



SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Caen pour la  
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

BP Charcutier traiteur

Épreuve pratique

## **Grilles d'évaluation**

### **Aides à la notation**

#### **Grilles de notation**

- Grille n° 1 : organisation de la fabrication des produits
- Grille n° 2 : réalisation de la fabrication des produits
- Grille n° 3 : dégustation du plat chaud pendant l'épreuve orale
- Grille n° 4 : service et entretien oral
- Grille n° 5 : présentation des pièces froides
- Grille n° 6 : dégustation des produits froids
- Grille n° 7 : report général**

#### **Aides à la notation :**

##### **Aides à la notation de l'épreuve pratique :**

- Fiche n° 1 : conception et organisation, travail de viande de porc
- Fiche n° 2 : hygiène et sécurité, fabrication des produits
- Fiche n° 3 : présentation des produits, dégustation, service

##### **Épreuve orale : exemples de questions**

CRDP de l'académie de Caen

**Attention : modification du barème grilles 1, 2, 5.**

## GRILLES DE NOTATION

Grille n° 1 : organisation de la fabrication des produits

Grille n° 2 : réalisation de la fabrication des produits

Grille n° 3 : dégustation du plat chaud pendant l'épreuve orale

Grille n° 4 : service et entretien oral

Grille n° 5 : présentation des pièces froides

Grille n° 6 : dégustation des produits froids

**Grille n° 7 : report général**

CRDP de l'académie de Caen







Nom de l'examineur et signature :

**BREVET PROFESSIONNEL DE CHARCUTIER  
TRAITEUR  
FICHE DE NOTATION JURY  
EPREUVE DE SERVICE ET ENTRETIEN ORAL**

**GRILLE N°4**

<b>NUMERO DU CANDIDAT</b>	<i>Attitude professionnelle</i>  <i>/20</i>	<i>Pertinence des conseils et de la communication orale</i>  <i>/20</i>	<i>Respect des quantités et des proportions</i>  <i>/20</i>	<b>TOTAL DES NOTES</b>  <i>/60</i>	<b>NOTE</b> A reporter  <i>/20</i>

CRDP de l'académie de Caen





**BREVET PROFESSIONNEL DE CHARCUTIER TRAITEUR  
REPORT GENERAL E.1 A et B**

**Grille n° 7**

Numéro du candidat  ↓	Réalisation de la fabrication (des produits) /120  GRILLE N°2 A reporter	Dégustation générale /40		Présentation  GRILLE N° 5 A reporter	Épreuve de service et entretien oral  GRILLE N° 4 A reporter	Moyenne Générale Épreuve écrite A (Coef 2) ↓ GRILLE N°1	Épreuve pratique B	
		Dégustation du plat chaud  GRILLE N° 3 A reporter	Dégustation des produits froids  GRILLE N° 6 A reporter				Total Grille N°2 N°3 N°4 N°5 N°6	Moyenne Générale Pratique (Coef 12) ↓
N°	/120	/20	/20	/60	/20	/20	/240	/20

CRDP de l'académie de Caen

## AIDES À LA NOTATION

### **Aides à la notation de l'épreuve pratique :**

Fiche n° 1 : conception et organisation, travail de viande de porc

Fiche n° 2 : hygiène et sécurité, fabrication des produits

Fiche n° 3 : présentation des produits, dégustation, service

### **Épreuve orale : exemples de questions**

CRDP de l'académie de Caen

**BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER TRAITEUR**  
 Épreuve : E1 – Conception et organisation de la production –  
 Production, présentation, Service

**AIDE À LA NOTATION**

Session :

<b>CONCEPTION ET ORGANISATION – Écrit 2 heures – Coefficient 2      40 points</b>	
Clarté et lisibilité des documents	
Cohérence dans la chronologie	Progression correcte
Précision du vocabulaire professionnel :	Phases techniques
Croquis :	
- respect du thème	
- créativité	
Commande de la matière d'œuvre	Quantités compatible avec les fabrications

<b>TRAVAIL DE VIANDE DE PORC – Pratique 30 minutes – Coefficient 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	Coefficient 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 d'hygiène		<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 récipient plastiques éloignés des feux</li> <li>- Sortie des plats du four</li> <li>- Nettoyage du sol s'il devient gras ou glissant</li> </ul>

FABRICATION DES PRODUITS	Coefficient 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 place 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		- Respect des délais et temps de fabrication
		- Adéquation quantitative et qualitative entre préparation et fabrication
		<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

GRILLE POUR LE JURY DE PRÉSENTATION		Coefficient 3	60 points
Composition de l'assiette	- Proportion respectée - Disposition attractive - Netteté		
Présentation harmonieuse de l'ensemble des produits	- Harmonie des couleurs - Netteté des bords de plat		
Produits appétissants	- Produits attractifs - Techniques, coupes - Glaçage		
Respect du thème et du croquis – Décor et présentation	- Respect du croquis - Respect du thème		

GRILLE POUR LE JURY DE DÉGUSTATION		Coefficient 2	40 points
Goût Saveur Texture conforme au produit demandé Respect de la température		- Produit charcutier n° 1	
		- Produit charcutier n° 2	
		- Entrée traiteur	
		- Plat chaud et sa garniture	
		- Dessert	

SERVICE (entretien oral)		Coefficient 1	20 points
Attitude professionnelle	- respect des règles d'hygiène et de sécurité - Qualité du tranchage et du dressage sur assiette - Respect du décor du plat dans un souci de maintenir le buffet en état - Clarté de l'expression, du vocabulaire - Aisance et attitude adaptés à la clientèle		
Pertinence des conseils et de la communication orale	- Nom et composition sommaire du plat - Accord mets-vins		
Respect des quantités et des proportions			