



S C É R É N

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 de l'enseignement professionnel

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

BP Charcutier traiteur

Épreuve pratique

Documents d'organisation Matériel et matières d'œuvre

**à remettre
au centre d'examen**

- Fiche matériel à fournir par candidat (à envoyer avec la convocation) page 1
- Liste du matériel à fournir par le centre d'examen page 2
- Liste des éléments de décor à fournir par le centre d'examen page 3
- Liste des assaisonnements et divers à fournir par le centre d'examen page 4
- Matière d'œuvre par candidat pour le centre d'examen (folio 5/5 du sujet) page 5

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

EXAMEN DU BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER-TRAITEUR

LISTE DU MATERIEL A FOURNIR PAR LE CANDIDAT

(document à joindre à la convocation)

VETEMENT DE TRAVAIL

- 2 vestes blanches (type traiteur)
- 1 paire de chaussures de travail blanche
- 2 pantalons pied de poule
- 2 tabliers

- 1 crayon, 1 stylo noir, 2 stabilios

PETIT MATERIEL PROFESSIONNEL (dans une mallette avec le nom et prénom, fermant à clef.)

- 1 rouleau à pâtisserie
- 1 grande fourchette à 2 dents
- 1 raclette Maryse
- 1 corne
- 1 paire de ciseaux à poisson
- 1 couteau à dent
- 1 éminceur
- 1 couteau à désosser
- 1 couteau d'office
- 1 couteau à fillet de sole
- 1 couteau à talon
- 1 couteau à découper
- 1 couteau économe
- 1 couteau cannelé
- 2 poches jetables
- 1 jeu de douilles cannelées
- 1 pinceau
- 1 aiguille à brider
- 1 fouet
- 1 thermo-sonde
- 1 thermomètre de cuisson
- 1 cordon à plier
- 1 petite louche
- 1 petite éponge
- 1 petite aigillée
- 1 boîte emporte pièce
- 1 serouille
- 1 palette inox
- 1 fusil

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

BP

Spécialité : CHARCUTIER TRAITEUR

Code Spécialité

Durée :
14 heures

Session

Epreuve : E1 – Production, présentation, service

N° Sujet : 07 - 1604

Coefficient:
14

Folio
1/5

**LISTE DU MATERIEL
A FOURNIR PAR LE CENTRE D'EXAMEN**

Tout centre d'examen organisant la pratique professionnelle du B.P. CHARCUTIER TRAITEUR
se doit de mettre à disposition le matériel ci-dessous :

Gros matériels :

- Chambres froides adaptées au nombre de candidat sans le laboratoire, environ **2 m linéaire pour chaque candidat**, au **emplacement identifiés**
- Plan de travail, 1.5 m² par candidat
- Hachoir, 1 pour 10 à 12 candidats
- Cutter ou robot coupe (type R 5), 1 pour 2 candidats
- Balleur, 1 pour 2 candidats
- Poussoir, 1 pour 6 candidats
- Machine sous vide, 1 pour 12 candidats
- Four ventilé, vapeur ou mixte, 1 pour 2 candidats (1 niveau par candidat)
- Cellule de refroidissement, 1 pour 2 candidats
- Four ventilé, 1 pour 12 candidats (1 niveau par candidat)
- Feux nus, 2 par candidat
- Plaque chauffante, 1 par candidat (ou feux nus supplémentaires)

Petits matériels par candidat

- Grilles gastres (ou 40 / 60) : 2
- Plaques à pâtisserie (gastro et/ou 40 / 60) : 2
- Sautreuse : 1
- Rondelle : 1
- Casseroles : 2
- Cuve poule et calotte : 2
- Plaques à rôtir : 1
- Miroir : 1
- Cercle à entremets pour 6 à 8 personnes : 1
- Balance de précision : 1 pour 2 candidats (4 à 5 kg)
- Moule à pâte en croûte : 1

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

BP

Spécialité : **CHARCUTIER TRAITEUR**

Code Spécialité

Durée :
14 heures

Session

Épreuve : E1 – Production, présentation, service

N° Sujet : **07_1604**

Coefficient:
14

Folio
2/5

LISTE DES ÉLÉMENTS DE DÉCOR À FOURNIR
PAR LE CENTRE D'EXAMEN

ÉLÉMENTS :

QUANTITÉ / CANDIDAT :

Légumes

- Aubergine 1 pièce
- Carottes 3 pièces
- Concombre 1 pièce
- Navet long 1/2 pièce
- Poireau 1 pièce
- Poivron jaune 1 pièce
- Poivron rouge 1/2 pièce
- Tomates rondes 3 pièces
- Tomates cerise 1/2 pièce
- Radis noir 1/2 pièce
- Radis rond 1/2 pièce

Fines herbes

- Ciboulette 1/2 botte
- Fenouil bulbe 1 pièce
- Persil plat 1/2 botte

Fruits

- Citron jaune 1 pièce
- Citron vert 1 pièce
- Orange 1 pièce
- Pommes rouges 2 pièces

Fleurs 1 feuille de chaque

- Ruscus
- Fougère américaine
- Camélias
- Parnassus

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

BP

Spécialité : CHARCUTIER TRAITEUR

Code Spécialité

Durée :
14 heures

Session

Épreuve : E1 - Production, présentation, service
N° Sujet : 07.1604

Coefficient:
14

Folio
3/5

**LISTE DES ASSAISONNEMENT ET DIVERS
A FOURNIR PAR LE CENTRE D'EXAMEN**

Assaisonnements

- Sel nitrite
- Sel de cuisine (fin)
- Sel de cuisine (gros)
- Poivre blanc pulvérisé
- Poivre noir pulvérisé
- Muscade
- 4 épices
- Polyphosphates
- Gélatine feuilles
- Gélatine poudre
- Gelée claire en poudre
- Sucre semoule
- Sucre glace
- Farine
- Vinaigre d'alcool
- Épices diverses
- Poivre en grain
- Clou de girofle
- Huile d'olive / huile de tournesol

Divers

- Film alimentaire étirable
- Aluminium
- Papier de cuisson sulfurisé
- Poches jetables
- Assiettes de dégustation (peas)
- Dentelles
- Brochettes en bois
- Contenant pour décoration (4 x 5 soit 20 pièces)
- Assiettes de présentation pour le plat chaud
- Plat de présentation
- Plastiques (feuille polyéthylène)
- Barquettes aluminium plat cuisiné 3 compartiments : 6
- Barquettes PVC 125g / 250g / 500 g : 2 de chaque

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

| | | | |
|--|---|---------------------------|---------------------|
| BP | Spécialité : CHARCUTIER TRAITEUR | Durée : 14 heures | |
| | Code Spécialité : | | Session |
| Epreuve : E1 – Production, présentation, service | N° Sujet : 07. J604 | Coefficient: 14 | Folio 4/5 |

**CENTRE D'EXAMEN
MATIERE D'ŒUVRE PAR CANDIDAT**

| BOUCHERIE / VOLAILLE | Quantité |
|-------------------------------|-------------|
| Poitrine de porc | 1 pièce |
| Palette de porc | 2 pièces |
| Pintade (env. 1.5 kg) effilée | 1 pièce |
| Jambon blanc | 8 tranches |
| Foie de volaille | 0.100 kg |
| Poitrine fumée | 0.200 kg |
| Gras dur | 0.500 kg |
| Menus de mouton | 4 m environ |

| POISSONNERIE | Quantité |
|---------------------|----------|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

| LEGUMES ET FRUITS | Quantité |
|--------------------------|-------------------|
| Oignons | 0.500 kg |
| Echalotes | 0.200 kg |
| Ail | 20 gr |
| Thym / laurier | pm |
| Carottes | 0.400 kg |
| Champignons de Paris | 0.600 kg |
| Cerfeuil | 1/4 botte |
| Pommes de terre binjje | 6 pièces de 100 g |
| Courgette | 0.400 kg |
| Branche de céleri | 1 pièce |
| Tomates garnitures | 3 pièces |
| Ciboulette | 1/4 de botte |
| Persil plat | 1/4 de botte |
| | |
| | |

| EPICERIE | Quantité |
|-------------------------|----------|
| Fond de veau lié | 0.080 kg |
| Poudre d'ghlandes | 0.100 kg |
| Poires au sirop 4/4 | 1 boîte |
| Cardamome moulue | pm |
| Gorrandre moulu | pm |
| Ghlandes effilées | 0.080 kg |
| Nappage abricot | pm |
| Figues sèches | 0.200 kg |
| Sucre | 0.300kg |
| Farine | 1.500kg |
| Oignons grelot surgelés | 0.100 kg |
| | |
| | |

| CREMERIE | Quantité |
|-----------------------|-----------|
| Œufs | 12 pièces |
| Crème uht | 0.300 l |
| Beurre | 1 kg |
| Margarine feuilletage | 0.400 kg |
| Lait | 1 l |
| Gruyère râpé | 0.300 kg |
| | |
| | |

| CAVE | Quantité |
|-------------|----------|
| Porto | 10 cl |
| Cognac | 10 cl |
| Vin blanc | 20 cl |
| Vin rouge | 1 l |
| Kirch | pm |
| | |
| | |

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

B.P.

Spécialité : **CHARCUTIER - TRAITEUR**

Code spécialité :

Durée : 14 heures
Session 2010

Épreuve : E1 – Production, présentation, service

Coefficient: 14
Folio 5/5

N° sujet : 07 - 1604