

**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° 2

1 – COUPE PARAGE PRÉPARATION

A partir des produits mis à votre disposition, **une raquette avec gorge et un poulet + 2 cuisses**, vous réaliserez les travaux suivants :

1.1 – Séparer la palette et le rond d'épaule

1.2 – Palette : Désosser, ficeler ficelle arrêtée, déficeler après notation du jury.

1.3 – Rond d'épaule et gorge : Trier complètement, couper 250 g de maigre en lèches, dresser sur plat et indiquer sur chaque tas l'utilisation

1.4 – Poulet : Séparer les deux pattes arrières, trier le reste, couper le maigre en lèches

2 – FABRICATION DE PRODUITS DE CHARCUTERIE COURANTE

Vous réaliserez ensuite les fabrications suivantes :

2.1 – Ballotine de volaille : 1 kg, confectionner la farce, barder, réserver et cuire un ramequin destiné à la dégustation

2.2 – Saucisses de Francfort : 2 kg, confectionner l'émulsion froide, pousser, cuire 2 saucisses destinées à la dégustation, présenter le reste sur plat.

2.3 – Crépinettes : Préparer 1 kg de chair, emballer 6 crépinettes, cuire à la poêle 1 crépinette destinée à la dégustation.

3 – PRÉPARATION DE PRODUITS TRAITEUR

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

3.1 – Fricassée de volailles pour 4 personnes (**façon poulet chasseur**)

3.2 – Friands, 4 à partir de la pâte fournie (la farce des friands sera prise sur la ballotine)

3.3 – Assiette de gelée décorée

ACADEMIE DE ROUEN	EXAMEN : CAP / BEP	SESSION 2000	SUJET N° 2
SPECIALITE : BEP Alimentation, option	CAP Charcutier Préparation Traiteur 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 : GALANTINE DE VOLAILLE (1 kg)			
DENREES		UNITE	QUANTITE
ELEMENTS DE FABRICATION	Lêches de volaille	g	250
	Lêches de porc	g	250
	Farce : parure de volaille viandes de porc }	g	250
		g	250
ASSAISONNEMENT	Sel nitrité	g	18
	Sucre	g	2
	Poivre	g	2
	Epices	g	2
	LIANTS AROME	Œufs	u
	Vin blanc		
	Cognac		

Fabrication : FARCE A FRANCFORT (1 kg)			
DENREES		UNITE	QUANTITE
ELEMENTS DE FABRICATION :	Maigre	g	500
	Gras dur	g	300
	Eau glacée	g	200
ASSAISONNEMENTS :	Sel nitrité	g	18
	Sucre	g	2
	Poivre blanc	g	2
	Epices composées – Francfort	g	2
	LIANT :	Œuf	unité
EMBOSSAGE :	Menu de mouton de calibre 20 / 22		
ELEMENTS DE CUISSON :	Eau colorée		

Fabrication : Crêpinettes (1 kg)		
DENREES	UNITE	QUANTITE
Maigre	G	700
Gras dur	G	300
Sel marin	G	14 – 16
Sel rougisseur	G	3
Poivre	G	2
Epices et muscade	G	1
Menu de mouton		Q.S.P

ACADEMIE DE ROUEN	EXAMEN : CAP / BEP	SESSION 2000	SUJET N° 2
SPECIALITE : CAP Charcutier Préparation Traiteur BEP Alimentation, option Charcutier Préparation Traiteur		EPRUEVE : EPI – Pratique professionnelle	
TEMPS ALLOUE : 8 h 00	COEFFICIENT : CAP : 10 BEP : 6	Note éliminatoire Moyenne < 10	DOCUMENT : 2 / 3

Fabrication : Feuilletage à 4 tours			
DENREES	UNITE	QUANTITE	TECHNIQUES
Farine	G	200	Réaliser la détrempe et laisser reposer 30 mn Battre le beurre et l'incorporer dans la détrempe Tourner 2 tours, laisser reposer 30 mn puis tourner 2 autres tours
Eau	G	100	
Matières grasses	G	150	
Sucre			
Sel	PM		

Fabrication : Fricassée de volaille			
DENREES	UNITE	QUANTITE	TECHNIQUES
Cuisses de volaille	Unité	4	Faire revenir les 4 cuisses, bien les dorer de chaque côté Ajouter les légumes coupés en mirepoix Singer et laisser cuire quelques instants Mouiller au fond de volaille Ecumer puis ajouter le bouquet garni Eplucher, laver et escaloper les champignons, les cuire 6 mn Ajouter à l'ensemble en fin de cuisson la crème et les champignons.
Fond de volaille	L	½	
Carottes	G	100	
Oignons	G	100	
Matières grasses	G	50	
Farine	G	30	
Champignons	G	200	
Bouquet garni	Unité	1	
Crème	G	100	

Fabrication : Assiette de gelée décorée			
DENREES	UNITE	QUANTITE	TECHNIQUES
Gelée	Cl	20	Décor libre sur fond de gelée
Cerfeuil	Botte	1/10	
Tomate	Unité	1/8	
Olives noires	Unité	2	
Œufs durs	Unité	1/2	
Radis	Unité	2	
Vert de poireau	Unité	1	
Carottes	Unité	1/8	

ACADEMIE DE ROUEN	EXAMEN : CAP / BEP	SESSION 2000	SUJET N° 2
SPECIALITE : CAP Charcutier Préparation Traiteur BEP Alimentation. option Charcutier Préparation Traiteur		EPREUVE : 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	Nullé	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			
Préparation	<ul style="list-style-type: none"> • maîtrise des phases techniques • couler les boyaux • mettre au sel • peser, mesurer ... 	10	9	5	2	0													
			à 10	à 8	à 4	à 1													
Hachage Emulsion	<ul style="list-style-type: none"> • farce homogène • bonne liaison pas de grain • hachage conforme, pas de gros morceau 	10	9	5	2	0													
			à 10	à 8	à 4	à 1													
Emballage Montage	<ul style="list-style-type: none"> • embosser : • fermé • régularité de la forme • consistance tendue 	10	9	5	2	0													
			à 10	à 8	à 4	à 1													
Cuisson	<ul style="list-style-type: none"> • pas éclatée • coloration dorée, à point • pénaliser trop ou pas assez cuite 	10	9	5	2	0													
			à 10	à 8	à 4	à 1													
Dégustation	<ul style="list-style-type: none"> • Goût • Saveur • Texture 	Fabrication n° 1	10	9	5	2	0												
		Fabrication n° 2	10	à 10	à 8	à 4	à 1												
		Fabrication n° 3	10	9	5	2	0												
			à 10	à 8	à 4	à 1													
Organisation Hygiène Sécurité	<ul style="list-style-type: none"> • conduite organisée des fabrications dans le temps • utilisation rationnelle des moyens sans gaspillage • tenue réglementaire non souillée • comportement hygiénique permanent • tenue et utilisation des cutaux • poignées de casseroles bien placées sur le piano 	10	9	5	2	0													
			à 10	à 8	à 4	à 1													
TOTAL			80 points																

Date

Nom des examinateurs

Signature des examinateurs

Centre de :