Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du Bac Pro BCT, veuillez visiter :
bacprobct.fr/annales-sujets-et-corriges

Bac Pro BCT

Baccalauréat professionnel Boucher-charcutier-traiteur

Session 2026 • Code sujet : **26-BCP-BCT-E1** • Durée : **3 heures** • Coefficient : **4**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Analyse de la commande et contrôle des matières premières** (3 questions) — **Page 3**
2. **Étude technologique et calculs de fabrication** (4 questions) — **Page 5**
3. **Organisation du poste et protocole de fabrication** (3 questions) — **Page 8**
4. **Sciences appliquées, hygiène et prévention** (3 questions) — **Page 10**
5. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 12**

Sujet officiel (PDF) : https://bacprobct.fr/assets/annales/bac-pro-bct/Techniques professionnelles/2026/Bac Pro BCT - Techniques professionnelles - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Analyse de la commande et contrôle des matières premières

La Maison des Halles prépare une terrine de campagne pour un buffet d'entreprise, avec une commande de 48 portions cuites de 150 g. Il faut calculer le besoin, examiner la réception du foie et préciser les rôles des matières premières ainsi que les informations de traçabilité à conserver.

Question 1.1. Relevez le nombre de portions et la masse unitaire prévus par la commande, puis calculez la masse totale de terrine cuite à fournir.

La commande prévoit 48 portions cuites de 150 g chacune. La masse totale se calcule en multipliant le nombre de portions par leur masse unitaire : **48 × 150 = 7 200 g**. Pour convertir en kilogrammes, on divise par 1 000, soit **7,20 kg**. Les données étant exprimées en masse de produit cuit, aucun rendement de cuisson n'intervient dans ce calcul.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Commande : 48 portions de 150 g ; masse totale de terrine cuite à fournir : 7,20 kg.

Question 1.2. Le bac de foie est mesuré à 6 °C alors que la température maximale prévue à réception est de 4 °C. Indiquez si le lot peut être accepté sans réserve, précisez deux vérifications ou mesures immédiates à effectuer et indiquez la conduite à tenir pour préserver la sécurité alimentaire et la traçabilité.

Le lot ne peut pas être accepté sans réserve : 6 °C dépasse le maximum interne de 4 °C. Il faut vérifier la température avec une sonde propre et désinfectée, puis contrôler l'identification du lot et l'état de l'emballage.

- Maintenir le foie au froid et à l'écart des autres denrées.
- Signaler l'écart au responsable et attendre sa décision documentée d'acceptation ou de refus.

Consigner la date, l'identification du lot, la température mesurée et l'action décidée afin d'assurer le suivi de l'anomalie.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Ne pas accepter sans réserve : maintenir au froid, signaler l'écart et appliquer la décision documentée du responsable.

Question 1.3. À partir de la fiche matière du DT 2, indiquez le rôle technologique du maigre d'épaule, du foie et du gras de porc dans la terrine. Citez également deux informations de traçabilité à reporter sur la fiche de fabrication.

Matière première	Rôle technologique
Maigre d'épaule de porc	Apporte la partie maigre et la structure de la terrine.
Foie de porc	Participe à la saveur et à la texture.
Gras de porc	Apporte le gras et contribue au moelleux.

Pour relier chaque matière reçue au produit fabriqué, reporter sur la fiche des données qui l'identifient. Deux mentions suffisantes sont la dénomination de la matière et son numéro de lot. Le fournisseur et la date de réception sont également à relever pour assurer la traçabilité complète.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Maigre : structure ; foie : saveur et texture ; gras : moelleux. Tracer la dénomination et le numéro de lot.

2. Étude technologique et calculs de fabrication

La fabrication de la terrine s'appuie sur une composition de mêlée crue, des prix d'achat HT au kilogramme et un rendement de cuisson de 88 %. Les calculs concernent les besoins en matières, le coût matière et le portionnage, avec des résultats à reporter dans le document réponse DR 1.

Question 2.1. Calculez la masse totale de terrine crue nécessaire pour obtenir les 7,20 kg de produit cuit commandés, en tenant compte du rendement de cuisson de 88 %. Détaillez la formule utilisée.

Le rendement est le rapport entre la masse cuite et la masse crue : **R = masse cuite / masse crue**. Donc, masse crue = masse cuite / rendement. Pour obtenir 7,20 kg cuits avec un rendement de 88 %, le calcul est : 7,20 / 0,88 = 8,1818 kg. On arrondit au centième de kilogramme.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Masse de mêlée crue nécessaire : **8,18 kg**.

Question 2.2. Pour une masse de mêlée crue de 8,20 kg, calculez la masse de chacun des six ingrédients et complétez le tableau du DR 1. Vérifiez que la somme des pourcentages correspond à 100 %.

Ingrédient	Pourcentage	Masse pour 8,20 kg
Maigre d'épaule	55 %	4,51 kg
Foie	20 %	1,64 kg
Gras de porc	20 %	1,64 kg
Oignons	3 %	0,25 kg
Sel	1,6 %	0,13 kg
Épices et aromates	0,4 %	0,03 kg
Total	100 %	8,20 kg

Pour chaque ingrédient, multiplier 8,20 kg par son pourcentage. Les masses sont arrondies au centième de kilogramme. La somme des pourcentages vaut 100 % et les masses arrondies totalisent 8,20 kg.

DR 1 complété : masses des ingrédients

à rendre avec la copie.

Nomenclature et feuille de calcul de la fabrication

Ingrédient	Pourcentage	Masse pour 8,20 kg de mêlée crue	Prix HT au kg	Coût matière HT
Maigre d'épaule de porc	55 %	4,51 kg	8,40 €	
Foie de porc	20 %	1,64 kg	5,20 €	
Gras de porc	20 %	1,64 kg	4,10 €	
Oignons	3 %	0,25 kg	2,00 €	
Sel	1,6 %	0,13 kg	0,80 €	
	100 %	0,03 kg 8,20 kg		

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Masses : **4,51 kg, 1,64 kg, 1,64 kg, 0,25 kg, 0,13 kg et 0,03 kg**. Total : 8,20 kg pour 100 %.

Question 2.3. Pour une fabrication de 8,20 kg de mêlée crue, calculez le coût matière HT de chaque ingrédient, puis le coût matière total. Complétez le DR 1 en utilisant les prix unitaires exprimés en euros par kilogramme.

Ingrédient	Calcul du coût HT	Coût HT arrondi
Maigre d'épaule	4,51 × 8,40	37,88 €
Foie	1,64 × 5,20	8,53 €
Gras de porc	1,64 × 4,10	6,72 €
Oignons	0,246 × 2,00	0,49 €
Sel	0,1312 × 0,80	0,10 €
Épices et aromates	0,0328 × 18,00	0,59 €
Total		54,32 €

Multiplier la masse non arrondie de chaque ingrédient par son prix au kilogramme. Les coûts par ligne sont arrondis au centime ; le total est obtenu à partir des coûts non arrondis, puis arrondi au centime.

DR 1 complété : coûts matière HT

à rendre avec la copie.

Nomenclature et feuille de calcul de la fabrication

Ingrédient	Pourcentage	Masse pour 8,20 kg de mêlée crue	Prix HT au kg	Coût matière HT
Maigre d'épaule de porc	55 %	.....	8,40 €	..... 37,88 €
Foie de porc	20 %	.....	5,20 €	..... 8,53 €
Gras de porc	20 %	.....	4,10 €	..... 6,72 €
Oignons	3 %	.....	2,00 €	..... 0,49 €
Sel	1,6 %	.....	0,80 €	..... 0,10 €
				..... 0,59 €
				..... 54,32 €

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Coûts HT : **37,88 €, 8,53 €, 6,72 €, 0,49 €, 0,10 € et 0,59 €**. Total non arrondi puis arrondi : **54,32 €**.

Question 2.4. Avec 8,20 kg de mêlée crue et le rendement indiqué au DT 2, calculez la masse cuite prévisionnelle et le nombre de portions complètes de 150 g réalisables. Indiquez la masse cuite restante après le portionnage des portions complètes.

La masse cuite prévisionnelle est : 8,20 × 0,88 = 7,216 kg, soit 7 216 g. Le nombre de portions complètes est la partie entière de 7 216 / 150, donc 48. Ces portions utilisent 7 200 g ; il reste 7 216 − 7 200 = 16 g de terrine cuite.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

7,22 kg cuits : 48 portions complètes de 150 g et **16 g restants**.

3. Organisation du poste et protocole de fabrication

Le laboratoire comporte des zones de réception, de préparation, de cuisson et de refroidissement, ainsi que les équipements nécessaires à la fabrication. Le candidat doit ordonner les opérations, justifier l'organisation des espaces et décrire le contrôle de la température à cœur cible de 72 °C.

Question 3.1. Classez dans l'ordre les principales opérations de fabrication décrites au DT 2, depuis le contrôle des matières premières jusqu'au stockage de la terrine refroidie. Pour chaque étape, indiquez un équipement ou un ustensile adapté figurant dans le DT 1 ou le DT 2.

1. Contrôler les matières premières et relever leur traçabilité : fiche de fabrication.
2. Préparer et peser les ingrédients : balance vérifiée et bac alimentaire.
3. Parer les viandes : couteaux et planche identifiée.
4. Hacher séparément selon la granulométrie prévue : hachoir.
5. Mélanger et assaisonner : bac alimentaire.
6. Garnir les moules à terrine : moules.
7. Cuire au four et contrôler la température à cœur avec une sonde propre et désinfectée.
8. Refroidir rapidement : cellule de refroidissement.
9. Protéger, identifier et stocker au froid : bac fermé et étiquette.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Contrôle et traçabilité, pesée, parage, hachage, mélange, moulage, cuisson à 72 °C à cœur, refroidissement rapide, protection, identification et stockage au froid.

Question 3.2. Expliquez l'intérêt de séparer les opérations de réception, de préparation, de cuisson et de refroidissement dans l'organisation du laboratoire. Appuyez votre réponse sur deux risques de contamination ou de rupture de la chaîne du froid.

La séparation des zones organise un flux maîtrisé de la réception vers la préparation, puis la cuisson et le refroidissement. Elle évite les croisements entre denrées crues et terrine cuite et limite le temps passé hors du froid.

- Les mains, ustensiles ou surfaces ayant touché des matières crues peuvent contaminer le produit cuit.
- Une attente prolongée à température ambiante pendant les déplacements ou entre opérations peut rompre la chaîne du froid et favoriser le développement microbien.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Des zones séparées limitent les contaminations croisées entre cru et cuit, ainsi que les ruptures de la chaîne du froid.

Question 3.3. Indiquez comment vérifier la température à cœur cible de 72 °C avec la sonde. Précisez les précautions à prendre avant et après la mesure ainsi que les informations à enregistrer sur la fiche de fabrication.

Avant la mesure, nettoyer et désinfecter la sonde selon son mode d'emploi. L'introduire dans la partie centrale et représentative de la terrine, sans contaminer le produit, puis vérifier que la température à cœur atteint 72 °C. Si elle est inférieure, poursuivre la cuisson et contrôler de nouveau.

Après la mesure, nettoyer et désinfecter la sonde. Inscrire sur la fiche la date, l'identification du produit ou du lot, la température mesurée et l'action décidée.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Contrôler 72 °C au cœur avec une sonde propre et désinfectée, puis noter la date, le produit ou lot, la température et l'action décidée.

4. Sciences appliquées, hygiène et prévention

Les données nutritionnelles de la terrine cuite et les procédures d'hygiène, de traçabilité et de prévention de l'établissement servent de supports. Le candidat réalise un calcul nutritionnel, diagnostique deux situations professionnelles et propose des mesures de prévention des risques.

Question 4.1. Calculez la quantité de protéines et de lipides apportée par une portion de terrine de 150 g. Présentez les deux calculs.

Les données nutritionnelles sont indiquées pour 100 g. Une portion de 150 g représente donc 1,5 fois cette masse. Protéines : **16 × 150 ÷ 100 = 24 g**. Lipides : **24 × 150 ÷ 100 = 36 g**. La proportionnalité s'applique directement, car les valeurs fournies concernent la même terrine cuite que celle de la portion demandée.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pour 150 g : 24 g de protéines et 36 g de lipides.

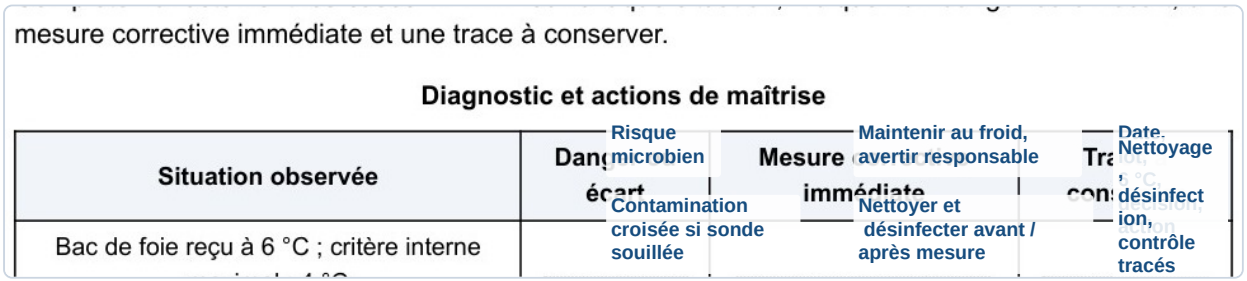
Question 4.2. Complétez le tableau de diagnostic du DR 2 pour les deux situations proposées : réception du foie mesuré à 6 °C et manipulation de la sonde de cuisson. Pour chaque situation, identifiez le danger ou l'écart, indiquez une mesure corrective immédiate et précisez une trace à conserver.

Le foie dépasse le critère interne de réception : il ne peut pas être accepté sans réserve. Le maintenir au froid, avertir le responsable et consigner la décision. Pour la sonde, appliquer la désinfection avant et après chaque mesure afin d'éviter une contamination croisée.

Situation	Danger ou écart	Mesure corrective immédiate	Trace à conserver
Foie reçu à 6 °C	Risque de développement microbien	Maintenir au froid, avertir le responsable et documenter la décision	Date, lot, température, action et décision
Sonde de cuisson	Risque de contamination croisée si elle est souillée	Nettoyer et désinfecter avant et après la mesure	Nettoyage, désinfection et contrôle de la pratique

La sonde doit être introduite dans une partie représentative du produit sans contaminer la denrée.

DR 2 complété


mesure corrective immédiate et une trace à conserver.

Diagnostic et actions de maîtrise

Situation observée	Dang écart	Mesure immédiate	Tra con
Bac de foie reçu à 6 °C ; critère interne	Risque microbien	Maintenir au froid, avertir responsable	Date,
	Contamination croisée si sonde souillée	Nettoyer et désinfecter avant / après mesure	Nettoyage désinfect ion, contrôle tracés

✓ RÉPONSE À RETENIR

Foie : maintenir au froid, signaler et documenter la décision. Sonde : nettoyer et désinfecter avant et après la mesure.

Question 4.3. Citez trois mesures de prévention adaptées au travail décrit, dont au moins une concernant les coupures ou l'utilisation d'un couteau et une concernant la manutention ou les déplacements. Pour chaque mesure, associez le risque qu'elle permet de réduire.

Ces mesures correspondent aux consignes de prévention du dossier technique :

- Utiliser un couteau adapté et en bon état, couper sur un support stable et garder les mains hors de la trajectoire : réduire les coupures.
- Transporter le couteau pointe vers le bas et le ranger sans le laisser dans une plonge ou sous des denrées : éviter les blessures.
- Garder les passages dégagés et prendre les charges près du corps, avec une aide si nécessaire : limiter chutes et troubles musculosquelettiques.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Couteau adapté et bien rangé, passages dégagés et charges prises près du corps ou avec aide : moins de coupures, blessures, chutes et troubles musculosquelettiques.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2026)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve E1 du Bac professionnel Boucher-charcutier-traiteur, session 2026, porte le code 26-BCP-BCT-E1 et dure 3 heures, coefficient 4. Elle porte sur la commande et la fabrication d'une terrine de campagne pour un buffet. Elle évalue les calculs de rendement, de composition et de coût, l'organisation du laboratoire, la traçabilité, l'hygiène alimentaire, les sciences appliquées et la prévention des risques.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le rendement de cuisson est R (%) = masse cuite / masse crue × 100.
- La masse d'un ingrédient se calcule en multipliant la masse totale de mêlée par son pourcentage de composition.
- Le coût matière d'un ingrédient se calcule en multipliant sa masse en kilogrammes par son prix HT au kilogramme.
- La sonde doit être propre et désinfectée avant la mesure, puis nettoyée et désinfectée après usage.

Points de vigilance & attentes du jury

- Vérifier que les pourcentages de la recette totalisent 100 % et indiquer les unités dans les calculs.
- Comparer la température de réception au critère interne de 4 °C, signaler l'écart et documenter la décision.
- Mesurer la température à cœur avec une sonde propre et désinfectée, puis enregistrer la valeur et l'action décidée.
- Séparer les zones et les opérations pour limiter les contaminations croisées et les ruptures de la chaîne du froid.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment retrouver la masse crue nécessaire à partir d'une masse cuite et d'un rendement ?

La formule du rendement est R = masse cuite / masse crue × 100. On isole la masse crue : masse crue = masse cuite × 100 / rendement. Utilisez le rendement en pourcentage et indiquez les unités.

Q : Comment contrôler la température à cœur sans contaminer la terrine ?

Nettoyez et désinfectez la sonde avant la mesure, puis placez-la dans une partie représentative du produit sans contaminer la denrée. Après la mesure, nettoyez et désinfectez de nouveau la sonde et consignez les données demandées par la procédure.

Q : Comment gérer le temps et les documents à rendre pendant cette épreuve ?

L'épreuve dure 3 heures et comporte quatre parties notées sur 20 points au total. Répartissez le temps entre les calculs, les réponses rédigées et la vérification. Complétez les documents réponse DR 1 et DR 2, qui sont à rendre avec la copie.

Q : Quels critères de conformité et de traçabilité faut-il particulièrement surveiller ?

Appliquez le critère interne de réception de 4 °C pour les matières premières réfrigérées. Identifiez les produits et les lots, consignez les températures, les décisions et les actions correctives, puis respectez les procédures d'hygiène, de refroidissement et de stockage.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bacprobct.fr/assets/annales/bac-pro-bct/Techniques professionnelles/2026/Bac Pro BCT - Techniques professionnelles - Session 2026 - 1-Sujet.pdf
Ressources Bac Pro BCT : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.