

**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° 3

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 rond d'épaule + gorge, un carré de côtes et une poitrine de mouton avec os**, vous réaliserez les travaux suivants :

1.1 – Séparer le rond d'épaule et la gorge.

1.2 – Rond d'épaule et gorge : Trier complètement, dresser sur plateau et indiquer sur chaque tas l'utilisation

1.3 – Carré de côtes : Couper 4 côtes, désosser le reste, ficeler ficelle arrêtée.

1.4 – Poitrine de porc : désosser, parer, découper.

2 – FABRICATION DE PRODUITS DE CHARCUTERIE COURANTE

Vous réaliserez ensuite les fabrications suivantes :

2.1 – Chipolatas : Elaborer 1 kg, pousser avec les débours inclus

2.2 – Pâté de campagne : 1 kg, confectionner la mée, barder, mouler, réserver et cuire un ramequin destiné à la dégustation.

2.3 – Boudin noir : A partir d'un litre de sang, confectionner et cuire en brasses ou en portions, laisser refroidir et présenter sur plateau façon magasin.

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 – Gnocchi à la parisienne : pour 4 personnes, pâte brisée fournie.

3.2 – Côtes de porc charcutière : pour 4 personnes.

3.3 – Assiette de gelée décorée.

ACADEMIE DE ROUEN	EXAMEN : CAP / BEP	SESSION 2000	SUJET N° 3
SPECIALITE : BEP Alimentation, option Charcutier Préparation Traiteur	CAP 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 : Merguez véritable (1 kg)			
DENREES		UNITE	QUANTITE
ELEMENTS DE FABRICATION :	Maigre de bœuf	G	600
	Poitrine de mouton	G	400
ASSAISONNEMENTS :	Sel marin		Selon
	Epices Merguez		étiquette
EMBALLAGE :	Menu de mouton		

Fabrication : Boudin noir			
DENREES	UNITE	QUANTITE	
Gras dur ou panne	Kg	1	
Oignons cuits	Kg	1	
Sang	L	1	
Crème		QSP	
Assaisonnement			
Sel fin	Cuillère	QSP	
Poivre	Cuillère	QSP	
Epices	Cuillère	QSP	
Sucre	Cuillère	QSP	

Fabrication : PATE DE CAMPAGNE			
DENREES		UNITE	QUANTITE
ELEMENTS DE FABRICATION	Maigre de porc	G	375
	Gras dur et gras de gorge	G	375
Assaisonnement	Foie	G	250
	Sel nitrité	G	14 - 18
	Sucre	G	2 - 4
	Poivre	G	2
	Muscade	G	1
	Vin blanc sec	G	30
Liants	Oeuf	Unité	1 ou 2
	Lait	G	30
Garniture aromatique	Echalotes hachées	G	40
	Ail	G	5
	Persil haché		QSP
	Barde, crépine, gelée		QSP

ACADEMIE DE ROUEN	EXAMEN : CAP / BEP	SESSION 2000	SUJET N° 3
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 : 2 / 3

Fabrication : Gnocchis Parisienne			
DENREES	UNITE	QUANTITE	TECHNIQUES
Pâte Brisée	Kg	0,3	Incorporer le beurre avec l'eau et le gruyère. Chauffer l'ensemble jusqu'à fusion du beurre. Ajouter la farine tamisée. Sécher l'ensemble sur le feu. Adjoindre les œufs 1 par 1 hors du feu. Pocher à l'eau frémissante.
Pâte à choux			
Eau	Cl	25	
Farine	Kg	0,2	
Beurre	Kg	0,060	
Gruyère râpé	Kg	0,1	
Œufs	Unité	4	
Sel, poivre		P.M	
Béchamel			
Lait	Cl	500	
Farine	G	50	Napper de sauce Béchamel. Faire gratiner
Beurre	G	50	
Gruyère râpé	G	100	

Fabrication : Côtes de porc charcutière			
DENREES	UNITE	QUANTITE	TECHNIQUES
Côtes	Unité	4	Faire sauter les côtes au beurre. Dégraisser. Ajouter et faire suer l'oignon et déglacer au vin blanc. Réserver les côtes. Mouiller au fond lié. Cuire puis ajouter hors du feu la moutarde et la julienne de cornichons.
Oignons	G	50	
Beurre	G	30	
Fond de veau tomate	Cl	20	
Vin blanc	Cl	10	
Moutarde	Cuillère	1	
cornichons	G	30	

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° 3
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 : 3 / 3

Coupe - Parage – Préparation

Techniques de base	Critères d'exigence	Points	Maîtrise				Candidats												
			Totale	Suffisante	Insuffisante	Null	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			
Désossage	<ul style="list-style-type: none"> à blanc viande non abîmée dans un temps réaliste détail des morceaux correct 	8	7 à 8	4 à 6	2 à 3	0 à 1													
Découpe	<ul style="list-style-type: none"> coupes franches et nettes lèches régulières découpe d'une autre viande de volaille ou de lapin (selon sujet) 	6	6 à 5	3 à 4	1 à 2	0													
Parage Découennage	<ul style="list-style-type: none"> présentation conforme pas d'excès de parage bandes de couenne nettes et fines muscles bien à nu 	6	6 à 5	3 à 4	1 à 2	0													
Triage	<ul style="list-style-type: none"> tri précis en fonction de l'utilisation tas distincts 	8	7 à 8	4 à 6	2 à 3	0 à 1													
Bardage Ficelage	<ul style="list-style-type: none"> régularité des bracelets serrage satisfaisant conformation de la pièce avec montage 	6	6 à 5	3 à 4	1 à 2	0													
Organisation Hygiène Sécurité	<ul style="list-style-type: none"> utilisation rationnelle des outils ordre respect du temps imparti tenue réglementaire non souillée comportement hygiénique permanent vêtements de sécurité au désossage tenue et utilisation des couteaux 	6	6 à 5	3 à 4	1 à 2	0													
TOTAL		40 points																	

Date

Nom des examinateurs

Signature des examinateurs

Centre de :