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

SESSION 2017

Durée : 2 heures **Coefficient : 4**

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).***

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Thèmes	Total
Thème n°1 : LE PORC FERMIER LABEL DE QUALITÉ	4 points
Thème n°2 : LES ANIMAUX DE BOUCHERIE	8 points
Thème n°3 : ÉLABORATION DE LA SAUMURE	7 points
Thème n°4 : GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE	8 points
Thème n°5 : LES PRODUITS SECS	6 points
Thème n°6 : LES PRODUITS FESTIFS	8 points
Thème n°7 : LES FABRICATIONS	17 points
Thème n°8 : LES FROMAGES ET LES VINS	22 points
TOTAL	80 points

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous postulez chez un charcutier traiteur afin de seconder le responsable de production. A ce titre, l'entreprise souhaite fabriquer et commercialiser des jambons cuits à plus grande échelle. Pour cela, elle souhaite valider son process de fabrication.

THEME n°1 : LE PORC FERMIER LABEL DE QUALITE (4 points)

Vous avez décidé de fabriquer votre jambon cuit supérieur avec du porc fermier ou du porc bénéficiant d'un label régional.

Proposer 4 arguments commerciaux justifiant le prix de vente plus élevé de ce jambon cuit réalisé avec du porc fermier label de qualité par rapport au jambon réalisé avec un porc standard.

- ……
- ……
- ……
- ……
- ……

THEME n°2 : LES ANIMAUX DE BOUCHERIE (8 points)

Compléter le tableau en indiquant : - le mode de cuisson correspondant aux morceaux.
- les morceaux correspondant aux modes de cuisson.

Mode de cuisson	Porc	Veau	Mouton	Bœuf
- - Sauter		-		-
- Braiser	-	-	-	-
-	-		- Gigot	-
- Cuisson sous vide	-	-		-
-	-	-		- Plat de côte

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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.

.....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

THEME n°4 : Guide des Bonne Pratiques d'Hygiène (GBPH) (8 points)

Dans votre entreprise, la prise en compte du guide des bonnes pratiques d'hygiène en charcuterie et en traiteur constitue une exigence de tous les instants. La moindre défaillance peut avoir des incidences graves sur la santé des consommateurs. Elle peut nuire à la confiance accordée par les clients et remettre en cause la réputation de votre entreprise. De ce fait, les charcutiers traiteurs doivent donc procéder à des contrôles permanents afin de vérifier la qualité sanitaire des produits.

Annexe 1

Des températures de stockage officialisées
Les températures de stockage suivantes doivent être respectées en tout point de l'aliment. Toutefois, une tolérance de +3°c en surface est permise, pour de brèves périodes, lors des opérations de chargement et déchargement de ces produits aux interfaces entre l'élaboration, le transport, le stockage et l'exposition, et lors de la présentation à la vente.

Températures maximales par catégories d'aliments :
Abats : +3°c
Viandes, volailles, gibiers : +3°c
Préparations à base de produits carnés : +3°c
Autres denrées très périssables : +2°c
Fromages et produits laitiers : +8°c

Source : charcuterie et gastronomie, février 2010, n°343, pages 37 et 38.

PLAN DE MAITRISE SANITAIRE (PMS)

PMS: Mesures prises par l'entreprise pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions .

Depuis 2006, chaque entreprise est responsable de son propre PMS :

- Application du Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène de 1998
- Contrôle visuel des Points clés et enregistrement écrit uniquement en cas d'anomalie

+ Nouvelles notions

1. Bonnes Pratiques d'Hygiène
- formation du personnel à l'hygiène obligatoire
- plan de nettoyage et désinfection

2. Nouvelles notions
- mise en place d'un plan de maintenance des locaux
- plan de lutte contre les nuisibles (faire appel à une société n'est pas obligatoire)
- vérification de la potabilité de l'eau (résultats d'analyse disponibles en Mairie)

3. Autocontrôles



Contrôle à réception des matières premières (visuel)
A chaque réception noter les anomalies sur le bon de livraison.



Contrôle des températures des chambres froides et vitrines (visuel)
Une fois par jour

Contrôle de la procédure de nettoyage et désinfection par des prélèvements de surfaces :
Minimum:
3 contrôles par trimestre
1 contrôle de *Listeria* par an



Validation des durées de vie par des analyses bactériologiques :
A titre indicatif:
2 à 3 produits par trimestre
1 recherche de *Listeria* par trimestre

4. Mise en place d'une traçabilité

Conservation des étiquettes dans un agenda, une boîte...
Conservation des bons de livraison fournisseurs et clients



5. Mise en place d'une procédure de retrait/rappel

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

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

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)

- ……

……

- ……

……...

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

THEME n°6 : LES PRODUITS FESTIFS (8 points)

Dénominations de vente : Les règles à observer

Le choix des dénominations de vente d'un produit est encadré par des règles très strictes. Les produits festifs en particulier impliquent de faire le point sur cette question

Le foie gras

Tous les produits à base de foie gras n'ont pas droit à la mention « foie gras ». Tout dépend de la composition du produit. Seuls les produits suivants peuvent comporter la mention foie gras dans leur dénomination.

Dénomination de vente	Matières premières utilisées
Foie gras entier	Foie gras entier Lobe entier
Foie gras	Morceaux de lobes de foie gras agglomérés
Bloc de foie gras	Foie gras reconstitué Canard 30% morceaux Oie 50% morceaux

Source : charcuterie et gastronomie, décembre 2013, n°352 page 21

La truffe

Pour qu'un produit fabriqué avec de la truffe ait droit à l'appellation « truffé », il faut qu'il contienne un pourcentage minimal de truffe. Il faut que la truffe utilisée soit de la truffe noire du Périgord (tuber melanosporum ou tuber brumaleou Tuber magnatum (truffe blanche du Piemont de Alba …)

Proportion de truffage du produit	Dénomination de vente autorisée
Au moins 3% de tuber brumale ou tuber melanosporum, magnatum	« Truffé » ou « au jus de truffes
Entre 1 et 3% de tuber brumale ou tuber melanosporum	Mention à la Truffe noire ou saveur à la truffe noire
Moins de 1% de tuber brumale ou tuber melanosporum	Pas de mention truffé ou aux truffes, même avec indication du pourcentage

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

6.1 Indiquer les pourcentages réglementaires.

	Boudin blanc truffé	***Suprême de Galantine de faisan aux truffes***
Pourcentage de truffe noire du Périgord	-	-
Pourcentage de lèches		-
Pourcentage de maigre de volaille ou gibier		-
Pourcentage de Polyphosphate	-	-
Pourcentage de foie gras		-

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

- .....

- .....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

THEME n°7 : LES FABRICATIONS (17 points)

7.1 Pour tester vos connaissances, votre employeur vous demande de prévoir les denrées nécessaires pour réaliser 4 terrines de lièvre de 2 kg chacune.

Les unités en Kg, Litre, Pièce

Ingrédients	U	Qté		Assaisonnement pour 8 kg	U	Qté
Préparation de la marinade						
				Garniture aromatique		
Préparation de la terrine de lièvre : Éléments de composition						
				Terrine terre cuite	P	4
				contenance de 2 Kg		

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

7.2 Indiquer les phases techniques de réalisation des terrines de lièvre.

Phases techniques :
1. Préparation des viandes …… …… …… …… …… …… …… …… …… …… ……
2. fabrication des terrines. ……
3. cuisson des terrines et refroidissement des terrines. …… …… …… …… …… …… …… …… ……

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

THEME n°8 : LES FROMAGES ET LES VINS (22 points)

Dans le cadre d'une activité commerciale au magasin autour du fromage et des vins, vous devez proposer une composition à partir de fromages AOC.

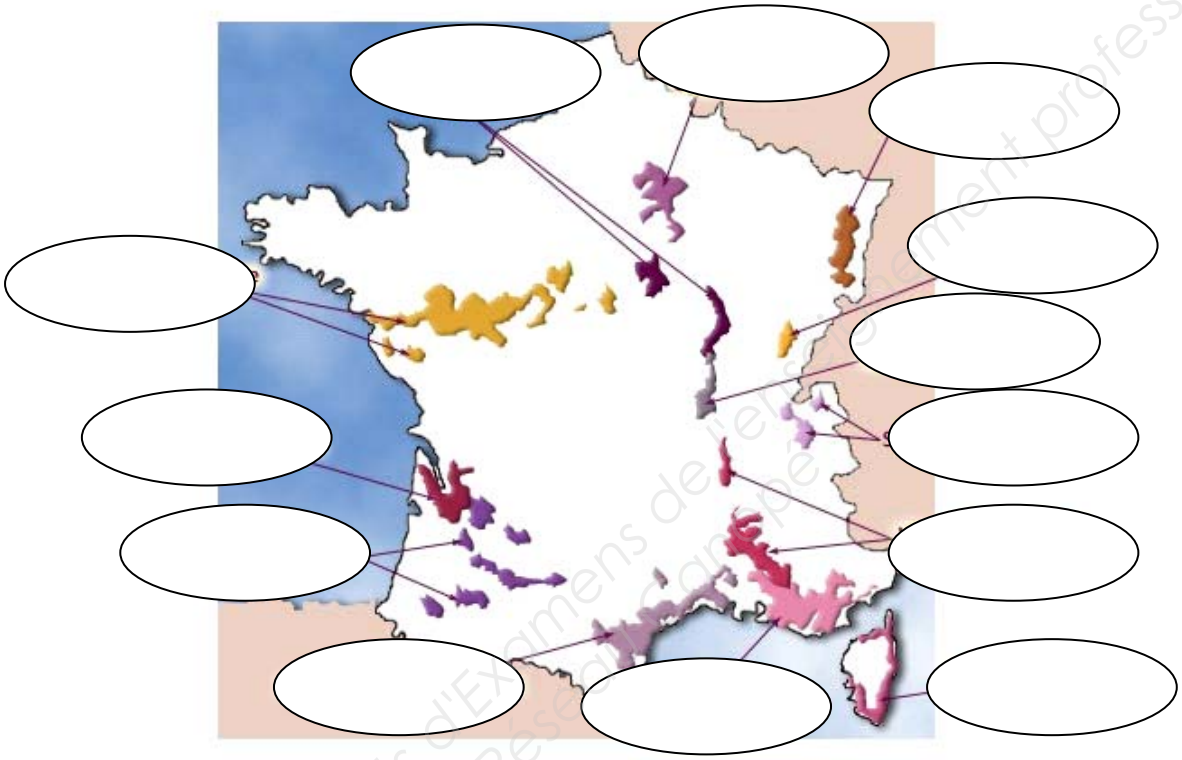
8.1 Proposer un choix de 5 fromages AOC de régions et de familles différentes.

AOC	Famille	Région
	Pâte molle et croûte fleurie	Normandie.
Abondance, Beaufort, gruyère		
St Nectaire		
	Chêvre	Centre
	Pâte persillée	Languedoc-Roussillon ou Rouergue

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

8.2 : Identifier les principales **régions viticoles** de France.



8.3 Proposer 2 vins avec leurs régions d'origine pour accompagner les mets suivants :

METS	Vins proposés	Régions viticoles
Brochet beurre blanc nantais	- -	- -
Bœuf bourguignon	- -	- -
Melon au jambon de Bayonne	- -	- -

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.