obtenir une farce homogène. Garnir les terrines, tasser pour éliminer les poches d'air et lisser la surface.
3. **Cuisson et refroidissement :** cuire au four, éventuellement au bain-marie. Vérifier la cuisson avec une sonde et appliquer le barème validé de l'établissement. Refroidir rapidement en cellule, puis conserver au froid.

Phases techniques des terrines de lièvre



Phases techniques :
1. Préparation des viandes
Parer, désosser, mariner et égoutter au froid
2. fabrication des terrines.
Hacher, assaisonner, mélanger, garnir et tasser
3. cuisson des terrines et refroidissement des terrines.
Cuire avec sonde, refroidir rapidement, conserver au froid

✓ RÉPONSE À RETENIR

Parer et mariner les viandes au froid, préparer et mouler la farce, cuire selon un barème contrôlé, refroidir rapidement et conserver au froid.

8. Fromages AOC et accords entre mets et vins

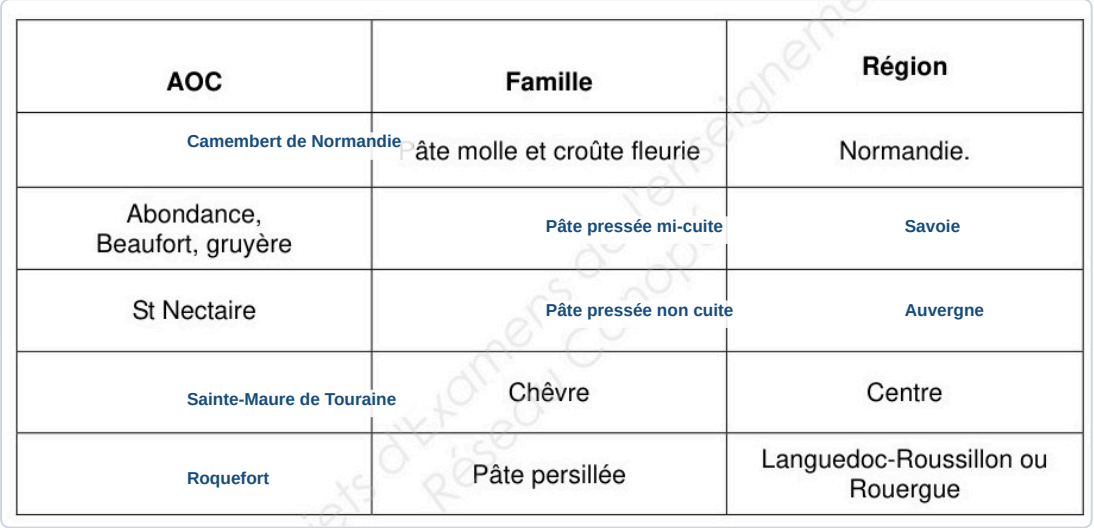
Dans le cadre d'une activité commerciale en magasin, le candidat doit composer une sélection de fromages AOC de régions et de familles différentes. Il doit aussi identifier les principales régions viticoles françaises et proposer des vins avec leurs régions d'origine pour accompagner trois mets.

Question 8.1. Proposer cinq fromages AOC de régions et de familles différentes, puis compléter le tableau avec les appellations, familles et régions demandées.

Le tableau est complété avec cinq fromages AOC provenant de régions et de familles différentes. Abondance et Saint-Nectaire sont deux familles de pâtes pressées distinctes. Roquefort complète la sélection avec une pâte persillée.

AOC	Famille	Région
Camembert de Normandie	Pâte molle et croûte fleurie	Normandie
Abondance	Pâte pressée mi-cuite	Savoie
Saint-Nectaire	Pâte pressée non cuite	Auvergne
Sainte-Maure de Touraine	Chèvre	Centre
Roquefort	Pâte persillée	Rouergue

Tableau des fromages AOC complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

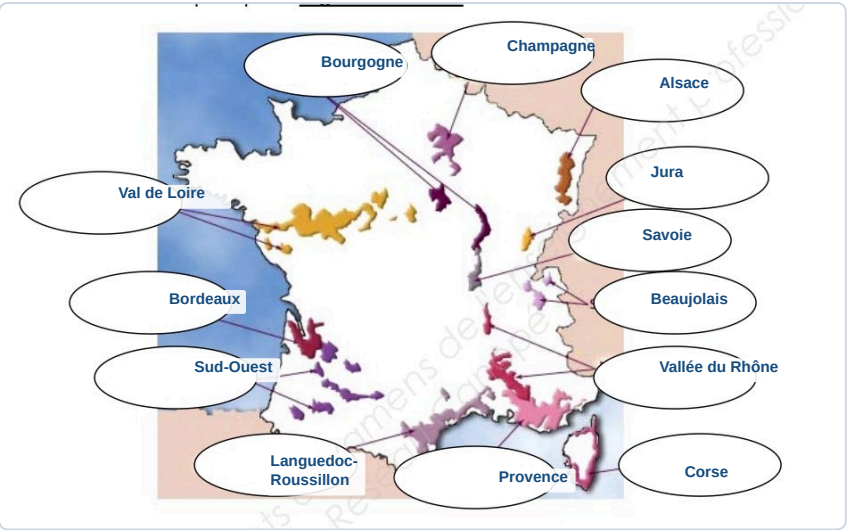
Camembert de Normandie, Abondance, Saint-Nectaire, Sainte-Maure de Touraine et Roquefort.

Question 8.2. Identifier sur la carte les principales régions viticoles de France.

Les principales régions viticoles sont indiquées dans les bulles de la carte. La sélection comprend les vignobles du nord et de l'est, ceux du Val de Loire et du Bordelais, ainsi que les régions du Sud-Ouest et du pourtour méditerranéen.

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

Principales régions viticoles de France



✓ RÉPONSE À RETENIR

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

Question 8.3. Proposer deux vins et préciser leurs régions viticoles d'origine pour accompagner chacun des mets suivants : brochet beurre blanc nantais, bœuf bourguignon et melon au jambon de Bayonne.

Les vins sont choisis pour accompagner les mets tout en respectant leur origine et leur équilibre gustatif. Pour le brochet au beurre blanc, privilégier des blancs frais. Le bœuf bourguignon s'accorde avec des rouges structurés. Le melon au jambon de Bayonne se marie avec des vins légers ou aromatiques.

Mets	Vins proposés	Régions viticoles
Brochet beurre blanc nantais	Muscadet Sèvre-et-Maine Sancerre blanc	Val de Loire Val de Loire
Bœuf bourguignon	Bourgogne rouge Côtes-du-Rhône rouge	Bourgogne Vallée du Rhône
Melon au jambon de Bayonne	Jurançon sec Rosé de Provence	Sud-Ouest Provence

Accords mets et vins complétés

METS	Vins proposés	Régions viticoles
Brochet beurre blanc nantais	Muscadet Sèvre-et-Maine Sancerre blanc	Val de Loire Val de Loire
Bœuf bourguignon	Bourgogne rouge Côtes-du-Rhône rouge	Bourgogne Vallée du Rhône
Melon au jambon de Bayonne	Jurançon sec Rosé de Provence	Sud-Ouest Provence

✓ RÉPONSE À RETENIR

Brochet : Muscadet Sèvre-et-Maine et Sancerre blanc. Bœuf bourguignon : Bourgogne rouge et Côtes-du-Rhône rouge. Melon-jambon : Jurançon sec et rosé de Provence.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2017)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve de Technologie Professionnelle du BP Charcutier Traiteur, session 2017, porte le code 22 107 et dure 2 heures, avec un coefficient 4. Notée sur 80 points, elle couvre le jambon cuit, l'hygiène, les produits secs et festifs, les terrines de lièvre, les fromages AOC et les vins. Elle évalue des connaissances réglementaires, des techniques de fabrication et des compétences commerciales.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La mention « jambon cuit traditionnel » est associée à des techniques de salaison et à des règles d'ingrédients spécifiques.
- Le plan de maîtrise sanitaire articule bonnes pratiques d'hygiène, autocontrôles et traçabilité.
- L'étuvage est une phase de fabrication du saucisson sec dont le réglage influe sur le produit.
- Les dénominations relatives au foie gras et à la truffe dépendent de règles de composition et de seuils réglementaires.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter le nombre de réponses demandé et renseigner toutes les cases utiles des tableaux.
- Pour les températures, associer chaque produit à la bonne catégorie de conservation.
- Pour les terrines, vérifier le poids total à produire et indiquer les unités des quantités.
- Pour les fromages et les vins, contrôler la cohérence entre appellation, famille, région et mets accompagné.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser la prévision des ingrédients pour les quatre terrines ?

Commencez par calculer le poids total : quatre terrines de 2 kg représentent 8 kg. Répartissez ensuite les éléments entre marinade, composition, assaisonnement et garniture aromatique, puis indiquez une unité et une quantité pour chacun.

Q : Comment utiliser l'annexe pour répondre sur les mentions liées à la truffe ?

Repérez dans le tableau la proportion de truffe correspondant au produit, puis associez-la à la dénomination de vente autorisée. Distinguez la mention « truffé » des formulations indiquant une saveur ou une présence de truffe.

Q : Comment gérer les deux heures et les 80 points de l'épreuve ?

Le sujet comporte huit thèmes totalisant 80 points et dure deux heures. Répartissez votre temps selon les points attribués, avancez régulièrement et gardez quelques minutes pour vérifier les tableaux, les unités et le nombre de réponses.

Q : Qu'est-ce qui est attendu dans les réponses sur l'hygiène et les températures ?

Appuyez-vous sur l'annexe lorsqu'elle est demandée et associez chaque température au produit correspondant. Pour les moyens de prévention, formulez trois mesures distinctes et concrètes tirées des informations du plan de maîtrise sanitaire.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U21 - Technologie/2017/BP Charcutier - U21 - Technologie - Session 2017 - 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.