

Session 2001	Code : 50-22130	Page : 1/5
Examen : CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE		Durée : 7 h 00
Spécialité : Charcutier traiteur		Coef. : 10
Epreuve : EP1 – Pratique professionnelle		

**1<sup>ère</sup> PHASE : Travail des viandes et poissons crus (Coef : 3)**

Découpage, parage, désossage, triage de la viande de porc et des truites.

**2<sup>ème</sup> PHASE : Réalisations charcutières (Coef : 3)**

- Fabrication d'un produit de charcuterie crue : Saucisses chipolatas. (fiche page 2/5)

- Fabrication d'un produit de charcuterie cuite : Pâté de campagne. (fiche page 3/5)

Le candidat devra présenter ses réalisations décorées sur plat et réserver quelques tranches pour la dégustation de la charcuterie cuite.

Le candidat doit faire part oralement des caractéristiques du produit de charcuterie cuite au jury en 5 minutes maximum. (Coef : 0,5)

**3<sup>ème</sup> PHASE : Réalisation traiteur (Coef : 3,5)**

- Fabrication d'un produit traiteur : Truites en gelée (fiche page 4/5)

- Fabrication d'un plat cuisiné pour 4 personnes : Rôti de porc braisé pommes Duchesse (fiche page 5/5)

Le carnet personnel de recettes est autorisé à l'exclusion de tout ouvrage professionnel (photocopie, fiche, livre,...).

Tous les éléments de décor doivent être réalisés par le candidat pendant l'épreuve dans le cadre défini par le sujet.

Session 2001	Code : 50-22130	Page : 2/5
Examen : CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE		Durée : 7 h 00
Spécialité : Charcutier traiteur		Coef. : 10
Epreuve : EP1 – Pratique professionnelle		

**Fiche technique de fabrication : Saucisses chipolatas**

**Nombre de portions : 2 kg de masse**

Phases essentielles	Denrées	Unités	1	2			Totaux
			Chair à saucisses	Boyaux			
	<u>Boucherie :</u>						
Désosser, parer, trier, la viande.	Poitrine de porc avec os.	kg	1,5				1,5
	Epaule de porc.	kg	1				1
Mettre la viande au sel (réserver).	Menu de mouton 18/22 mm.	Mètre		6			6
	<u>Epicerie :</u>						
Hacher la viande et mélanger la chair.	Sel fin	kg	0,040				0,040
	Sel rougisseur	kg	0,008				0,008
	Poivre blanc	kg	0,002				0,002
Embosser, pousser et tresser les saucisses.							
Dresser sur plat.							

Session 2001	Code : 50-22130	Page : 3/5
Examen : CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE		Durée : 7 h 00
Spécialité : Charcutier traiteur		Coef. : 10
Epreuve : EP1 – Pratique professionnelle		

Fiche technique de fabrication : Pâté de campagne

Nombre de portions : 1 kg de masse

Phases essentielles	Denrées	Unités	1	2	3	Totaux
			Farce	Assaisonnement	Finition	
Découper les gorges.	<u>Boucherie :</u> Gorge de porc	kg	0,750			0,750
	Foie de porc	kg	0,250			0,250
	Crépine de porc	kg			0,250	0,250
Trier les gorges et le foie.						
Préparer l'assaisonnement.	<u>Epicerie :</u> Poivre gris	kg		0,002		0,002
	Sel nitrité	kg		0,020		0,020
	Sucre	kg		0,001		0,001
	Quatre épices	kg		0,002		0,002
Hacher la viande avec les aromates.	Gelée ambrée	kg			0,100	0,100
	Ajouter, mélanger l'assaisonnement, l'œuf et le lait.					
	Genièvre	kg		0,020		0,020
Confectionner le pâté dans la terrine préalablement chemisée de crépine.	<u>Légumerie :</u> Persil	Botte		¼		¼
	Ail	kg		0,030		0,030
	Echalote	kg		0,050		0,050
	Thym	kg		qs		qs
Cuire au four au bain-marie à 180°C jusqu'à coloration et régler à 100°C.	<u>Cave :</u> Vin blanc	l		0,030		0,030
Refroidir et glacer à la gelée ambrée.	<u>Crémerie :</u> Lait	l		0,050		0,050
	Œufs	U		1		1
Dresser sur plat.						

Session 2001	Code : 50-22130	Page : 4/5
Examen : CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE		Durée : 7 h 00
Spécialité : Charcutier traiteur		Coef. : 10
Epreuve : EP1 – Pratique professionnelle		

**Fiche technique de fabrication : Truites en gelée**

**Nombre de portions : 4**

Phases essentielles	Denrées	Unités	1 Poissons	2 Court- bouillon	3 Décor	4 Mayonnaise	Totaux
Préparer les éléments du court-bouillon.	<u>Poissonerie :</u> Truites	kg	0,800				0,800
Habiller les truites.	<u>Légumerie :</u> Carottes	kg		0,100			0,100
Pocher les truites dans le court-bouillon.	Oignons	kg		0,050			0,050
	Citron	U		1			1
	Tomates	kg			0,100		0,100
Confectionner la gelée.	Bouquet garni	U		1			1
	Vert de poireaux	kg			0,100		0,100
Retirer la peau des truites, réaliser le décor et glacer les truites avec la gelée.	<u>Crémerie :</u> Œufs	U			1	1	2
Dresser sur plat.	<u>Economat :</u> Huile	l				0,100	0,100
	Moutarde	kg				0,010	0,010
	Vinaigre	l		0,015		0,005	0,020
	Sel fin	kg		qs		qs	qs
	Poivre en grains	kg		qs			qs
	Gelée en poudre	kg			0,050		0,050
	Olives noires	kg			0,050		0,050
	Vin blanc	l		0,500			0,500

Session 2001	Code : 50-22130	Page : 5/5
Examen : CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE		Durée : 7 h 00
Spécialité : Charcutier traiteur		Coef. : 10
Epreuve : EP1 – Pratique professionnelle		

**Fiche technique de fabrication : Rôti de porc braisé,  
Pommes Duchesse.**

**Nombre de portions : 4**

Phases essentielles	Denrées	Unités	1	2	3	Totaux
			Viandes	Fond de braisage	Pommes Duchesse	
Désosser, ficeler le carré de porc.	<u>Boucherie :</u> Carré de porc	kg	1,200			1,200
	Couenne fraîche	kg	0,200			0,200
Confectionner la garniture du fond de braisage.	<u>Légumerie :</u> Tomates	kg		0,050		0,050
	Carottes	kg		0,050		0,050
Marquer en cuisson le rôti de porc	Oignons	kg		0,100		0,100
	Ail	kg		0,030		0,030
Mode de cuisson : braisé à brun.	Céleri branche	kg		0,050		0,050
	Pommes de terre	kg			0,400	0,400
	Bouquet garni	U		1		1
<u>Pommes Duchesse :</u>	<u>Economat :</u>					
Confectionner une purée de pommes de terre, dessécher sur le feu, beurrer et ajouter les œufs hors du feu.	Fond de veau lié	l		1		1
	Sel fin	kg		qs	qs	qs
	Poivre	kg		qs	qs	qs
	Vin blanc	l		0,150		0,150
Dresser à la poche, dorer et cuire au four.	<u>Crémerie :</u> Beurre	kg			0,020	0,020
	Œufs	U			1	1
Décanner le rôti, passer au chinois la sauce, réduire et glacer le rôti de sauce.	Jaunes d'œufs	U			2	2
Dresser sur torpilleur.						