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 2019 • Code sujet : **19SP-BP CT U21 - 22 107** • Durée : **2 h 00** • Coefficient : **4**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **La qualité de la viande de porc** (9 questions) — **Page 3**
2. **Les viandes bovines** (2 questions) — **Page 6**
3. **Les fabrications charcutières : le saucisson à l'ail « choix »** (6 questions) — **Page 8**
4. **Les sauces, fromages et vins** (6 questions) — **Page 11**
5. **Le gibier** (6 questions) — **Page 16**
6. **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/2019/BP Charcutier - U21 - Technologie - Session 2019 - 1-Sujet.pdf

1. La qualité de la viande de porc

Dans une charcuterie-traiteur artisanale de la région sarthoise, le candidat accompagne le responsable à l'abattoir pour apprendre à choisir la viande de porc, notamment pour fabriquer des jambons cuits. Les questions portent sur le muscle, la qualité et la maturation de la viande, les signes de qualité et l'effet Hampshire sur le rendement de fabrication.

Question 1.1. Citer trois éléments qui composent le muscle squelettique, observé en coupe transversale.

Le muscle squelettique comprend des fibres musculaires, du tissu conjonctif qui les regroupe en faisceaux, ainsi que des vaisseaux sanguins et des nerfs. Trois éléments suffisent.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Fibres musculaires, tissu conjonctif, vaisseaux sanguins.

Question 1.2. Citer cinq critères qui influent sur la qualité de la viande de porc.

Cinq facteurs qui influent sur la qualité de la viande de porc sont :

- la race et le patrimoine génétique ;
- l'âge de l'animal ;
- l'alimentation ;
- les conditions d'élevage ;
- le stress et les conditions d'abattage.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Race, âge, alimentation, conditions d'élevage, stress et conditions d'abattage.

Question 1.3. Préciser l'évolution du pH de la viande après la mort de l'animal et indiquer l'état de maturation ainsi que le pH correspondant immédiatement après la mort, 12 heures après et 3 jours après.

Datation	État de maturation	pH indicatif
Immédiatement après la mort	Pré-rigor	Environ 7
12 heures après la mort	Rigor mortis	Environ 5,5 à 5,8
3 jours après la mort	Maturation	Environ 5,5 à 5,7

Après la mort, la formation d'acide lactique fait baisser le pH, qui se stabilise ensuite autour de sa valeur ultime. Les valeurs sont indicatives.

Tableau de maturation complété

Datation	État de la maturation	pH de la viande
Immédiatement après la mort	Pré-rigor	≈ 7
12 heures après la mort	Rigor mortis	5,5 à 5,8
3 jours après la mort	Maturation	5,5 à 5,7

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le pH baisse puis se stabilise : pré-rigor, environ 7 ; rigor mortis à 12 h, 5,5 à 5,8 ; maturation à 3 jours, 5,5 à 5,7.

Question 1.4. Donner la signification du sigle « IGP ».

IGP signifie « Indication géographique protégée ». Ce signe européen relie un produit à une origine géographique reconnue.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Indication géographique protégée.

Question 1.5. Préciser trois caractéristiques de ce signe de qualité.

Les caractéristiques principales de l'IGP sont les suivantes :

1. une aire géographique délimitée ;
2. une qualité, une réputation ou une caractéristique attribuable à cette origine ;
3. au moins une étape de production, de transformation ou d'élaboration réalisée dans cette aire.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Aire géographique délimitée ; qualité ou réputation liée à l'origine ; au moins une étape réalisée dans la zone.

Question 1.6. Préciser le nom de l'organisme qui attribue les signes officiels de qualité.

L'organisme compétent pour les signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine est l'Institut national de l'origine et de la qualité.

✓ RÉPONSE À RETENIR

INAO : Institut national de l'origine et de la qualité.

Question 1.7. À l'aide de l'annexe 1, expliquer pourquoi les jambons cuits fabriqués avec des jambons de porcs de race « Hampshire » ont un faible rendement de fabrication.

Selon l'annexe, les porcs Hampshire présentent une chute anormalement importante du pH musculaire après la mort. Leurs réserves élevées en glycogène favorisent la formation d'acide lactique. La viande devient plus acide et retient moins bien l'eau. Au saumurage et à la cuisson, les pertes d'eau et de jus augmentent, ce qui diminue le rendement du jambon cuit.

✓ RÉPONSE À RETENIR

La forte chute du pH acidifie la viande et réduit sa rétention d'eau, entraînant davantage de pertes à la cuisson.

Question 1.8. Citer un additif autorisé qui pourrait améliorer le rendement de fabrication de jambons cuits « choix » issus de porcs de race « Hampshire ».

Les polyphosphates peuvent améliorer la rétention d'eau et limiter les pertes de jus lors de la cuisson. Leur utilisation doit respecter les limites réglementaires applicables au jambon cuit « choix ».

✓ RÉPONSE À RETENIR

Les polyphosphates.

Question 1.9. Citer un procédé qui évite l'utilisation de l'additif cité à la question 1.8.

Le malaxage ou le massage de la viande, notamment sous vide, favorise l'extraction des protéines solubles et améliore la liaison ainsi que la rétention d'eau. Ce procédé permet de limiter le recours aux polyphosphates.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Malaxage ou massage sous vide de la viande.

2. Les viandes bovines

Le candidat sélectionne les morceaux de veau adaptés à plusieurs applications culinaires et justifie ses choix en précisant les cuissons. Il repère également l'aloyau et le globe sur le schéma de carcasse bovine, puis propose deux morceaux détaillés issus de chacune de ces pièces.

Question 2.1. Parmi le filet, la noix, la poitrine, l'épaule et le jarret, choisir le morceau de veau adapté aux grenadins, à la blanquette, au sauté de veau Marengo, à l'osso bucco et à l'escalope forestière. Justifier chaque choix et préciser la cuisson.

Les morceaux tendres conviennent aux cuissons rapides ; les pièces riches en tissus conjonctifs nécessitent une cuisson longue et humide.

Application	Morceau	Justification et cuisson
Grenadins	Noix	Taillée en médaillons, poêlée rapidement.
Blanquette	Poitrine	Gélatineuse, cuite longuement en ragoût blanc.
Sauté de veau Marengo	Épaule	En morceaux, rissolée puis braisée en sauce.
Osso bucco	Jarret	Tranché avec l'os, braisé longuement.
Escalope forestière	Filet	Tranché fin, poêlé rapidement puis servi avec une sauce forestière.

Chaque morceau est ainsi associé à une cuisson adaptée à sa tendreté et à sa texture.

Tableau 2.1 complété

Application culinaire	Morceau proposé	Justifications & cuisson
Grenadins	Noix	Médaillons poêlés
Blanquette	Poitrine	Ragoût blanc, cuisson longue
Sauté de veau Marengo	Épaule	Rissolée puis braisée
Osso bucco	Jarret	Braisé longuement
Escalope forestière	Filet	Escalope poêlée rapidement

Sujets d'Examens de l'ens

✓ RÉPONSE À RETENIR

Grenadins : noix ; blanquette : poitrine ; Marengo : épaule ; osso bucco : jarret ; escalope forestière : filet.

Question 2.2. À l'aide du schéma, indiquer les lettres correspondant à l'aloyau et au globe, puis proposer deux morceaux détaillés pour chacune de ces pièces.

Sur le schéma, l'aloyau correspond à la lettre C et le globe à la lettre E. Le filet et le faux-filet proviennent de l'aloyau ; la noix et la tende de tranche sont des morceaux détaillés du globe.

Pièce entière	Lettre	Morceau détaillé 1	Morceau détaillé 2
Aloyau	C	Filet	Faux-filet
Globe	E	Noix	Tende de tranche

Tableau 2.2 complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

Aloyau : C, filet et faux-filet. Globe : E, noix et tende de tranche.

3. Les fabrications charcutières : le saucisson à l'ail « choix »

Le candidat étudie la fabrication du saucisson à l'ail « choix », produit réputé de l'entreprise, à partir d'une fiche technique donnant les ingrédients et les phases de travail pour 1 kg. Les questions portent aussi sur les additifs, les critères chimiques du produit et ses modes de cuisson.

Question 3.1. À partir de l'annexe 2, indiquer trois buts recherchés lors de la phase n° 8 de la progression du travail.

1. L'étuvage sèche la surface des boyaux, ce qui limite l'humidité superficielle.
2. Il réchauffe progressivement les saucissons avant leur passage au fumoir.
3. Il prépare la surface du produit à recevoir la fumée de façon régulière.

Il s'agit d'une préparation au fumage, et non d'une cuisson. Ces objectifs correspondent à la phase 8 « Étuvage » de l'annexe 2.

Réponse 3.1 : objectifs de l'étuvage

- Séchage de surface .....
- Préparation au fumage .....
- Réchauffement progressif .....

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

L'étuvage sèche la surface, réchauffe progressivement les saucissons et les prépare à recevoir la fumée.

Question 3.2. À partir de l'annexe 2, indiquer trois buts recherchés lors de la phase suivante, n° 9, de la progression du travail.

La phase 9 consiste à fumer les saucissons à 35 °C jusqu'à obtention de la coloration recherchée. Le fumage développe l'arôme caractéristique, donne une couleur appétissante et contribue à la conservation par l'action de certains composés de la fumée. Cet effet protecteur reste limité à la surface : il ne remplace ni la cuisson prévue à la phase 10 ni le respect des règles d'hygiène.

Réponse 3.2 : objectifs du fumage

- Arôme fumé .....
- Coloration .....
- Action conservatrice superficielle .....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le fumage développe l'arôme, donne une coloration caractéristique et contribue à la conservation superficielle du saucisson.

Question 3.3. Proposer un autre boyau pouvant être utilisé dans cette fabrication.

Un boyau naturel de porc, tel qu'un chaudin de calibre adapté, peut remplacer le menu de bœuf indiqué dans l'annexe 2. Avant l'embossage, il est rincé et préparé selon les consignes d'utilisation du boyau. Il doit être souple et intact afin de recevoir la mêlée et de résister aux manipulations lors du poussage et de la cuisson.

Réponse 3.3 : boyau de remplacement

Proposer un autre boyau pouvant être utilisé dans cette fabrication.

- Boyau naturel de porc : chaudin .....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Un boyau naturel de porc peut convenir, par exemple un chaudin de calibre adapté à la fabrication.

Question 3.4. Selon le code des usages, le glutamate de sodium est autorisé dans le saucisson à l'ail « choix ». Indiquer le rôle de cet additif.

Le glutamate de sodium est un exhausteur de goût. Il renforce la perception des saveurs du saucisson, en particulier la saveur umami, et accentue le goût de viande et d'assaisonnement. Il n'a pas pour rôle de lier la mêlée, de colorer le produit ou de remplacer une étape de fabrication. Son utilisation dans le saucisson à l'ail « choix » est encadrée par le code des usages.

Réponse 3.4 : rôle du glutamate

« choix ». Indiquer le rôle de cet additif.

- Exhausteur de goût : saveur umami .....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le glutamate de sodium est un exhausteur de goût qui renforce notamment la saveur umami du saucisson.

Question 3.5. Indiquer à quoi correspondent les sigles HPD et SST, présentés parmi les critères chimiques du produit.

Sigle	Signification
HPD	Humidité du produit dégraissé
SST	Sucres solubles totaux

La HPD exprime l'humidité rapportée au produit dégraissé. Les SST désignent les sucres solubles totaux. Dans le tableau du sujet, les limites indiquées pour le saucisson à l'ail « choix » sont respectivement de 77 % et de 2 %.

Réponse 3.5 : sigles des critères chimiques

Indiquer à quoi correspondent les sigles.

HPD : Humidité du produit dégraissé

SST : Sucres solubles totaux

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

HPD signifie « humidité du produit dégraissé » ; SST signifie « sucres solubles totaux ».

Question 3.6. Détailler deux modes de cuisson du saucisson à l'ail.

1. **Au bouillon :** cuire les saucissons dans un bouillon léger maintenu à 80 °C pendant 35 minutes, conformément à l'annexe 2. Éviter une forte ébullition qui pourrait détériorer les boyaux.
2. **À la vapeur :** cuire dans une enceinte vapeur jusqu'à cuisson à cœur, en contrôlant l'avancement avec une sonde propre. Refroidir ensuite les saucissons et les conserver au froid.

Dans les deux cas, appliquer les règles d'hygiène et éviter les manipulations qui endommageraient les boyaux.

Réponse 3.6 : modes de cuisson

- Bouillon léger : 80 °C, 35 min
- Cuisson à la vapeur

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Cuisson au bouillon léger à 80 °C pendant 35 minutes, ou cuisson à la vapeur jusqu'à cuisson à cœur.

4. Les sauces, fromages et vins

Pour accompagner une terrine de poissons, le candidat doit caractériser la sauce hollandaise et compléter sa fiche technique pour huit portions, en précisant les ingrédients et les étapes de réalisation. Il doit ensuite associer des vins AOC à leur région viticole et citer des fromages AOC avec leur région et leur famille de pâte.

Question 4.1. Indiquer à quelle famille appartient la sauce hollandaise, en donner la définition et préciser son rôle.

La sauce hollandaise appartient à la famille des **sauces émulsionnées chaudes**. Elle résulte de la dispersion du beurre fondu dans les jaunes d'œufs, qui forment la base de l'émulsion. Sa texture est onctueuse et sa saveur acidulée. Elle accompagne ici la terrine de poissons, ainsi que d'autres poissons et certains légumes.

Réponse 4.1

4.1 À quelle famille appartient cette sauce ? Préciser sa définition et son rôle.

Sauce émulsionnée chaude

Beurre + jaunes d'œufs

Accompagne la terrine de poissons

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Sauce émulsionnée chaude au beurre et aux jaunes d'œufs, servie en accompagnement.

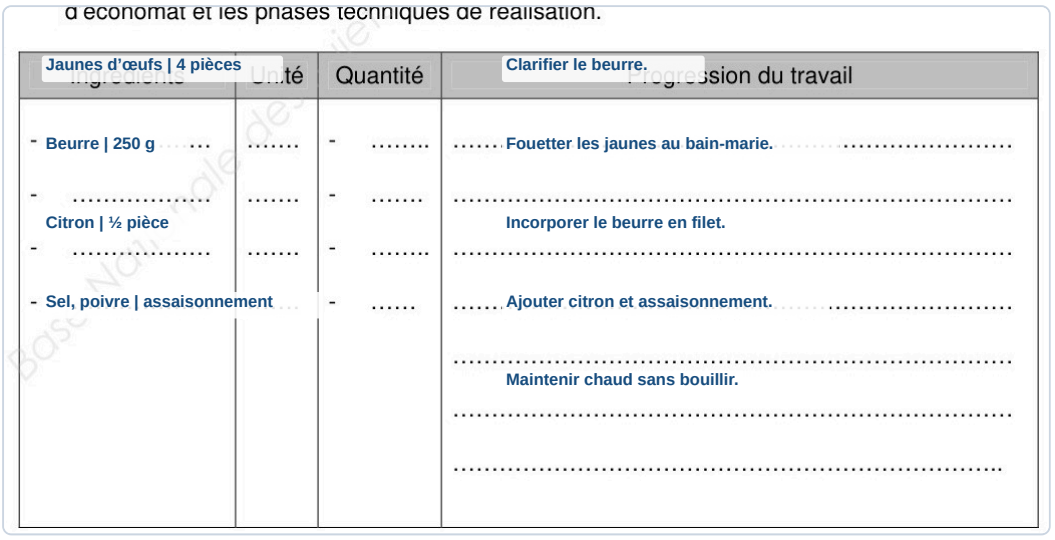
Question 4.2. Compléter la fiche technique de la sauce hollandaise pour huit portions. Préciser les ingrédients, les unités, les quantités, le bon d'économat et les phases techniques de réalisation.

Pour huit portions, le bon d'économat comprend les ingrédients ci-dessous. Clarifier le beurre. Fouetter les jaunes avec un peu d'eau au bain-marie jusqu'à obtenir une texture mousseuse, sans surchauffer.

1. Incorporer progressivement le beurre clarifié en fouettant.
2. Ajouter le jus de citron et assaisonner.
3. Maintenir au chaud sans faire bouillir.

Ingrédient	Unité	Quantité
Jaunes d’œufs	pièce	4
Beurre	g	250
Jus de citron	pièce	½
Sel et poivre	assaisonnement	selon besoin

Fiche technique complétée



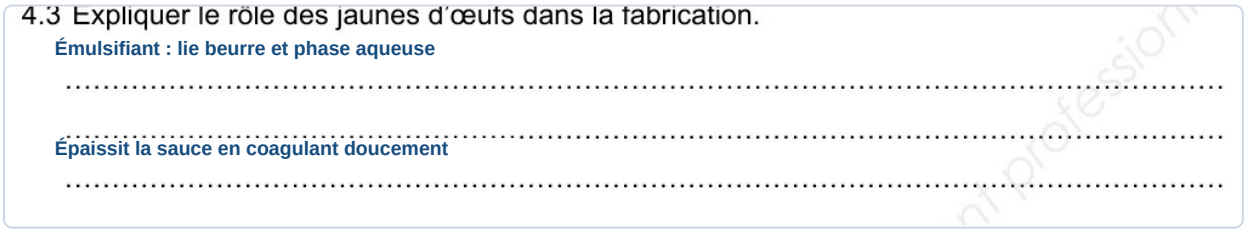
✓ RÉPONSE À RETENIR

4 jaunes d’œufs, 250 g de beurre, ½ citron, sel et poivre. Monter au bain-marie, incorporer le beurre, assaisonner et maintenir au chaud.

Question 4.3. Expliquer le rôle des jaunes d’œufs dans la fabrication de la sauce hollandaise.

Les jaunes d’œufs contiennent de la lécithine, qui agit comme émulsifiant : elle permet de disperser le beurre dans la phase aqueuse et de former une sauce homogène. Leur coagulation douce à la chaleur contribue aussi à épaissir la préparation. Il faut fouetter régulièrement et maîtriser la température pour éviter que les jaunes ne coagulent en grains.

Réponse 4.3



✓ RÉPONSE À RETENIR

Les jaunes émulsionnent le beurre et épaississent la sauce par coagulation douce.

Question 4.4. Expliquer le rôle du jus de citron dans la sauce hollandaise.

Le jus de citron apporte l'acidité et la fraîcheur caractéristiques de la sauce. Il équilibre la richesse du beurre et complète l'assaisonnement par sa saveur. On l'ajoute progressivement, généralement en fin de préparation, afin d'ajuster le goût sans rendre la sauce trop acide.

Réponse 4.4

Apporte acidité et fraîcheur

Équilibre la richesse du beurre

Monsieur LEGENDRE fait régulièrement appel à un fromager et à un caviste, dans la mesure

✓ RÉPONSE À RETENIR

Il apporte acidité et fraîcheur, et équilibre la richesse du beurre.

Question 4.5. Compléter le tableau en indiquant la région viticole productrice de chacun des vins AOC suivants : Gewurztraminer, Morgon, Muscadet, Saint-Émilion, Banyuls, rosé de Tavel et Bourgogne Aligoté.

Les AOC correspondent à des aires géographiques viticoles précises. Certaines appellations sont rattachées à une grande région viticole, tandis que d'autres identifient une zone plus restreinte. Le tableau indique la région attendue pour chacune, notamment le Beaujolais pour Morgon et le Roussillon pour Banyuls.

Vin	Région viticole
Gewurztraminer	Alsace
Morgon	Beaujolais
Muscadet	Vallée de la Loire
Saint-Émilion	Bordeaux
Banyuls	Roussillon
Rosé de Tavel	Vallée du Rhône
Bourgogne Aligoté	Bourgogne

Tableau des régions viticoles

Vin	Région viticole
Gewurztraminer	Alsace
Morgon	Beaujolais
Muscadet	Loire
Saint Émilion	Bordeaux
Banyuls	Roussillon
Rosé de Tavel	Rhône
Bourgogne Aligoté	Bourgogne

✓ RÉPONSE À RETENIR

Gewurztraminer : Alsace ; Morgon : Beaujolais ; Muscadet : Loire ; Saint-Émilion : Bordeaux ; Banyuls : Roussillon ; Tavel : Rhône ; Bourgogne Aligoté : Bourgogne.

Question 4.6. Pour chacune des régions Alsace-Lorraine, Savoie, Normandie et Bourgogne, citer un fromage AOC issu de la région et préciser sa famille de pâte.

Un fromage AOC est proposé pour chaque région. La famille de pâte distingue notamment les fromages à pâte molle, dont la croûte peut être lavée ou fleurie, des fromages à pâte pressée. Le Munster et l'Époisses ont une croûte lavée, tandis que le Camembert de Normandie possède une croûte fleurie.

Région	Fromage AOC	Famille de pâte
Alsace-Lorraine	Munster	Pâte molle à croûte lavée
Savoie	Beaufort	Pâte pressée cuite
Normandie	Camembert de Normandie	Pâte molle à croûte fleurie
Bourgogne	Époisses	Pâte molle à croûte lavée

Tableau des fromages AOC

Région	Fromage AOC	Famille de pâte
Alsace – Lorraine	Munster	Molle, croûte lavée
Savoie	Beaufort	Pressée cuite
Normandie	Camembert de Normandie	Molle, croûte fleurie
Bourgogne	Époisses	Molle, croûte lavée

✓ RÉPONSE À RETENIR

Munster : pâte molle à croûte lavée ; Beaufort : pâte pressée cuite ; Camembert de Normandie : pâte molle à croûte fleurie ; Époisses : pâte molle à croûte lavée.

5. Le gibier

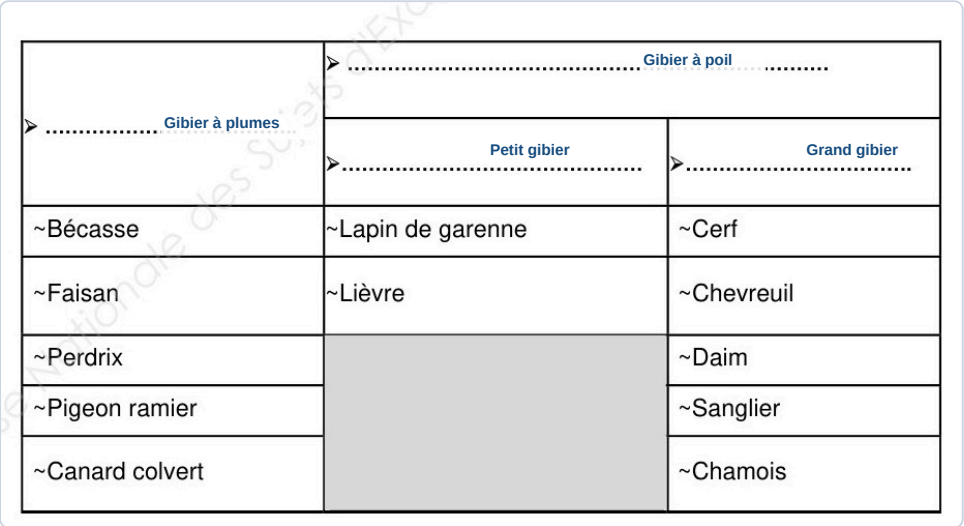
Le candidat aide un apprenti à classer et stocker des arrivages de gibier à partir des exemples du sujet. Il est interrogé sur la commercialisation, l'identification et la traçabilité du gibier, les intérêts de la marinade crue et des exemples de préparations culinaires et charcutières.

Question 5.1. À l'aide des exemples cités dans le tableau, citer les grandes familles de gibiers.

Le tableau distingue le gibier à plumes et le gibier à poil. Ce dernier se répartit en petit gibier et grand gibier.

Famille	Exemples du sujet
Gibier à plumes	Bécasse, faisan, perdrix, pigeon ramier, canard colvert
Petit gibier à poil	Lapin de garenne, lièvre
Grand gibier	Cerf, chevreuil, daim, sanglier, chamois

Familles de gibier complétées



✓ RÉPONSE À RETENIR

Gibier à plumes, petit gibier à poil et grand gibier.

Question 5.2. La période de chasse du gibier sauvage étant réglementée, préciser quand on peut acheter ce type de gibier.

Pour le gibier sauvage, la commercialisation est possible toute l'année. En revanche, son approvisionnement ne se fait que pendant la période de chasse. Il faut distinguer cette règle des conditions applicables aux gibiers d'élevage, également précisées dans l'annexe.

Réponse 5.2

5.2 La période de chasse du gibier sauvage est très réglementée. Quand peut-on acheter ce type de gibier ?

- Toute l'année ; approvisionnement pendant la chasse.

✓ RÉPONSE À RETENIR

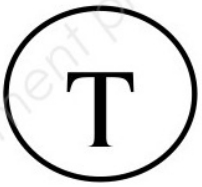
On peut acheter du gibier sauvage toute l'année ; l'approvisionnement est limité à la période de chasse.

Question 5.3. Préciser la signification du tampon représenté sur les cuissots de sanglier.

Le tampon « T » indique que la viande de sanglier est soumise à une recherche de trichines. L'annexe précise que la viande doit être accompagnée du résultat de cette recherche, qui vise à prévenir le risque de trichinellose.

Réponse 5.3

5.3 Sur les cuissots de sanglier vous découvrez ce tampon : Préciser la signification de ce tampon.



- Recherche de trichines

✓ RÉPONSE À RETENIR

« T » signale la recherche de trichines sur la viande de sanglier.

Question 5.4. Expliquer l'utilité du registre du gibier et faire deux propositions.

Le registre permet de connaître l'origine du gibier détenu ou utilisé et d'en assurer la traçabilité jusqu'à sa destination. Il facilite les contrôles et la recherche des informations utiles en cas d'alerte sanitaire.

1. Consigner l'espèce, le numéro d'identification et, pour un gibier acheté à un chasseur, son nom ou celui du premier détenteur ainsi que le lieu et la date de mise à mort.
2. Indiquer la destination de la pièce ou du lot et conserver ses marques d'identification.

Réponse 5.4

5.4 Détenir du gibier impose la détention d'un registre du « gibier ». Expliquer son utilité. Faites 2 propositions.

- Tracer l'origine, l'espèce et les références d'identification.
- Noter la destination et conserver les marques du lot.

5.5 Dans la préparation des gibiers en vue de leur traitement, il est souvent nécessaire de

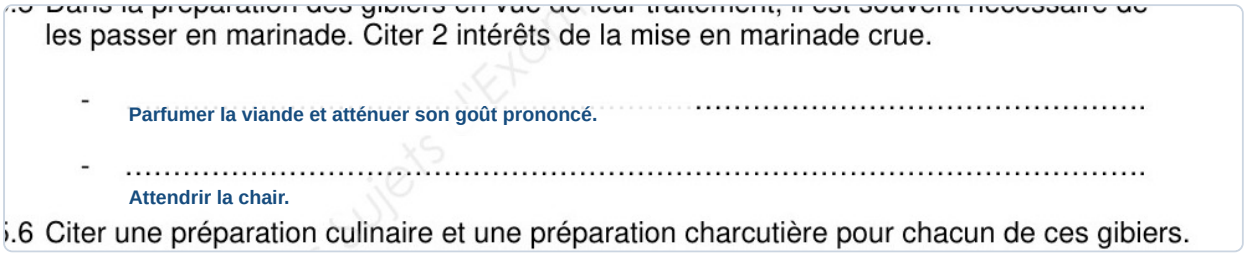
✓ RÉPONSE À RETENIR

Tracer l'origine et la destination du gibier, avec les informations d'identification nécessaires aux contrôles.

Question 5.5. Citer deux intérêts de la mise en marinade crue des gibiers avant leur traitement.

La marinade crue apporte des arômes à la viande et aide à attendrir la chair. Elle peut également atténuer le goût prononcé de certains gibiers.

Réponse 5.5



✓ RÉPONSE À RETENIR

Parfumer la viande et attendrir la chair, en atténuant son goût prononcé.

Question 5.6. Pour chacun des gibiers suivants, citer une préparation culinaire et une préparation charcutière : canard colvert, lapin de garenne et caille.

Voici des exemples convenant aux trois gibiers demandés. Chaque ligne associe une préparation culinaire et une préparation charcutière.

Gibier	Préparation culinaire	Préparation charcutière
Canard colvert	Canard rôti	Pâté de canard
Lapin de garenne	Civet de lapin	Terrine de lapin
Caille	Caille farcie	Pâté de caille

Tableau 5.6 complété

Gibier	Préparation culinaire	Préparation charcutière
Canard col vert	Canard rôti	Pâté de canard
Lapin de garenne	Civet de lapin	Terrine de lapin
Caille	Caille farcie	Pâté de caille

✓ RÉPONSE À RETENIR

Canard colvert : rôti, pâté. Lapin de garenne : civet, terrine. Caille : farcie, pâté.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2019)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve E.2, sous-épreuve U21 Technologie Professionnelle du BP Charcutier Traiteur, est celle de la session 2019, code 19SP-BP CT U21 et code 22 107. D'une durée de 2 h, coefficient 4, elle évalue le choix et la qualité des viandes, la fabrication du saucisson à l'ail, la préparation de sauces, les connaissances sur les vins et fromages AOC et la réglementation du gibier.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Après la mort, les transformations musculaires entraînent une baisse du pH au cours de la maturation de la viande.
- L'effet Hampshire associe une chute importante du pH musculaire à une baisse du rendement des produits saumurés et cuits.
- La fiche du saucisson à l'ail organise les opérations de préparation, hachage, embossage, étuvage, fumage, cuisson et refroidissement.
- La traçabilité du gibier nécessite de pouvoir retrouver son origine et de conserver les documents ou marques d'identification associés.

Points de vigilance & attentes du jury

- Pour chaque morceau de veau, relier l'application culinaire au morceau proposé et justifier le choix par la cuisson adaptée.
- Pour les questions avec annexe, exploiter les informations pertinentes du document et expliciter le lien entre cause et conséquence.
- Dans la fiche de sauce, compléter toutes les données demandées : ingrédients, unités, quantités et progression technique.
- Pour le gibier, distinguer les familles et vérifier les règles de commercialisation, d'identification et de traçabilité.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment expliquer le faible rendement du jambon cuit issu de porcs Hampshire ?

L'annexe indique que le pH musculaire chute fortement après la mort chez le Hampshire. Cette viande acide est associée à un rendement de fabrication inférieur pour les produits saumurés et cuits, comme le jambon de Paris.

Q : Comment justifier le choix d'un morceau de veau pour une application culinaire ?

Repérez d'abord le mode de cuisson associé à la préparation, puis choisissez parmi les morceaux proposés celui qui convient. La justification doit établir le lien entre la nature du morceau, la préparation et sa cuisson.

Q : Le sujet répartit-il les deux heures entre les thèmes ?

Le sujet fixe une durée totale de 2 h et donne un barème pour chacun des cinq thèmes, sans imposer de durée par question. Il est utile de répartir le temps selon les points et de garder un moment pour vérifier les réponses.

Q : Que faut-il faire lorsqu'une question renvoie à une annexe ?

Il faut utiliser les informations pertinentes de l'annexe pour répondre à la consigne. Pour une explication, reliez clairement les données du document à la conséquence demandée, plutôt que de recopier le texte sans l'exploiter.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U21 - Technologie/2019/BP Charcutier - U21 - Technologie - Session 2019 - 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.