



SCEREN

SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

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

Base Nationale des Sujets d'Examens

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

Base Nationale des Sujets d'Examens
Niveau SCEREN
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

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

Nom de l'examineur
et signature :

BREVET PROFESSIONNEL DE CHARCUTIER TRAITEUR (coefficient 6).
FICHE DE NOTATION DU JURY DE TRAVAIL (production, présentation, service).

Numéro
Du
candidat

REALISATION DE LA FABRICATION DES PRODUITS

GRILLE N°2

FABRICATION DES PRODUITS (Techniques)

HYGIENE
SECURITE

TRAVAIL
DU CRU

C

D

/10

/20

CHARCUTERIE

TRAITEUR

CUISINE

PATISSERIE

CHAMBRE FROIDE

POSTE

RESPECT GASPILLAGE

TOTAL

C

D

B+C+D
/120
NOTE
A reporter

Chare n° 1

Chare n° 2

/20

/20

/20

/20

/10

/90

/20

/20

/60

/10

/20

Base Nationale des Sujets d'Examens d'Enseignement Professionnel Réseau SCEREN

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

Base Nationale des Sujets d'Examens d'Enseignement professionnel Réseau SCEREN

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

SCEREN

Conception et organisation		Écrit 2h coef. 2 40 points	
Clarté et lisibilité des documents			
Cohérence dans la chronologie			Progression correcte
Précision du vocabulaire professionnel			Phases techniques
<u>Croquis</u> : - respect du thème - créativité			Qualités compatibles avec les fabrications
Commande matières d'œuvre			
Travail de viande de porc		Pratique 1/2 h coef 1 20 points	
<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
			- Maniement des couteaux
			- Chaussures, vêtements de sécurité
			au moment du désossage

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Rés

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER - TRAITEUR

Épreuve : E1

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

Aide à la notation

FICHE N° 2

HYGIENE ET SECURITE		COEFF. 1 20 POINTS
Hygiène de la personne		<ul style="list-style-type: none"> - Tenue réglementaire propre, non souillée - Comportement hygiénique permanent - Lavage des mains - Hygiène des produits permanente - Souci d'un plan de travail régulièrement débarrassé - Respect de la marche en avant dans le temps - Remise à l'état des lieux suivant un plan de nettoyage correspondant à une méthode d'analyse des risques
Hygiène des lieux		<ul style="list-style-type: none"> - Couverts rangés régulièrement - Poignées de casseroles bien placées sur le plan - Produits inflammables et récipients plastiques éloignés des feux - Sortie des plats du four - Nettoyage le sol s'il devient gras ou glissant
Respect des règles de sécurité		

FABRICATION DES PRODUITS		COEFF. 4 80 POINTS
<p>Maitrise des phases techniques</p> <ul style="list-style-type: none"> - choix des techniques culinaires en fonction du produit utilisé et de l'objectif visé - choix des corps gras selon les usages culinaires - originalité des produits 		<ul style="list-style-type: none"> - Qualité sanitaire - Conformité des produits aux normes de qualité : réglementaires (guide, code...), organoleptiques
Conformité des produits aux normes de qualité		<ul style="list-style-type: none"> - Ranger en lieux et places appropriés - Qualité, fraîcheur, état du conditionnement - Méthode choisie pour le maintien de la température adéquate
Maintien de la qualité des produits		
Respect de la fiche technique du dessert		<ul style="list-style-type: none"> - Rentabilité
<p>Utilisation rationnelle des matériels</p> <p>Base Nationale des Sujets d'Examens</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Ustensiles utilisés rationnellement - Pas de gaspillage des produits consommables, d'eau, de gaz et d'électricité - Respect des délais et temps de fabrication - Adéquation quantitative et qualitative entre préparation et fabrication
<p>Coherence entre prévisions écrites, préparations et fabrications</p> <p>Justification des éventuelles modifications des fiches d'organisation</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Produits répondant à la demande et conformes aux exigences du consommateur - Optimisation des rendements

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER - TRAITEUR

Épreuve : E1

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

Aide à la notation

FICHE N°3

Grille pour le jury de présentation		Coeff. 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 attractifs	
		- Techniques, soupes	
		- Glacage	
Respect du thème et du croquis présentation	Décor et présentation	- Respect du croquis	
		- Respect du thème	

Grille pour le jury de dégustation		Coeff. 2	40 points
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	
Service (entretien oral)		Coeff. 1	20 points
		- 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			

Base Nationale des Sujets d'Exam

d'enseignement

professionnel Réseau

AFREN

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 :
 - 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 ?

Base Nationale des Sujets d'Examens

Ministère de l'Enseignement Professionnel Réseau SCEREN