

ACADEMIE DE POITIERS		<i>Session 2000</i>	
<i>Examen :</i>	BEP Alimentation option Charcutier CAP Charcutier Préparation Traiteur	Durée : 8 h	Coef. BEP 6 CAP 10
<i>Epreuve :</i>	EP1 – PRATIQUE PROFESSIONNELLE		Feuille : 1/2

SUJET 1

1) A partir d'une épaule de porc avec jarret.

- Coupe du jarret,
- Désossage de l'épaule,
- Dénervage,
- Parage,
- Triage en vue de la fabrication de 2 kg de ballotine maison.

2) Fabrication de 2 ballottines maison de 1 kg.

- Cuire dans un jus.

3) A partir de 1 kg de champignons.

- Fabrication de champignons à la grecque,
- Présentation en ravier.

4) A partir de 250 g de farine.

- Fabrication d'une pâte brisée,
- Réalisation d'une tarte aux poireaux pour 8 personnes,
- Montage du fond en cercle.

5) Dressage et décors d'une ballottine sur plat de 60 cm.

- Réserver 2 tranches sur assiette pour dégustation. (non décorées).

<p>NB : Conformément au règlement d'examen, la remise en état du poste de travail et des matériels utilisés est comprise dans la durée d'épreuve de 8 heures</p>
