



SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Montpellier 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

## CHARCUTIER TRAITEUR

**E1**

**Production – Présentation – Service**

**SESSION 2013**

**Ce sujet comporte 11 pages, numérotées de 1/11 à 11/11.**

**Le candidat doit s'assurer que le sujet remis est complet.**

**Aucun document ou matériel autorisé.**

**Durée : 14 heures**

**Coefficient : 14**

|  |                   |                  |                |
|--|-------------------|------------------|----------------|
| B.P.CHARCUTIER TRAITEUR                              |                   | Session 2013     | <b>SUJET 2</b> |
| Épreuve : <b>E1 Production, présentation service</b> | Durée : 14 heures | Coefficient : 14 | Page 1 sur 11  |

Sept documents composent ce dossier :

- Production demandée
  - Fiche technique « dessert » **Annexe 1**
  - Matière d'œuvre disponible **Annexe 2**
  - Phases techniques (2 pages) **Annexes 3 et 3 bis**
  - Fiches d'organisation (2 pages) **Annexes 4 et 4 bis**
  - Bon d'économat général **Annexe 5**
  - Feuille de croquis de décor **Annexe 6**

D'après les pages « Production demandée » et « Matière d'œuvre disponible », vous devez :

- **Énumérer les phases techniques** par produit (**Annexes 3 et 3 bis**).
- **Rédiger la fiche d'organisation** chronologique en énumérant les phases techniques de travail prévues par produit (**Annexes 4 et 4 bis**).
  - Utiliser le vocabulaire technique professionnel.
  - Matérialiser par **des croix** le déroulement, au moins par quart d'heure, du travail de chaque fabrication.
- **Établir le bon d'économat général en récapitulant les quantités de produits** (**Annexe 5**).
- **Présenter le croquis** de la pièce principale du buffet en noir et blanc ou en couleur avec légende (**Annexe 6**) sur le thème : **LE FESTIVAL DE CANNES**

**2<sup>ème</sup> PARTIE : TRAVAIL DE LA VIANDE DE PORC****30 minutes**

- À partir d'une épaule de porc : **lever la palette, désosser, parer et ficeler en rôti ficelle arrêtée.**
- À partir du hachage gorge : **désosser et trier les viandes.**
- Après notation, **utiliser** vos viandes pour les fabrications.

**3<sup>ème</sup> PARTIE : PRODUCTION PRÉSENTATION, SERVICE (hors nettoyage) 11 heures 30**

- **Réaliser les productions** sur deux jours
  - Votre organisation sera évaluée d'après votre « fiche d'organisation » et votre « bon d'économat ». vous pouvez les modifier. Dans ce cas, justifier vos choix dans la colonne « modifications éventuelles » de la fiche d'organisation.
  - Une assiette sera destinée à la dégustation à partir de l'heure fixée par le président du jury et selon le tirage au sort.
- **Présenter un buffet** composé de l'ensemble des produits que vous avez réalisés et à l'aide des éléments de décor mis à disposition par le centre.
- **Servir un produit** à partir du buffet et répondre aux demandes de renseignements et de conseils du client.

|  |                   |                  |                |
|--|-------------------|------------------|----------------|
| B.P.CHARCUTIER TRAITEUR                              |                   | Session 2013     | <b>SUJET 2</b> |
| Épreuve : <b>E1 Production, présentation service</b> | Durée : 14 heures | Coefficient : 14 | Page 2 sur 11  |

# PRODUCTION DEMANDÉE

- À partir des éléments mis à votre disposition, **réaliser l'ensemble des fabrications pour une présentation buffet.**
- Prévoir une part de chaque fabrication pour la dégustation.
- Les fabrications **1, 2, 3 et 5** seront déclinées en **4 petits contenants innovants pour une présentation traiteur** (soit **16** minis contenants).
- Les fabrications seront présentées sous forme de buffet froid. Les plats et nappage seront mis à votre disposition par le centre.

## 1. FABRICATION CHARCUTIÈRE N°1 : (Pièce principale)

TERRINE DE CANETTE AUX PÊCHES  
(1.5 kg maximum)

Réaliser une terrine de canette aux pêches.  
Avec décor central.  
Présenter sur miroir.  
Thème «Le festival de Cannes».

## 2. FABRICATION CHARCUTIÈRE N°2 :

BOUDIN BLANC AUX LÉGUMES ET ÉPICES  
(à partir de 1.200 kg de porc)

Présentation sur plat fourni par le centre d'examen

Réaliser des boudins blancs à partir de porc et légumes variés.  
Présenter une part sur assiette avec sauce d'accompagnement.

## 3. FABRICATION TRAITEUR :

DARTOIS DE SAUMON ET ST JACQUES  
(en bande pour 6 personnes)  
Sauce crustacés

Présentation sur plat fourni par le centre d'examen

Entre 2 couches de feuilletage, disposer une mousseline de saumon avec marquants.  
Accompagner d'une sauce crustacés, présentée en saucière.

## 4. PLAT CUISINÉ :

GOULASH HONGROISE  
(pour 8 personnes)

Accompagné de 2 légumes

Présentation sur plat fourni par le centre d'examen

Réaliser un ragout de bœuf au paprika, oignons grelots et carottes levées à la cuillère, glacés et pommes de terre cocotte.

## 5. PÂTISSERIE TRAITEUR :

CHARLOTTE AUX POIRES  
(pour 6 personnes)  
+ 1 individuelle

Présentation sur plat fourni par le centre d'examen

Voir fiche technique dessert  
ANNEXE 1 page 4/11.

|  |                   |                  |                             |
|--|-------------------|------------------|-----------------------------|
| B.P.CHARCUTIER TRAITEUR                              |                   | Session 2013     | <b>SUJET 2</b>              |
| Épreuve : <b>E1 Production, présentation service</b> | Durée : 14 heures | Coefficient : 14 | Page <b>3</b> sur <b>11</b> |

## ANNEXE 1 Fiche technique « dessert »

### CHARLOTTE AUX POIRES

|                             | Unités | Quantités |
|-----------------------------|--------|-----------|
| <u>Biscuit cuiller</u>      | kg     | 0.250     |
| <u>Sirop de punchage</u>    |        |           |
| Sirop des poires            | l      | 0.150     |
| Sucre                       | kg     | 0.075     |
| Alcool de poire             | l      | 0.05      |
|                             |        |           |
| <u>Mousse aux poires</u>    |        |           |
| Pulpe de poires surgelée    | l      | 0.600     |
| Gélatine feuille (2g)       | U      | 6         |
| Alcool de poire             | l      | 0.030     |
| Crème fleurette             | kg     | 0.300     |
|                             |        |           |
| <u>Garniture</u>            |        |           |
| Poires au sirop (boîte 4/4) | U      | 1/2       |
|                             |        |           |
| <u>Décor et finitions</u>   |        |           |
| Nappage (Miroir neutre)     | kg     | QS        |
| Crème liquide               | L      | QS        |
|                             |        |           |
| <u>Accompagnement</u>       |        |           |
| Fraise                      | kg     | 0.250     |
| Citron                      | U      | 1         |
| Sucre glace                 | Kg     | 0,080     |
|                             |        |           |

#### TECHNIQUE DE RÉALISATION

- Réaliser le sirop de punchage.
- Puncher les biscuits.
- Chemiser les moules.
- Maintenir au frais.

#### **Appareil à bavarois**

- Incorporer la gélatine dans la pulpe bouillante.
- Monter la crème fraîche.
- Réaliser l'appareil à bavarois (pulpe température ambiante + crème fouettée).
- Incorporer la moitié des poires en dés.

#### **Montage de l'entremet**

- Remplir les moules d'appareil à bavarois.
- Refroidir rapidement.
- Emincer les poires (rosace).
- Napper.

#### **Coulis**

- Réaliser le coulis de fraise
- Présenter en saucière.

**ANNEXE 2 MATIÈRES D'ŒUVRE PAR CANDIDAT**

| <b>BOUCHERIE/ VOLAILLE</b>           | <b>Quantité</b> |
|--------------------------------------|-----------------|
| <i>Epaule de porc avec gorge</i>     | 1 p             |
| <i>Crépine</i>                       | 1 p             |
| <i>Lard fumé</i>                     | 0,200 kg        |
| <i>Foie de volaille</i>              | 0.100 kg        |
| <i>Canette P.A.C</i>                 | 1 p             |
| <i>Barde</i>                         | 0.300 kg        |
| <i>Menu de porc</i>                  | 4 m             |
| <i>Basse côte de bœuf ou paleron</i> | 1,600 kg        |

| <b>CREMERIE</b>          | <b>Quantité</b> |
|--------------------------|-----------------|
| <i>Œufs</i>              | 20 p            |
| <i>Lait UHT</i>          | 2 L             |
| <i>Crème UHT</i>         | 1 L             |
| <i>Beurre doux</i>       | 1.000 kg        |
| <i>Beurre de tourage</i> | 0.300 kg        |

| <b>SURGELE</b>            | <b>Quantité</b> |
|---------------------------|-----------------|
| <i>Pulpe de poire</i>     | 0.600 kg        |
| <i>Brocoli surgelé</i>    | 0.100 kg        |
| <i>Chou-fleur surgelé</i> | 0,100 kg        |

| <b>POISSON</b>               | <b>Quantité</b> |
|------------------------------|-----------------|
| <i>Filet de saumon</i>       | 0.600 kg        |
| <i>Crevettes entières</i>    | 0.200 kg        |
| <i>Noix de saint Jacques</i> | 0.200 kg        |
| <i>Langoustine</i>           | 0.200 kg        |

| <b>CAVE</b>         | <b>Quantité</b> |
|---------------------|-----------------|
| <i>Porto blanc</i>  | 0.040 L         |
| <i>Alcool poire</i> | 0.100 L         |
| <i>Vin blanc</i>    | 0.040 L         |
| <i>Noilly Prat</i>  | 0.040 L         |
| <i>Porto rouge</i>  | 0.040 L         |

| <b>Fruits et légumes</b> | <b>Quantité</b> |
|--------------------------|-----------------|
| <i>Carotte</i>           | 1.000 kg        |
| <i>Poireau</i>           | 0.300 kg        |
| <i>Persil plat</i>       | 0.100 kg        |
| <i>Ail</i>               | 0.020 kg        |
| <i>Thym, laurier</i>     | ¼ bt            |
| <i>Pomme de terre</i>    | 1.000 kg        |
| <i>Estragon</i>          | ¼ bt            |
| <i>Citron jaune</i>      | 3 p             |
| <i>Aneth</i>             | ¼ bt            |
| <i>Ciboulette</i>        | ¼ bt            |
| <i>Courgette</i>         | 1.000 kg        |
| <i>Cerfeuil</i>          | ¼ bt            |
| <i>Poivron vert</i>      | 1 p             |
| <i>Poivron rouge</i>     | 1 p             |
| <i>Poivron jaune</i>     | 1 p             |
| <i>Oignon grelot</i>     | 0.200           |
| <i>Tomate</i>            | 0.400 kg        |
| <i>Fraise</i>            | 0.250 kg        |
| <i>Gros oignons</i>      | 0.250 kg        |
| <i>Orange</i>            | 1 p             |

| <b>Economat</b>                 | <b>Quantité</b> |
|---------------------------------|-----------------|
| <i>Fécule de pomme de terre</i> | 0.100 kg        |
| <i>Pâte d'amande blanche</i>    | 0.200 kg        |
| <i>Pêches au sirop 4/4</i>      | 1               |
| <i>Poires au sirop 4/4</i>      | 1               |
| <i>Gelée claire</i>             | 0.100 kg        |
| <i>Gelée ambrée</i>             | 0.100 kg        |
| <i>Farine</i>                   | 1.000 kg        |
| <i>Gélatine feuille</i>         | 0.050 kg        |
| <i>Gélatine poudre</i>          | 0.100 kg        |
| <i>Huile d'arachides</i>        | 0.100 L         |
| <i>Nappage (miroir neutre)</i>  | 0.100 kg        |
| <i>Sucre</i>                    | 0.300 kg        |
| <i>Vinaigre</i>                 | 0.100 L         |
| <i>Fond brun PAI</i>            | 0,100 kg        |
| <i>Paprika</i>                  | 0.030 kg        |
| <i>Biscuits cuillères</i>       | 0.250 kg        |
| <i>Sucre glace</i>              | 0,100 Kg        |

| ANNEXE 3                   |                                    | PHASES TECHNIQUES (page 1) |                                    |
|----------------------------|------------------------------------|----------------------------|------------------------------------|
| P<br>H<br>A<br>S<br>E<br>S | Fabrication charcutière 1<br>..... | P<br>H<br>A<br>S<br>E<br>S | Fabrication charcutière 2<br>..... |
|                            | 1                                  |                            |                                    |
| 2                          |                                    | 2                          |                                    |
| 3                          |                                    | 3                          |                                    |
| 4                          |                                    | 4                          |                                    |
| 5                          |                                    | 5                          |                                    |
| 6                          |                                    | 6                          |                                    |
| 7                          |                                    | 7                          |                                    |
| 8                          |                                    | 8                          |                                    |
| 9                          |                                    | 9                          |                                    |
| 10                         |                                    | 10                         |                                    |
| 11                         |                                    | 11                         |                                    |
| 12                         |                                    | 12                         |                                    |
| 13                         |                                    | 13                         |                                    |

CANDIDAT N° .....

| ANNEXE 3 <i>BIS</i>        |                                 | PHASES TECHNIQUES (page 2) |                                     |
|----------------------------|---------------------------------|----------------------------|-------------------------------------|
| P<br>H<br>A<br>S<br>E<br>S | Fabrication traiteur 3<br>..... | P<br>H<br>A<br>S<br>E<br>S | Plat cuisiné Fabrication 4<br>..... |
| 1                          |                                 | 1                          |                                     |
| 2                          |                                 | 2                          |                                     |
| 3                          |                                 | 3                          |                                     |
| 4                          |                                 | 4                          |                                     |
| 5                          |                                 | 5                          |                                     |
| 6                          |                                 | 6                          |                                     |
| 7                          |                                 | 7                          |                                     |
| 8                          |                                 | 8                          |                                     |
| 9                          |                                 | 9                          |                                     |
| 10                         |                                 | 10                         |                                     |
| 11                         |                                 | 11                         |                                     |
| 12                         |                                 | 12                         |                                     |
| 13                         |                                 | 13                         |                                     |





CANDIDAT N° .....

NOTE : ...../20

**Annexe 5                      BON D'ÉCONOMAT GÉNÉRAL PAR FABRICATION**

| CHARCUTERIE N°1 |   |          | CHARCUTERIE N°2 |   |          | TRAITEUR |   |          | PLAT CHAUD |   |          |
|-----------------|---|----------|-----------------|---|----------|----------|---|----------|------------|---|----------|
| Éléments        | U | Quantité | Éléments        | U | Quantité | Éléments | U | Quantité | Éléments   | U | Quantité |
|                 |   |          |                 |   |          |          |   |          |            |   |          |

|  |                   |                  |                              |
|--|-------------------|------------------|------------------------------|
| B.P.CHARCUTIER TRAITEUR                              |                   | Session 2013     | <b>SUJET 2</b>               |
| Épreuve : <b>E1 Production, présentation service</b> | Durée : 14 heures | Coefficient : 14 | Page <b>10</b> sur <b>11</b> |

CANDIDAT N° .....

NOTE : ...../20

**ANNEXE 6**

**RÉALISATION D'UN CROQUIS**

**CONSIGNES**

**Présenter le croquis** de la pièce principale du buffet en noir et blanc ou en couleur avec légende sur le thème : **LE FESTIVAL DE CANNES**.

Décor sur miroir (voir centre d'examen)

- Réaliser une bordure en utilisant l'alternance des formes et des contrastes.
- Un ou plusieurs éléments en relief ou en volume seront à prévoir.
- Utiliser des décors ou dessins en rapport avec le thème.

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

|  |                   |                  |                |
|--|-------------------|------------------|----------------|
| B.P.CHARCUTIER TRAITEUR                              |                   | Session 2013     | <b>SUJET 2</b> |
| Épreuve : <b>E1 Production, présentation service</b> | Durée : 14 heures | Coefficient : 14 | Page 11 sur 11 |