

**BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER - TRAITEUR**  
**Épreuve : E1 - conception et organisation de la production**  
**- production, présentation, service**

**Aide à la notation**

**Session :**

<b>Conception et organisation</b>		<b>Écrit 2h - coeff 2 - 40 points</b>
Clarté et lisibilité des documents		
Cohérence dans la chronologie		Progression correcte
Précision du vocabulaire professionnel		Phases techniques
<u>Croquis :</u> - respect du thème - créativité		
Commande matières d'œuvre		Quantités compatibles avec les fabrications
<b>Travail de viande de porc</b>		<b>Pratique 1/2 h - coeff 1 - 20 points</b>
<u>Produits conformes :</u> - au sujet		- découpe
- à la nomenclature		- désossage
<u>Produits conformes :</u> - à la destination culinaire		- parage
- à la fabrication		- triage
Précision du geste, hygiène, sécurité		- Manipulation minimum des viandes
		- Maniement des couteaux
		- Chaussures, vêtements de sécurité au moment du désossage

# BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER - TRAITEUR

## Aide à la notation

Hygiène et Sécurité	Coeff. 1 20 points
Hygiène de la personne	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tenue réglementaire correcte, non souillée</li> <li>- Comportement hygiénique permanent</li> <li>- Lavage des mains</li> </ul>
Hygiène des lieux	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hygiène des produits permanente</li> <li>- Souci d'un plan de travail régulièrement débarrassé</li> <li>- Respect de la marche en avant dans le temps</li> <li>- Remise en état des lieux suivant un plan de nettoyage correspondant à une méthode d'analyse des risques</li> </ul>
Respect des règles de sécurité	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Couteaux rangés régulièrement</li> <li>- Poignées de casseroles bien placées sur le piano</li> <li>- Produits inflammables et récipients plastiques éloignés des feux</li> <li>- Sortie des plats du four</li> <li>- Nettoyage le sol s'il devient gras ou glissant</li> </ul>
Fabrication des produits	Coeff. 4 80 points
Maîtrise des phases techniques - choix des techniques culinaires en fonction du produit utilisé et de l'objectif visé - choix des corps gras selon les usages culinaires	
Conformité des produits aux normes de qualité	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Qualité sanitaire</li> <li>- Conformité des produits aux normes de qualité : réglementaires (guide, code...), organoleptiques</li> </ul>
Maintien de la qualité des produits	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ranger en lieux et places appropriés</li> <li>- Qualité, fraîcheur, état du conditionnement</li> <li>- Méthode choisie pour le maintien de la température adéquate</li> </ul>
Respect de la fiche technique du dessert	
Utilisation rationnelle des matériels	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rentabilité</li> <li>- Ustensiles utilisés rationnellement</li> <li>- Pas de gaspillage des produits consommables, d'eau, de gaz et d'électricité</li> </ul>
Cohérence entre prévisions écrites, préparations et fabrications	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respect des délais et temps de fabrication</li> <li>- Adéquation quantitative et qualitative entre préparation et fabrication</li> </ul>
Justification des éventuelles modifications des fiches d'organisation	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produits répondant à la demande et conformes aux exigences du consommateur</li> <li>- Optimisation des rendements</li> </ul>

# BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER - TRAITEUR

## Aide à la notation

<b>Grille pour le jury de présentation</b>		<b>Coeff. 3</b>	<b>60 points</b>
Composition de l'assiette		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Proportion respectée</li> <li>- Disposition attractive</li> <li>- Netteté</li> </ul>	
Présentation harmonieuse de l'ensemble des produits		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Harmonie des couleurs</li> <li>- Netteté des bords de plat</li> </ul>	
Produits appétissants		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produits attractifs</li> <li>- Techniques, coupes</li> <li>- Glaçage</li> </ul>	
Respect du thème et du croquis présentation	Décor et	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respect du croquis</li> <li>- Respect du thème</li> </ul>	
<b>Grille pour le jury de dégustation</b>		<b>Coeff. 2</b>	<b>40 points</b>
Goût		- Produit charcutier n° 1	
Saveur		- Produit charcutier n° 2	
Texture conforme au produit demandé		- Entrée traiteur	
		- Plat chaud et sa garniture	
Respect de la température		- Dessert	
<b>Service (entretien oral)</b>		<b>Coeff. 1</b>	<b>20 points</b>
Attitude Professionnelle		<ul style="list-style-type: none"> <li>- respect des règles d'hygiène et de sécurité</li> <li>- Qualité du tranchage et du dressage sur assiette</li> <li>- Respect du décor du plat dans un souci de maintenir le buffet en état</li> <li>- Clarté de l'expression, du vocabulaire</li> <li>- Aisance et attitude adaptés à la clientèle</li> </ul>	
Pertinence des conseils et de la communication orale		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nom et composition sommaire du plat</li> <li>- Accord mets-vins</li> </ul>	
Respect des quantités et des proportions			