



**LE RÉSEAU DE CRÉATION
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Réseau Canopé
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.

DANS CE CADRE	Académie :	Session :
	Examen :	Série :
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
	Epreuve/sous épreuve :	
	NOM :	
	(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
Prénoms :	N° du candidat	<input type="text"/>
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)	
NE RIEN ÉCRIRE	Appréciation du correcteur	
	<input type="text"/>	

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

BREVET PROFESSIONNEL

CHARCUTIER TRAITEUR

U21

Technologie Professionnelle

SESSION 2017

Durée : 2 heures

Coefficient : 4

Ce sujet comporte 13 pages, numérotées de 1/13 à 13/13

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

Aucun document n'est autorisé.

L'usage de la calculatrice est autorisé (circulaire n°99-186 du 16 novembre 1999).

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER TRAITEUR		Code : 22 107	Session 2017
E 2 – ÉPREUVE DE TECHNOLOGIE Sous épreuve U 21 : Technologie Professionnelle	Durée : 2 h	Coefficient : 4	Page 1/13

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Thèmes	Total
Thème n°1 : LE PORC FERMIER LABEL DE QUALITÉ	4 points
Thème n°2 : LES ANIMAUX DE BOUCHERIE	8 points
Thème n°3 : ÉLABORATION DE LA SAUMURE	7 points
Thème n°4 : GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE	8 points
Thème n°5 : LES PRODUITS SECS	6 points
Thème n°6 : LES PRODUITS FESTIFS	8 points
Thème n°7 : LES FABRICATIONS	17 points
Thème n°8 : LES FROMAGES ET LES VINS	22 points
TOTAL	80 points

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous postulez chez un charcutier traiteur afin de seconder le responsable de production. A ce titre, l'entreprise souhaite fabriquer et commercialiser des jambons cuits à plus grande échelle. Pour cela, elle souhaite valider son process de fabrication.

THEME n°1 : LE PORC FERMIER LABEL DE QUALITE (4 points)

Vous avez décidé de fabriquer votre jambon cuit supérieur avec du porc fermier ou du porc bénéficiant d'un label régional.

Proposer 4 arguments commerciaux justifiant le prix de vente plus élevé de ce jambon cuit réalisé avec du porc fermier label de qualité par rapport au jambon réalisé avec un porc standard.

-
-
-
-
-

THEME n°2 : LES ANIMAUX DE BOUCHERIE (8 points)

Compléter le tableau en indiquant : - le mode de cuisson correspondant aux morceaux.
- les morceaux correspondant aux modes de cuisson.

Mode de cuisson	Porc	Veau	Mouton	Bœuf
- Sauter				
- Braiser				
			- Gigot	
- Cuisson sous vide				
				- Plat de côte

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

THEME n°3 : ELABORATION DE LA SAUMURE (7 points)

3.1 Indiquer quelles sont les techniques de salaison autorisées par cette mention « jambon cuit traditionnel »

.....
.....

3.2 Indiquer deux additifs interdits par cette mention « traditionnel »

Sont interdits :

-
-

3.3 Justifier l'incorporation de saccharose dans la saumure

.....
.....

3.4 Préciser la dose maximale résiduelle autorisée.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

THEME n°4 : Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) (8 points)

Dans votre entreprise, la prise en compte du guide des bonnes pratiques d'hygiène en charcuterie et en traiteur constitue une exigence de tous les instants. La moindre défaillance peut avoir des incidences graves sur la santé des consommateurs. Elle peut nuire à la confiance accordée par les clients et remettre en cause la réputation de votre entreprise. De ce fait, les charcutiers traiteurs doivent donc procéder à des contrôles permanents afin de vérifier la qualité sanitaire des produits.

Annexe 1

Des températures de stockage officialisées

Les températures de stockage suivantes doivent être respectées en tout point de l'aliment. Toutefois, une tolérance de +3°C en surface est permise, pour de brèves périodes, lors des opérations de chargement et déchargement de ces produits aux interfaces entre l'élaboration, le transport, le stockage et l'exposition, et lors de la présentation à la vente.

Températures maximales par catégories d'aliments :

Abats : +3°C
Viandes, volailles, gibiers : +3°C
Préparations à base de produits carnés : +3°C
Autres denrées très périssables : +2°C
Fromages et produits laitiers : +8°C

Source : charcuterie et gastronomie, février 2010, n°343, pages 37 et 38.

PLAN DE MAITRISE SANITAIRE (PMS)

PMS: Mesures prises par l'entreprise pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions .

Depuis 2006, chaque entreprise est responsable de son propre PMS :

- Application du Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène de 1998
- Contrôle visuel des Points clés et enregistrement écrit uniquement en cas d'anomalie

+ Nouvelles notions

1. Bonnes Pratiques d'Hygiène

- formation du personnel à l'hygiène obligatoire
- plan de nettoyage et désinfection

2. Nouvelles notions

- mise en place d'un plan de maintenance des locaux
- plan de lutte contre les nuisibles (faire appel à une société n'est pas obligatoire)
- vérification de la potabilité de l'eau (résultats d'analyse disponibles en Mairie)

3. Autocontrôles



Contrôle à réception des matières premières (visuel)
A chaque réception noter les anomalies sur le bon de livraison.



Contrôle des températures des chambres froides et vitrines (visuel)

Une fois par jour

Contrôle de la procédure de nettoyage et désinfection par des prélèvements de surfaces :

Minimum:

**3 contrôles par trimestre
1 contrôle de *Listeria* par an**



Validation des durées de vie par des analyses bactériologiques :

**A titre indicatif:
2 à 3 produits par trimestre
1 recherche de *Listeria* par trimestre**

4. Mise en place d'une traçabilité

Conservation des étiquettes dans un agenda, une boîte...
Conservation des bons de livraison fournisseurs et clients



5. Mise en place d'une procédure de retrait/rappel

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4.1 Que devez-vous respecter lors de la mise sous-vide des marchandises au laboratoire, énumérer quatre critères.

-
-
-
-

4.2 A l'aide de l'annexe 1, énoncer trois moyens mis en œuvre pour limiter les risques de contamination.

-
-
-

4.3 Citer les températures de stockage des produits suivants :

Produits	Température de conservation
Carcasses de Porc	-
Petits pois surgelés.	-
Œufs frais	-
Semi - Conserves	-
Fruits et légumes	-
Poissons entiers	-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

THEME n°5 : LES PRODUITS SECS (6 points)

5.1 Quels sont les types d'élevage de porcs utilisés pour la fabrication des saucissons secs à l'ancienne, puis indiquer le choix des morceaux et les critères de qualité.

- Types :
- Choix :
- Critères :

5.2 Quels sont les effets de l'étuvage sur le saucisson sec ? (trois réponses demandées)

-
-
-

5.3 Quelles sont les incidences d'un mauvais réglage de l'étuve ? (2 réponses demandées)

-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

THEME n°6 : LES PRODUITS FESTIFS (8 points)

Dénominations de vente : Les règles à observer

Le choix des dénominations de vente d'un produit est encadré par des règles très strictes. Les produits festifs en particulier impliquent de faire le point sur cette question

Le foie gras

Tous les produits à base de foie gras n'ont pas droit à la mention « foie gras ». Tout dépend de la composition du produit. Seuls les produits suivants peuvent comporter la mention foie gras dans leur dénomination.

Dénomination de vente	Matières premières utilisées
Foie gras entier	Foie gras entier Lobe entier
Foie gras	Morceaux de lobes de foie gras agglomérés
Bloc de foie gras	Foie gras reconstitué Canard 30% morceaux Oie 50% morceaux

Source : charcuterie et gastronomie, décembre 2013, n°352 page 21

La truffe

Pour qu'un produit fabriqué avec de la truffe ait droit à l'appellation « truffé », il faut qu'il contienne un pourcentage minimal de truffe. Il faut que la truffe utilisée soit de la truffe noire du Périgord (tuber melanosporum ou tuber brumale ou Tuber magnatum (truffe blanche du Piémont de Alba ...))

Proportion de truffage du produit	Dénomination de vente autorisée
Au moins 3% de <u>tuber brumale</u> ou <u>tuber melanosporum</u> , <u>magnatum</u>	« Truffé » ou « au jus de truffes »
Entre 1 et 3% de <u>tuber brumale</u> ou <u>tuber melanosporum</u>	Mention à la Truffe noire ou saveur à la truffe noire
Moins de 1% de <u>tuber brumale</u> ou <u>tuber melanosporum</u>	Pas de mention truffé ou aux truffes, même avec indication du pourcentage

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

6.1 Indiquer les pourcentages réglementaires.

	<i>Boudin blanc truffé</i>	<i>Suprême de Galantine de faisan aux truffes</i>
Pourcentage de truffe noire du Périgord	-	-
Pourcentage de lèches	-	-
Pourcentage de maigre de volaille ou gibier	-	-
Pourcentage de Polyphosphate	-	-
Pourcentage de foie gras	-	-

6.2 Donner les deux dénominations scientifiques de la truffe noire du Périgord.

-

-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

THEME n°8 : LES FROMAGES ET LES VINS (22 points)

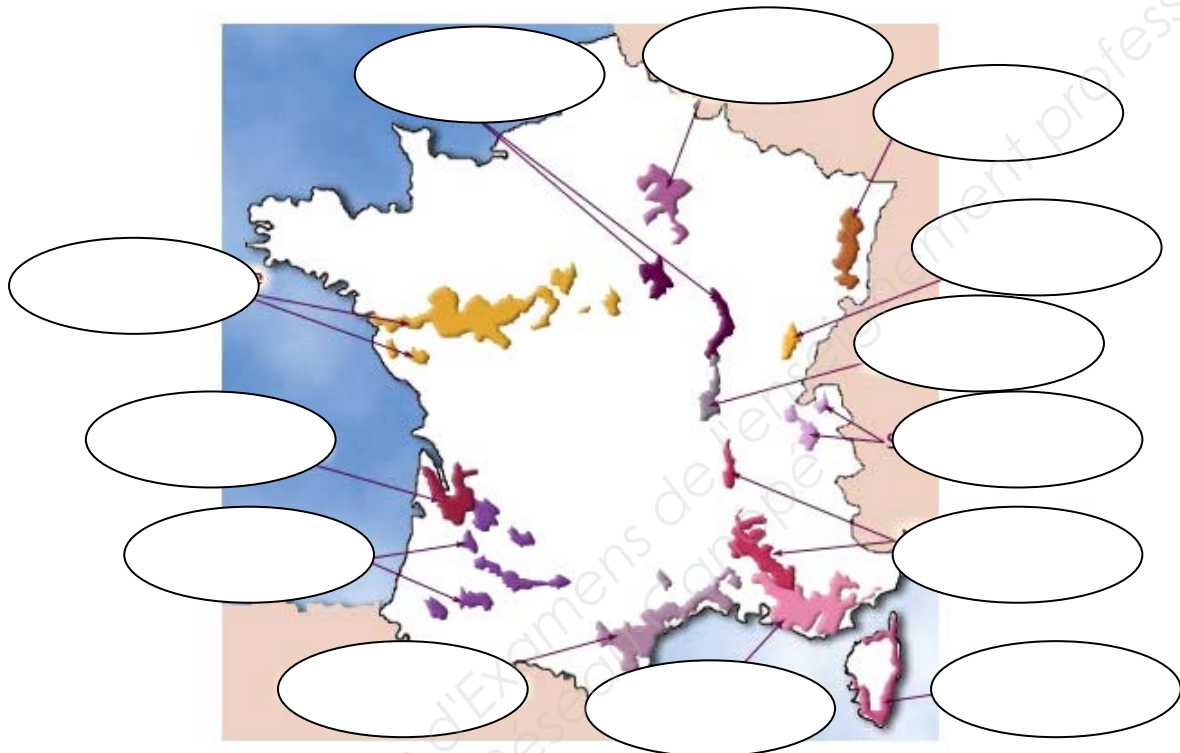
Dans le cadre d'une activité commerciale au magasin autour du fromage et des vins, vous devez proposer une composition à partir de fromages AOC.

8.1 Proposer un choix de 5 fromages AOC de régions et de familles différentes.

AOC	Famille	Région
	Pâte molle et croûte fleurie	Normandie.
Abondance, Beaufort, gruyère		
St Nectaire		
	Chèvre	Centre
	Pâte persillée	Languedoc-Roussillon ou Rouergue

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

8.2 : Identifier les principales **régions viticoles** de France.



8.3 Proposer 2 vins avec leurs régions d'origine pour accompagner les mets suivants :

METS	Vins proposés	Régions viticoles
Brochet beurre blanc nantais	-	-
Bœuf bourguignon	-	-
Melon au jambon de Bayonne	-	-