

**B.E.P. Alimentation option  
Charcutier Préparation Traiteur  
et Double candidature**

Codes : 510-22104 / 500-22117

**EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE**

*Durée* : 8 h 00

*Coefficients* : BEP 6 CAP 10

Sujet n° 1

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) : 3

## 1 – COUPE PARAGE PRÉPARATION

A partir des produits mis à votre disposition, **un hachage et un lapin**, vous réaliserez les travaux suivants :

**1.1 – Séparer** le plat de côte, le jambonneau, la gorge du rond d'épaule

**1.2 – Rond d'épaule** : Désosser à blanc, parer légèrement, ficeler en rôti, ficelle arrêtée, déficeler après notation du jury.

**1.3 – Gorge et rond d'épaule** : Trier complètement, dresser sur plateau et indiquer sur chaque tas l'utilisation

**1.4 – Lapin** : Séparer les deux pattes arrières, les réserver, désosser le reste pour un pâté de lapin

## 2 – FABRICATION DE PRODUITS DE CHARCUTERIE COURANTE

Vous réaliserez ensuite les fabrications suivantes :

**2.1 – Terrine de lapin** : Préparer la mée, cuire un ramequin de 100 g destiné à la dégustation, présenter le reste en moule prêt à cuire

**2.2 – Pâté de foie** : Confectionner l'émulsion, cuire un ramequin de 100 g destiné à la dégustation, présenter le reste en moule prêt à cuire

**2.3 – Chipolatas ou saucisses longues** : Préparer 1 kg de chair, pousser les chipolatas, réserver le reste de chair du poussoir, cuire 2 chipolatas destinées à la dégustation

## 3 – PRÉPARATION DE PRODUITS TRAITEUR - 3 heures – 8 points

A partir des produits mis à votre disposition et des fiches techniques jointes, vous réaliserez les produits suivants :

**3.1 – Œufs en gelée** pour 4 personnes

**3.2 – Quiches lorraine individuelles** pour 4 personnes

**3.3 – Lapin chasseur** pour 4 personnes

ACADEMIE DE ROUEN	EXAMEN : CAP / BEP	SESSION 2000	SUJET N° 1
SPECIALITE : CAP Charcutier Préparation Traiteur BEP Alimentation. option Charcutier Préparation Traiteur		EPREUVE : EP1 – Pratique professionnelle	
TEMPS ALLOUE : 8 h 00	COEFFICIENT : CAP : 10 BEP : 6	Note éliminatoire : Moyenne < 10	DOCUMENT : 1 3

Fabrication : <b>Terrine de lapin ( 1 kg )</b>			
<b>DENREES</b>		<b>UNITE</b>	<b>QUANTITE</b>
<b>ELEMENTS DE BASE</b>	Lapin	G	300
	Farce	G	150
	Viande mi-maigre	G	550
<b>ASSAISONNEMENTS</b>	Sel nitré	G	18
	Sucre	G	2
	Poivre	G	2
	Muscade	G	1
	<b>LIANT</b>	Œufs	Pièce
<b>AROMATES</b>	Echalotes	G	20
	Oignons, Bouquet garni, Rhum	QSP	QSP
	Vin blanc	G	20

Fabrication : <b>Pâté de foie ( 1 kg )</b>			
<b>DENREES</b>		<b>UNITE</b>	<b>QUANTITE</b>
<b>ELEMENTS DE BASE</b>	Mouille	G	550
	Foie	G	250
	Lait	G	200
<b>ASSAISONNEMENTS</b>	Sel nitré	G	18
	Sucre	G	2
	Poivre	G	2
	Muscade	G	1
	Echalote ou oignon	G	30 à 40
<b>LIANT</b>	Polyphosphate ou oeufs	G ou unité	2
<b>PRESENTATION</b>	Bardes et gelée brute		

Fabrication : <b>Chair à saucisses – chipolatas ( 1 kg )</b>			
<b>DENREES</b>		<b>UNITE</b>	<b>QUANTITE</b>
<b>ELEMENTS DE BASE</b>	Maigre	G	650 - 700
	Gras dur	G	300 – 350
<b>ASSAISONNEMENTS</b>	Sel marin et sel rougisseur	G	16 – 18
	Poivre	G	2
	Epices et muscade	G	1
<b>EMBOSSAGE</b>	Menu de mouton 18/20		

ACADEMIE DE ROUEN	EXAMEN : <b>CAP / BEP</b>	SESSION 2000	<b>SUJET N° 1</b>
SPECIALITE : CAP Charcutier Préparation Traiteur BEP Alimentation, option Charcutier Préparation Traiteur		EPREUVE : EP1 – Pratique professionnelle	
TEMPS ALLOUE : 3 h 00	COEFFICIENT : CAP : 10 BEP : 6	Note éliminatoire : Moyenne : 10	DOCUMENT : 2 / 3

Fabrication : <b>Lapin sauté chasseur</b>			
DENREES	UNITE	QUANTITE	TECHNIQUES
Lapin	morceau	4	<p>Découper, fariner et rissoler les morceaux de lapin dans du beurre.  Ajouter les échalotes, faire suer.  Ajouter les champignons émincés.  Flamber au cognac.  Mouiller au vin blanc. Réduire légèrement.  Ajouter le fond.  Cuire 20 mn environ.  Dresser les pattes manchonnées en l'air.  Parsemer d'estragon.</p>
Beurre	G	80	
Farine	G	20	
Champignons	G	200	
Cognac	Cl	2	
Vin blanc	Cl	10	
Fond	Cl	50	
Estragon	Botte	1/8	
Echalotes	G	30	

Fabrication : <b>Quiche Lorraine</b>			
DENREES	UNITE	QUANTITE	TECHNIQUES
Beurre	G	100	<p>Réaliser une pâte brisée, laisser reposer.  Couper les lardons puis les blanchir.  Abaisser la pâte, la fonder.  Garnir de lardons et de gruyère râpé.  Réaliser et ajouter l'appareil.  Cuire au four.</p>
Farine	G	200	
Eau	Cl	5	
Œufs	Unité	2	
Lait	Cl	125	
Crème	Cl	125	
Poitrine fumée	G	150	
Gruyère râpé	G	100	
Sel, poivre, muscade			

Fabrication : <b>Œuf en gelée</b>			
DENREES	UNITE	QUANTITE	TECHNIQUES
Œufs	Unité	4	Dresser en aspic avec jambon et décor
Gelée	cl	25	
Tomate cerise	Unité	4	
Radis	Unité	4	
Cerfeuil	Botte	1/10	
Jambon	Tranche	2	

ACADEMIE DE ROUEN	EXAMEN : <b>CAP / BEP</b>	SESSION 2000	SUJET N° 1
SPECIALITE : CAP Charcutier Préparation Traiteur BEP Alimentation, option Charcutier Préparation Traiteur		EPREUVES : EPI – Pratique professionnelle	
TEMPS ALLOUE : 8 h 00	COEFFICIENT : CAP : 10 BEP : 6	Note éliminatoire : Moyenne < 10	DOCUMENT : 3 / 3

Techniques de base	Critères d'exigence	Points	Maîtrise				Candidats													
			Totale	Suffisante	Insuffisante	Null	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
<b>Préparation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• maîtrise des phases techniques</li> <li>• couler les boyaux</li> <li>• mettre au sel</li> <li>• peser, mesurer ...</li> </ul>	<b>10</b>	9 à 10	5 à 8	2 à 4	0 à 1														
<b>Hachage Emulsion</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• farce homogène</li> <li>• bonne liaison pas de grain</li> <li>• hachage conforme, pas de gros morceau</li> </ul>	<b>10</b>	9 à 10	5 à 8	2 à 4	0 à 1														
<b>Emballage Montage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• embosser :</li> <li>• fermeté</li> <li>• régularité de la forme</li> <li>• consistance tendue</li> </ul>	<b>10</b>	9 à 10	5 à 8	2 à 4	0 à 1														
<b>Cuisson</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pas éclatée</li> <li>• coloration dorée, à point</li> <li>• pénaliser trop ou pas assez cuite</li> </ul>	<b>10</b>	9 à 10	5 à 8	2 à 4	0 à 1														
<b>Dégustation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Goût</li> <li>• Saveur</li> <li>• Texture</li> </ul>	Fabrication n° 1	<b>10</b>	9 à 10	5 à 8	2 à 4	0 à 1													
		Fabrication n° 2	<b>10</b>	9 à 10	5 à 8	2 à 4	0 à 1													
		Fabrication n° 3	<b>10</b>	9 à 10	5 à 8	2 à 4	0 à 1													
<b>Organisation Hygiène Sécurité</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• conduite organisée des fabrications dans le temps</li> <li>• utilisation rationnelle des moyens sans gaspillage</li> <li>• tenue réglementaire non souillée</li> <li>• comportement hygiénique permanent</li> <li>• tenue et utilisation des couteaux</li> <li>• poignées de casseroles bien placées sur le piano</li> </ul>	<b>10</b>	9 à 10	5 à 8	2 à 4	0 à 1														
<b>TOTAL</b>		<b>80 points</b>																		

Date

Nom des examinateurs

Signature des examinateurs

Centre de :