



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

## 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>20 points (coef 2)</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>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

Épreuve : E1

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

## Aide à la notation

### FICHE N°2

<b>HYGIENE ET SECURITE</b>		<b>10 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>90 POINTS</b>
Maitrise des phases techniques <ul style="list-style-type: none"><li>- choix des techniques culinaires en fonction du produit utilisé et de l'objectif visé</li><li>- choix des corps gras selon les usages culinaires</li><li>- originalité des produits</li></ul>		
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>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
Respect du thème et du croquis présentation	Décor et	- Glaçage
		- Respect du croquis
		- Respect du thème
<b>Grille pour le jury de dégustation</b>		<b>40 points</b>
Goût	Produit charcutier n° 1, 2, Entrée traiteur, plat chaud et sa garniture, dessert,	
Saveur		
Texture conforme au produit demandé		
Respect de la température		
Originalité du produit, harmonie des couleurs, respect des quantités		Mini contenants
<b>Service (entretien oral)</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
Pertinence des conseils et de la communication orale		- Aisance et attitude adaptés à la clientèle
		- Nom et composition sommaire du plat
Respect des quantités et des proportions		- Accord mets-vins

## 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 ?