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

BREVET PROFESSIONNEL

CHARCUTIER TRAITEUR

U21
Technologie Professionnelle

SESSION 2019

Ce sujet comporte 15 pages, numérotées de 1/15 à 15/15.

Le candidat doit s'assurer que le sujet remis est complet.

Aucun document n'est autorisé.

L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, est autorisé.

Code épreuve : 19SP-BP CT U21

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

BP CHARCUTIER-TRAITEUR
Session 2019

ÉPREUVE E2 – A Technologie

Thèmes	Barème	Points
Thème n°1 : La qualité de la viande de porc	19 points	
Thème n°2 : Les viandes bovines	9 points	
Thème n°3 : Les fabrications charcutières : le saucisson à l'ail « choix »	15 points	
Thème n°4 : Les sauces, fromages et vins	24 points	
Thème n°5 : Le gibier	13 points	
TOTAL	80 points	
	NOTE	**/ 20**

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Désormais titulaire du Brevet Professionnel Charcutier-traiteur, vous venez d'être embauché(e) par Monsieur LEGENDRE, propriétaire d'une entreprise artisanale de charcuterie traiteur dans la région sarthoise, plusieurs fois récompensée pour la qualité de son saucisson à l'ail. Ce dernier attache de l'importance au choix des viandes, qu'il s'agisse :

- de la viande de porc pour fabriquer des jambons cuits,
- de la viande bovine pour la réalisation de préparations culinaires telles que les grenadins, la blanquette, le sauté de veau Marengo,…

Par ailleurs, le rayon traiteur propose régulièrement des poissons accompagnés de différentes sauces. De plus en plus de clients sollicitent également la charcuterie pour la confection de plateaux apéritifs mais aussi de plateaux de fromages.

Enfin, chasseur lui-même, Monsieur LEGENDRE sélectionne avec soin les gibiers qu'il va pouvoir proposer à sa clientèle.

Thème 1 : La qualité de la viande de porc **19 points**

Vous accompagnez Monsieur LEGENDRE à l'abattoir, dans la mesure où il veut vous initier au choix de la viande de porc.

1.1 La coupe transversale d'un muscle squelettique fait apparaître de nombreuses cellules musculaires. Citer trois éléments qui composent le muscle squelettique.

- ……..
- ……..
- ……..

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.2 Citer 5 critères qui influent sur la qualité de la viande de porc.

- ……
- ……
- ……
- ……
- ……

1.3 Préciser l'évolution du pH de la viande après la mort de l'animal et indiquer le nom de chacune des phases de la maturation.

Datation	État de la maturation	pH de la viande
Immédiatement après la mort		
12 heures après la mort		
3 jours après la mort		

L'entreprise a pour habitude de travailler avec du porc de race « Hampshire ». Monsieur LEGENDRE souhaite passer sur une viande reconnue de qualité.

1.4 Que signifie le sigle « IGP » ?

- ……

1.5 Préciser 3 caractéristiques de ce signe de qualité.

- ……
- ……
- ……

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

- ……

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.

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

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

- ……..

1.9 Citer un procédé qui évite l'utilisation de l'additif cité en 1.8.

- ……..

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Thème 2 : Les viandes bovines **9 points**

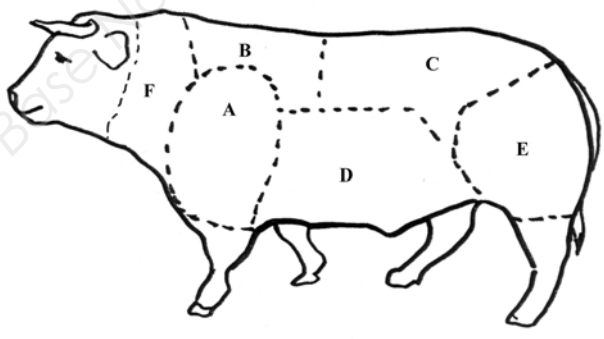
Vous devez aussi choisir les viandes de boucherie les plus adaptées aux préparations culinaires réalisées.

2.1 Choisir parmi les propositions ci-dessous, le morceau de veau adapté à chaque application culinaire et justifier votre réponse.

Filet - Noix - Poitrine - Épaule - Jarret

Application culinaire	Morceau proposé	Justifications & cuisson
Grenadins		
Blanquette		
Sauté de veau Marengo		
Osso bucco		
Escalope forestière		

2.2 En vous aidant du schéma, citer les lettres correspondantes à « l'aloyau » et au « globe », puis proposer 2 morceaux détaillés dans chacune de ces parties.



Pièce entière	Lettre	Morceau détaillé 1	Morceau détaillé 2
Aloyau			
Globe			

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Thème 3 : Les fabrications charcutières : le saucisson à l'ail « choix » **15 points**

La charcuterie de Monsieur LEGENDRE jouit d'une excellente réputation en matière de fabrication du saucisson à l'ail. Mais quels sont ses secrets de fabrication ?

3.1 Indiquer trois buts recherchés lors de la phase N°8 dans la progression du travail indiquée sur **l'Annexe 2**.

- ……
- ……
- ……

3.2 Indiquer trois buts recherchés lors la phase suivante N°9 **de l'annexe 2**.

- ……
- ……
- ……

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

- ……

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.

- ……

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le code des usages précise aussi que ce produit doit respecter les critères chimiques suivants :

HPD	≤ 77%
Lipides	≤ 30%
rapport collagène/protides	≤ 22%
SST	≤ 2%

3.5 Indiquer à quoi correspondent les sigles.

HPD : … ……

SST : … ……

3.6 Détailler deux modes de cuisson pour le saucisson à l'ail.

• ……...

• ……...

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Thème 4 : Les sauces, fromages et vins **24 points**

Pour accompagner la terrine de poissons, Monsieur LEGENDRE vous demande de préparer une sauce hollandaise.

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

……
……
……
……
……
……
……
……
……

4.2 Compléter la fiche technique pour 8 portions de la sauce hollandaise. Préciser le bon d'économat et les phases techniques de réalisation.

Ingrédients	Unité	Quantité	Progression du travail
- ……	…….	- ……..	……
- ……	…….	- …….	……
- ……	…….	- ……..	……
- ……	…….	- ……	……
			……
			……
			……..

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4.3 Expliquer le rôle des jaunes d'œufs dans la fabrication.

……

……

……

4.4 Expliquer le rôle du jus de citron.

……

……

……

Monsieur LEGENDRE fait régulièrement appel à un fromager et à un caviste, dans la mesure où des clients le sollicitent pour la confection de plateaux de fromages.

4.5 Compléter le tableau en indiquant la région productrice des vins AOC cités.

Vin	Région viticole
Gewurztraminer	
Morgon	
Muscadet	
Saint Émilion	
Banyuls	
Rosé de Tavel	
Bourgogne Aligoté	

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4.6 Citer un fromage AOC issu des régions d'appellation et préciser la famille.

Région	Fromage AOC	Famille de pâte
Alsace – Lorraine		
Savoie		
Normandie		
Bourgogne		

Thème 5 : Le gibier **13 points**

Vous demandez à l'apprenti de stocker l'arrivage de gibiers par famille. Pour l'aider, il dispose de **l'annexe 3**.

5.1 Citer les grandes familles de gibiers à l'aide des exemples cités dans le tableau.

➢	➢	
	➢.....	➢.....
~Bécasse	~Lapin de garenne	~Cerf
~Faisan	~Lièvre	~Chevreuil
~Perdrix		~Daim
~Pigeon ramier		~Sanglier
~Canard colvert		~Chamois

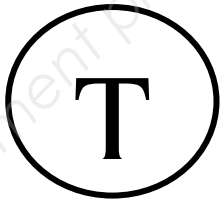
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

- ……

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



- ……

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

- ……

- ……

5.5 Dans la préparation des gibiers en vue de leur traitement, il est souvent nécessaire de les passer en marinade. Citer 2 intérêts de la mise en marinade crue.

- ……

- ……

5.6 Citer une préparation culinaire et une préparation charcutière pour chacun de ces gibiers.

Gibier	Préparation culinaire	Préparation charcutière
Canard col vert		
Lapin de garenne		
Caille		

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 1 : extrait d'une fiche d'information de L'INRA (Institut National de Recherche Agronomique)

La qualité de la viande de porc

L'amélioration des performances de croissance (gain de poids quotidien et efficacité alimentaire) et de composition corporelle est un acquis de la sélection porcine. C'est ainsi qu'en France, les progrès génétiques réalisés au sein des différentes races et l'utilisation généralisée de lignées mâles à forte teneur en tissu maigre dans les plans de croisements ont permis d'augmenter sensiblement, dans les années 1970 et 1980, le taux de muscle et le rendement de carcasse.

(…)

Les professionnels de la filière ont cependant vite ressenti la nécessité d'inclure dans les objectifs de sélection non seulement la quantité de viande produite par porc, mais aussi sa qualité.

(…)

C'est cette fois la découverte, chez une race porcine américaine, le Hampshire, d'une amplitude anormalement élevée de la chute du pH musculaire après la mort de l'animal qui a été à l'origine des recherches sur le gène dit "de la viande acide".

"L'effet Hampshire" se traduisait par une baisse notable du rendement de fabrication des produits saumurés et cuits comme le Jambon de Paris. Les premières études montrèrent qu'il était beaucoup plus significatif dans les muscles qui présentent au moment de l'abattage un potentiel glycolytique élevé (c'est-à-dire un fort potentiel de formation d'acide lactique), à cause de leurs réserves plus importantes en glycogène.

Source : http://www7.inra.fr

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 2 : Fiche technique du *Saucisson à l'ail (1 kg)*

Ingrédients	Unité	Quantité	N° de phase	Progression du travail
			1	• Trier le maigre et le gras
Maigre	g	750	2	• Les mélanger à l'assaisonnement pour une mise au sel de 48h
Gras dur	g	250		
			3	• Rincer et couler le boyau
<u>Assaisonnement</u>				
Sel nitrité	g	18	4	• Couper le boyau tous le 40 cm et effectuer une tête munie d'une boucle d'accrochage à une extrémité de chaque boyau
Sucre	g	3		
Poivre	g	2	5	• Hacher le maigre et le gras dur (plaque 8 mm)
Muscade	g	0.5		
			6	• Ajouter au mélangeur l'ail et le liant
<u>Liant</u>				
Polyphosphates avec eau glacée	g ml	3 30	7	• Pousser le mélange et ficeler l'extrémité du boyau
			8	• Étuver
<u>Embossage</u>				
Menu de bœuf			9	• Fumer à 35 °C jusqu'à coloration
<u>Autre</u>			10	• Cuire dans un bouillon léger 35 min à 80°C
Ail haché	g	4		
			11	• Plonger les saucissons dans l'eau froide
			12	• Réserver

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 3 Les produits de la chasse

Les appellations des produits festifs

Les fêtes de fin d'année voient augmenter la demande pour les produits festifs (foie gras, gibier, truffes...). Sachez anticiper la recrudescence des contrôles en cette période.



Gibier

Le pourcentage de gibier à la mise en œuvre doit être au minimum de 20 % (maigre et foie) pour une terrine ou une galantine avec une appellation « supérieure ».

Quelles sont les périodes de commercialisation du gibier ?

- **Gibier sauvage :** toute l'année, mais avec un approvisionnement uniquement pendant la période de chasse.
- **Gibier d'élevage provenant de France ou de l'Union européenne :** toute l'année.
- **Gibier d'élevage d'origine hors UE :** toute l'année.
- **Gibier non représenté sur le territoire national :** toute l'année.

Comment gérer la traçabilité du gibier ?

Toute personne qui commercialise du gibier doit disposer d'un registre, document ou moyen permettant de connaître l'origine des animaux ou morceaux d'animaux qu'elle détient ou qu'elle a utilisés (en vente à Char-France – Tél. : 01 44 29 90 55).

- Pour les gibiers réfrigérés ou surgelés achetés auprès de **fournisseurs agréés :** archivage des bons de livraison et conservation des étiquettes.
- Pour les gibiers sauvages achetés auprès de **chasseurs :** registre ou fiche informatique précisant le nom du chasseur ou premier détenteur (centre de collecte), l'espèce de gibier, son numéro d'identification, les lieu et date de mise à mort par action de chasse, la destination de la pièce ou du lot. Toutes les marques d'identification des animaux sont également à conserver (bagues, pastilles métalliques).

Rappel : la viande de sanglier doit être accompagnée d'un résultat de recherche de trichine.

Charcuterie & gastronomie N°384 - page 30 – Novembre 2013

Base Nationale des sujets d'examens de l'enseignement professionnel

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.