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

Technologie professionnelle

Session 2026 • Code sujet : **26-BCP-BCT-E2** • Durée : **3 heures** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Analyse fonctionnelle et réglementaire (3 questions) **Page 3**

2. Étude technologique, choix des matières premières et calculs (3 questions) **Page 5**

3. Préparation de fabrication et protocole opératoire (3 questions) **Page 8**

4. Prévention et sécurité (3 questions) **Page 11**

5. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 13**

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

1. Analyse fonctionnelle et réglementaire

Une boucherie-charcuterie-traiteur prépare un lot unique de 24 pâtés de campagne de 500 g après cuisson pour la vente au rayon traditionnel. Le candidat analyse la commande, les limites internes de maîtrise, la traçabilité et l'information du consommateur à partir du cahier des charges et des documents techniques.

Question 1.1. À partir du cahier des charges, préciser le besoin du client en indiquant le produit, la quantité totale attendue après cuisson et la masse totale correspondante.

Le client commande un lot unique de pâtés de campagne destiné à la vente au rayon traditionnel. La commande porte sur 24 pièces finies, chacune pesant 500 g après cuisson. La masse totale attendue se calcule en multipliant le nombre de pièces par leur masse unitaire : 24 × 0,500 kg = 12 kg. La quantité est conforme si la pesée des produits finis confirme ces 24 pièces et cette masse totale.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 24 pâtés de campagne de 500 g, soit 12 kg au total après cuisson.

Question 1.2. Relever les trois étapes de maîtrise faisant l'objet d'une limite interne dans le tableau de la partie 1. Pour chacune, préciser le paramètre à surveiller et la valeur ou la durée à respecter.

Étape	Paramètre à surveiller	Limite interne
Cuisson	Température à cœur et durée	Au moins 72 °C pendant 2 min
Refroidissement	Température et durée du passage	De 63 °C à 10 °C en moins de 2 h
Stockage après refroidissement	Température de l'enceinte	Entre 0 °C et +3 °C

Consigner les relevés de cuisson, les heures et températures du refroidissement, puis la température de l'enceinte de stockage.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Cuisson : au moins 72 °C à cœur pendant 2 min. Refroidissement : de 63 °C à 10 °C en moins de 2 h. Stockage : entre 0 °C et +3 °C.

Question 1.3. À partir de la recette du DT 2, identifier les allergènes à signaler au consommateur et indiquer deux informations de traçabilité à associer au lot fabriqué.

La recette contient deux allergènes à déclarer au consommateur, conformément aux ingrédients indiqués dans le DT 2 :

- **Œufs**, apportés par l'œuf entier.
- **Lait**, apporté par la crème.

Associer au lot fabriqué des informations permettant de retrouver son origine et sa fabrication, par exemple :

- Le fournisseur et le numéro de lot des matières premières.

- La date de fabrication du lot de pâtés.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Allergènes : œufs et lait. Traçabilité : fournisseur et numéro de lot des matières premières, date de fabrication.

2. Étude technologique, choix des matières premières et calculs

La recette de référence du DT 2 est établie pour 10,000 kg de mêlée crue et indique les masses et prix unitaires HT des ingrédients. Le candidat calcule les besoins à partir du rendement fourni, adapte la recette au lot demandé et détermine le coût matière total ainsi que le coût par pâté fini.

Question 2.1. Calculer la masse totale cuite nécessaire pour honorer la commande, puis la masse totale de mêlée crue à préparer en utilisant mcrue = mcuite / (R/100), où R est le rendement en pourcentage.

La commande vise 24 pâtés de campagne de 0,500 kg après cuisson : $24 \times 0{,}500 = 12{,}000$ kg cuits. Avec un rendement de 83,33 %, la masse crue nécessaire est $12{,}000 / (83{,}33/100) = 14{,}400576$ kg, soit 14,401 kg arrondie au gramme.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Masse cuite : 12,000 kg. Mêlée crue : 14,401 kg.

Question 2.2. Compléter le DR 1 en calculant le coefficient de multiplication de la recette et les masses de chaque ingrédient pour le lot. Vérifier que la somme des ingrédients correspond à la masse totale de mêlée crue calculée en 2.1.

Le coefficient vaut $14{,}400576 / 10{,}000 = 1{,}4400576$. Multiplier chaque masse de référence par ce coefficient non arrondi, puis arrondir chaque ingrédient au gramme. La somme est 14,400 kg, soit 1 g de moins que la masse théorique arrondie à 14,401 kg, en raison des arrondis individuels.

Ingrédient	Coefficient	Masse pour le lot (kg)
Épaule de porc désossée	1,440058	7,488
Foie de porc	1,440058	2,880
Gras de porc	1,440058	2,304
Œuf entier sans coquille	1,440058	0,720
Crème	1,440058	0,432
Sel	1,440058	0,259
Mélange d’épices	1,440058	0,173
Oignon	1,440058	0,144
Total des masses arrondies	-	14,400

DR 1 complété : coefficient et masses

Feuille de calcul de la fabrication

Ingrédient	Masse de référence (kg)	Coefficient	Masse pour le lot (kg)	Prix unitaire HT (€/kg)	Coût HT (euros)
Épaule de porc désossée	5,200	1,440058	7,488 kg	6,20	.....
Foie de porc	2,000	1,440058	2,880 kg	4,80	.....
Gras de porc	1,600	1,440058	2,304 kg	3,20	.....
Œuf entier sans coquille	0,500	1,440058	0,720 kg	4,50	.....
Crème	0,300	1,440058	0,432 kg	3,80	.....
Sel	0,180	1,440058	0,259 kg	0,80	.....
Mélange d'épices	0,120	1,440058	0,173 kg	18,00	.....
Oignon	0,100	1,440058	0,144 kg	2,20	.....
Total du lot	10,000	-	14,400 kg	-	.....
Coût matière par pièce finie	-	-	24 pièces	-	.....

Recopier ou compléter les cases marquées « … ».

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coefficient : 1,440058. Somme des masses arrondies : 14,400 kg, avec un écart d'arrondi de 1 g.

Question 2.3. Calculer le coût total HT des matières premières du lot à partir des quantités calculées et des prix unitaires du DT 2. En déduire le coût matière HT d'un pâté fini et indiquer les formules utilisées.

Pour chaque ingrédient, le coût HT est sa masse arrondie au gramme multipliée par le prix unitaire du DT 2. La formule est $C_{lot} = \sum (q_i \times p_i)$. Les coûts sont arrondis au centime, puis additionnés. Le coût par pâté fini est le coût total divisé par 24, arrondi au centime.

Ingrédient	Calcul du coût HT	Coût HT (€)
Épaule de porc désossée	7,488 × 6,20	46,43
Foie de porc	2,880 × 4,80	13,82
Gras de porc	2,304 × 3,20	7,37
Œuf entier sans coquille	0,720 × 4,50	3,24
Crème	0,432 × 3,80	1,64
Sel	0,259 × 0,80	0,21
Mélange d'épices	0,173 × 18,00	3,11
Oignon	0,144 × 2,20	0,32
Total du lot	-	76,14
Coût matière par pièce	76,14 ÷ 24	3,17

DR 1 complété : coûts HT

Feuille de calcul de la fabrication

Ingrédient	Masse de référence (kg)	Coefficient	Masse pour le lot (kg)	Prix unitaire HT (€/kg)	Coût HT (euros)
Épaule de porc désossée	5,200	.....	.....	6,20	46,43 €
Foie de porc	2,000	.....	.....	4,80	13,82 €
Gras de porc	1,600	.....	.....	3,20	7,37 €
Œuf entier sans coquille	0,500	.....	.....	4,50	3,24 €
Crème	0,300	.....	.....	3,80	1,64 €
Sel	0,180	.....	.....	0,80	0,21 €
Mélange d'épices	0,120	.....	.....	18,00	3,11 €
Oignon	0,100	.....	.....	2,20	0,32 €
Total du lot	10,000	-	.....	-	76,14 €
Coût matière par pièce finie	-	-	24 pièces	-	3,17 € / pièce

Recopier ou compléter les cases marquées « ... »

✓ RÉPONSE À RETENIR

Lot : 76,14 € HT. Par pâté fini : 3,17 € HT.

3. Préparation de fabrication et protocole opératoire

Le candidat organise la fabrication d'un lot de pâtés de campagne en tenant compte du plan de circulation de l'atelier et de la fiche de maîtrise du procédé. Il prévoit les opérations et contrôles nécessaires, et assure l'identification et la traçabilité du lot jusqu'à sa mise en vente.

Question 3.1. À l'aide du DT 1, proposer un ordre de circulation des matières premières et du produit en cours de fabrication depuis la réception jusqu'au stockage des produits finis. Préciser deux dispositions qui limitent les contaminations croisées.

Le flux suit les postes dans l'ordre indiqué sur le DT 1 : réception et contrôle (1), préparation et hachage (2), conditionnement (3), cuisson au four (4), refroidissement en cellule (5), puis stockage réfrigéré des produits finis (6).

Pour limiter les contaminations croisées, séparer les matières premières des pâtés cuits et réserver du matériel propre à chaque étape. Se laver les mains, puis nettoyer et désinfecter les surfaces et le matériel avant de manipuler les produits cuits. Éviter tout croisement de flux.

Circulation des produits sur le plan DT 1

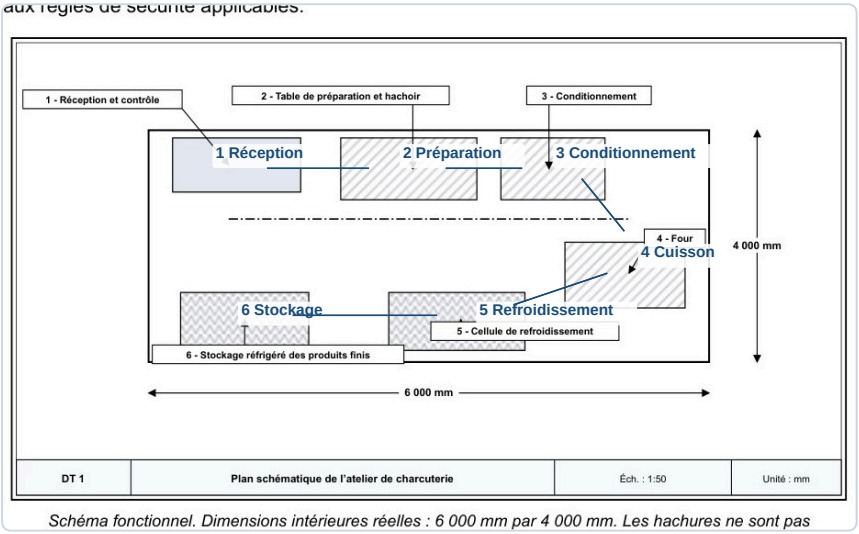


Schéma fonctionnel. Dimensions intérieures réelles : 6 000 mm par 4 000 mm. Les hachures ne sont pas

✓ RÉPONSE À RETENIR

Flux : réception → préparation-hachage → conditionnement → cuisson → refroidissement → stockage réfrigéré.

Question 3.2. Compléter le DR 2 sous la forme d'un protocole chronologique. Faire apparaître au minimum la préparation du poste, la pesée, le hachage et le mélange, le conditionnement, la cuisson, le refroidissement et le stockage, en reportant les limites internes applicables.

Respecter l'ordre du DR 2 et identifier le lot dès le début. À la réception, contrôler l'état, l'identification et la température des matières premières. Utiliser du matériel propre et appliquer les règles d'hygiène pendant la préparation.

Étape	Opération ou contrôle	Enregistrement utile
1. Préparation du poste	Nettoyer et désinfecter le poste et le matériel ; identifier le lot.	Lot, opérateur
2. Réception	Contrôler l'état, l'identification et la température des produits.	Date, fournisseur, lot, résultat
3. Pesée	Peser chaque ingrédient selon la recette ajustée.	Fiche de pesée
4. Hachage et mélange	Hacher puis mélanger les ingrédients.	Identification du lot
5. Conditionnement	Répartir la mêlée dans les moules et conditionner.	Lot, nombre de pièces
6. Cuisson	À cœur : au moins 72 °C pendant 2 min.	Température, durée, heure, lot, opérateur
7. Refroidissement	Passer de 63 °C à 10 °C en moins de 2 h.	Heures et températures au début et à la fin
8. Stockage	Stocker entre 0 °C et +3 °C ; maintenir l'identification du lot et informer sur les allergènes.	Suivi de l'enceinte, lot, allergènes

Les contrôles de cuisson et de refroidissement sont consignés sur la fiche de suivi du lot.

DR 2 complété : opérations et enregistrements

Ordre	Étape	Opération ou contrôle à réaliser	Enregistrement utile
1	Préparation du poste	Nettoyer, désinfecter; lot	Lot, opérateur
2	Réception et contrôle des matières premières	État, identité, température	Date, fournisseur, lot
3	Pesée des ingrédients	Peser selon recette ajustée	Fiche de pesée
4	Hachage et mélange	Hacher, mélanger	Identification du lot
5	Mise en moules ou conditionnement	Moules, conditionnement	Lot, 24 pièces
6	Cuisson	Cœur ≥ 72 °C, 2 min	T°, durée, heure, lot, opérateur
7	Refroidissement	63 °C à 10 °C en moins de 2 h	Heures et T° début/fin
8	Stockage et identification du lot	Stockage entre 0 °C et +3 °C	Enceinte, lot, allergènes

✓ RÉPONSE À RETENIR

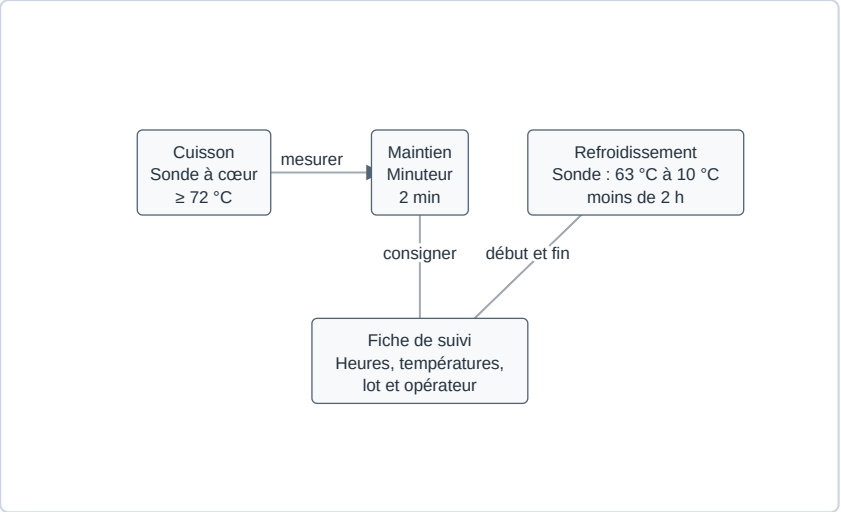
Protocole complété en 8 étapes, avec les limites de cuisson, de refroidissement et de stockage.

Question 3.3. Pour chacun des contrôles de cuisson et de refroidissement du tableau de la partie 3, préciser le matériel de mesure adapté et les informations à inscrire sur la fiche de suivi du lot.

Mesurer avec un thermomètre à sonde propre, adapté et vérifié. Utiliser un minuteur ou une horloge pour suivre les durées. Consigner les résultats sur la fiche de suivi en identifiant le lot et l'opérateur.

- **Cuisson :** relever la température à cœur et vérifier qu'elle atteint au moins 72 °C pendant 2 min. Inscrire la température, la durée et l'heure.
- **Refroidissement :** relever les températures et les heures au début et à la fin, afin de vérifier le passage de 63 °C à 10 °C en moins de 2 h.

Mesures et enregistrements des contrôles



Contrôles et limites internes indiqués dans le sujet.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Sonde et minuteur ; noter températures, durées, heures, lot et opérateur pour chaque contrôle.

4. Prévention et sécurité

Les situations à risque portent sur l'utilisation du hachoir, un sol mouillé et le nettoyage d'un équipement alimenté. Le candidat propose des mesures de prévention, réagit à une cuisson sous la limite interne et décrit des pratiques d'hygiène visant à éviter les contaminations croisées.

Question 4.1. Pour les trois situations du tableau de la partie 4, indiquer une mesure de prévention adaptée. Pour le hachoir et le nettoyage, distinguer la mesure liée à l'équipement de celle liée à l'organisation du travail.

Situation	Mesure liée à l'équipement	Mesure liée à l'organisation
Hachoir	Utiliser le poussoir et le dispositif de protection, sans introduire les mains.	Former l'opérateur et interdire toute intervention lorsque l'appareil fonctionne.
Sol mouillé	Sans objet.	Signaler et baliser la zone, puis sécher le sol sans attendre.
Nettoyage d'un équipement alimenté	Arrêter l'équipement et isoler son alimentation avant le nettoyage.	Appliquer la procédure de consignation et empêcher toute remise en marche.

Le poussoir et la protection limitent le risque de coupure ou de happement. Le balisage avertit les personnes exposées pendant le séchage du sol. Pour le nettoyage, l'arrêt et l'isolement préviennent l'électrisation et le démarrage intempestif; la consignation garantit que l'équipement reste sécurisé pendant l'intervention.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Hachoir : poussoir et protection, opérateur formé. Sol mouillé : baliser et sécher. Nettoyage : arrêter et isoler l'alimentation, puis appliquer la consignation.

Question 4.2. Un opérateur relève une température à cœur de 69 °C après la durée de cuisson prévue. Au regard de la limite interne donnée dans le sujet, qualifier la situation et décrire les actions immédiates à entreprendre avant toute libération du lot.

La limite interne exige au moins 72 °C à cœur pendant 2 min. La mesure de 69 °C après la durée prévue constitue une non-conformité : le lot ne peut pas être libéré.

1. Poursuivre la cuisson et contrôler à cœur avec une sonde propre, désinfectée et vérifiée.
2. Atteindre au moins 72 °C, puis maintenir cette température pendant 2 min.
3. Consigner température, durée, heure, identification du lot et nom de l'opérateur sur la fiche de suivi, puis prévenir le responsable.

Si la limite ne peut être atteinte ou vérifiée, isoler le lot et le maintenir bloqué dans l'attente de la décision du responsable.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Non-conformité : poursuivre jusqu'à au moins 72 °C à cœur pendant 2 min, enregistrer le contrôle et bloquer le lot jusqu'à validation.

Question 4.3. Indiquer trois pratiques d'hygiène personnelle ou de nettoyage-désinfection à appliquer entre la manipulation des matières premières et celle des pâtés cuits. Justifier brièvement leur intérêt pour la maîtrise des contaminations.

Avant de manipuler les pâtés cuits, appliquer trois pratiques pour éviter le transfert de contaminants des matières premières vers le produit cuit :

- Se laver soigneusement les mains au savon et les sécher avec un moyen propre : cela réduit les germes transportés par les mains.
- Changer de tablier ou de tenue souillés : cela évite le transfert de résidus vers les pâtés cuits.
- Nettoyer puis désinfecter les plans de travail, ustensiles et équipements, en respectant le mode d'emploi : cela réduit les contaminations présentes sur les surfaces de contact.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Laver et sécher les mains, changer la tenue souillée, puis nettoyer et désinfecter les surfaces et ustensiles avant de manipuler les pâtés cuits.

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

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve E2 de technologie professionnelle du Bac Pro Boucher-Charcutier-Traiteur, session 2026, porte le code 26-BCP-BCT-E2. En 3 heures, coefficient 3, le candidat prépare la fabrication d'un lot de 24 pâtés de campagne de 500 g après cuisson. Les quatre parties évaluent l'analyse de commande, le calcul de recette et de coût, l'organisation des opérations, la maîtrise sanitaire, la traçabilité et la prévention des risques.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La masse de mêlée crue nécessaire se calcule par mcrue = mcuite / (R/100), avec R exprimé en pourcentage.
- Le coefficient de multiplication vaut la masse crue cible divisée par les 10,000 kg de la recette de référence.
- La cuisson exige au moins 72 °C à cœur pendant 2 min, puis le refroidissement de 63 °C à 10 °C en moins de 2 h et le stockage entre 0 °C et +3 °C.
- Les allergènes à déclarer présents dans la recette sont les œufs et le lait, apportés respectivement par l'œuf et la crème.

Points de vigilance & attentes du jury

- Faire apparaître les opérations, les unités et les arrondis demandés pour les calculs de masse et de coût.
- Vérifier que la somme des masses d'ingrédients correspond à la masse totale de mêlée crue calculée.
- Tracer les températures, les durées et les heures de contrôle en les associant à l'identification du lot.
- Respecter la circulation des produits, séparer les manipulations et ne pas libérer un lot non conforme.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer la quantité de mêlée crue à préparer à partir du rendement ?

Calculez d'abord la masse cuite totale commandée, puis divisez-la par le rendement exprimé en nombre décimal. Pour un rendement R en pourcentage, utilisez mcrue = mcuite / (R/100).

Q : Quels contrôles de température faut-il tracer pour ce lot ?

Pour la cuisson, consignez la température à cœur, la durée, l'heure, l'identification du lot et l'opérateur. Pour le refroidissement, notez l'heure et la température au début et à la fin du contrôle.

Q : Quels documents réponse faut-il compléter et rendre avec la copie ?

Le DR 1 est à rendre pour les calculs de recette et de coût des questions 2.2 et 2.3. Le DR 2 est à rendre pour le protocole de la question 3.2. Les calculs doivent aussi apparaître sur la copie.

Q : Quelle limite de cuisson et quelle conduite tenir en cas de résultat insuffisant ?

La limite interne est d'au moins 72 °C à cœur pendant 2 minutes. Un relevé de 69 °C ne la respecte pas : le lot doit être retenu et des actions correctives doivent être engagées avant toute libération.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bacprobct.fr/assets/annales/bac-pro-bct/Technologie professionnelle/2026/Bac Pro BCT - Technologie professionnelle - 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.