



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**

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

## 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 A 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**

# BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER - TRAITEUR

Épreuve : E1

Conception et organisation de la production - production, présentation, service

## Aide à la notation

### FICHE N°1

| <b>Conception et organisation</b>      |  | <b>Écrit 2h coef. 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 coef 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  |  |
|  |  | - Manipulation minimum des viandes                            |  |
| Précision du geste, hygiène,           |  | - Maniement des couteaux                                      |  |
| sécurité                               |  | - Chaussures, vêtements de sécurité<br>au moment du désossage |  |

# BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER - TRAITEUR

Épreuve : E1

Conception et organisation de la production - production, présentation, service

## Aide à la notation

### FICHE N° 2

| <b>HYGIENE ET SECURITE</b>   |  | <b>COEFF. 1 20 POINTS</b>  |
|--|--|--|
| 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>      |
| <b>FABRICATION DES PRODUITS</b>  |  | <b>COEFF. 4 80 POINTS</b>  |
| Maîtrise des phases techniques<br>- choix des techniques culinaires en fonction du produit utilisé et de l'objectif visé<br>- choix des corps gras selon les usages culinaires<br>- originalité des produits |  |  |
| 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

Épreuve : E1

Conception et organisation de la production - production, présentation, service

## Aide à la notation

FICHE N°3

| <b>Grille pour le jury de présentation</b>           |          | <b>Coeff. 3</b>   | <b>60 points</b> |
|--|----------|---|------------------|
| 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 | - Respect du croquis  |                  |
| présentation   |          | - Respect du thème  |                  |
| <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                          |          | - Entrée traiteur   |                  |
| demandé  |          | - Plat chaud et sa garniture  |                  |
| Respect de la température                            |          | - Dessert   |                  |
| <b>Service (entretien oral)</b>                      |          | <b>Coeff. 1</b>   | <b>20 points</b> |
|  |          | - respect des règles d'hygiène et de sécurité                           |                  |
|  |          | - Qualité du tranchage et du dressage sur assiette                      |                  |
| Attitude Professionnelle                             |          | - 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             |          |   |                  |

## 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 ?