



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.

## BREVET PROFESSIONNEL DE CHARCUTIER TRAITEUR

### QUESTIONS EPREUVE ORALE

#### EXEMPLES

1. Critères et choix des matières premières.
2. Points critiques sur le plan de l'hygiène.
3. Respect des techniques.
4. Respect des cuissons.
5. Proposition de 2 vins en fonction du plat chaud.
6. Autre proposition de garniture, présentation.
7. Proposition de 2 fromages A.O.C avec la région.
8. Citez 2 principales méthodes de service.

#### QUESTIONS VENTE

1. Proposez et argumentez un produit de vente traditionnelle.
2. Donnez 3 arguments par rapport au plat présenté :
  - 2 sur la composition.
  - 1 sur la présentation.
3. Annonce du prix de votre produit.
4. Réfutez une objection éventuelle sur le prix.
5. Si vous vendez ce plat à emporter dans le cadre d'un magasin traditionnel.
  - Quels conseils de conservation donnez-vous ?
  - Quels conseils d'utilisation proposez-vous ?