

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^{ère} PHASE : Travail des viandes et/ou des poissons crus (Coef : 3)

Découpage, parage, désossage, triage de la viande de porc et du poulet.

2^{ème} PHASE : Réalisations charcutières (Coef : 3)

- Fabrication d'un produit de charcuterie crue : Saucisses de Toulouse. (fiche page 2/5)
- Fabrication d'un produit de charcuterie cuite : Fromage de tête. (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^{ème} PHASE : Réalisation traiteur (Coef : 3,5)

- Fabrication d'un produit traiteur : Tarte à l'oignon (fiche page 4/5)
- Fabrication d'un plat cuisiné pour 4 personnes : Poulet sauté aux olives (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 de Toulouse

Nombre de portions : 2 kg de masse

Phases essentielles	Denrées	Unités	1 Chair à saucisses	2 Boyaux			Totaux
Désosser, parer, trier, la viande.	<u>Boucherie :</u>						
	Poitrine de porc avec os.	kg	1,5				1,5
	Epaule de porc.	kg	1				1
Mettre la viande au sel (réserver).	Menu de porc 30/32 mm.	Mètre		4			4
Hacher la viande et mélanger la chair.	<u>Epicerie :</u>						
	Sel fin	kg	0,040				0,040
	Sel rougisseur	kg	0,008				0,008
Embosser, pousser et tresser les saucisses.	Poivre blanc	kg	0,002				0,002
	<u>Cave :</u>						
Dresser sur plat.	Vin blanc	l	0,100				0,100

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 : Fromage de tête

Nombre de portions : 1 kg de masse

Phases essentielles	Denrées	Unités	1	2	3	Totaux
			Viande	Bouillon	Finition	
Dessaler la demi-tête et les langues.	<u>Boucherie :</u> Tête de porc saumurée	U	1/2			1/2
	Barde de lard	kg			0,250	0,250
Confectionner le bouillon et le refroidir.	Langue de porc saumurée	kg	0,400			0,400
Cuire la demi-tête et les langues dans le bouillon.	<u>Epicerie :</u> Poivre gris	kg			qs	qs
	Gelée ambrée	kg			0,150	0,150
Après cuisson décor-tiquer la viande et couper les morceaux en cubes.	<u>Légumerie :</u> Persil	kg		0,050	0,080	0,130
	Ail	kg			0,030	0,030
Mélanger la viande au poivre et persillade.	Echalote	kg		0,100		0,100
	Bouquet garni	U		1		1
Chemiser le moule de barde de lard.	Carottes	kg		0,100		0,100
	Poireaux	kg		0,100		0,100
Réaliser la gelée.	Oignons	kg		0,100		0,100
Remplir le moule de viande, recouvrir de gelée et cuire au four (bain-marie) 1 heure environ.	<u>Cave :</u> Vin blanc	l		0,200		0,200
Refroidir en cellule.						

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 : Tarte à l'oignon

Nombre de portions : 4 portions

Phases essentielles	Denrées	Unités	1 Pâte brisée	2 Garniture	3 Appareil à crème prise	4 Décor	Totaux
Confectionner la pâte brisée.	<u>Boucherie :</u> Poitrine de porc fumée	kg		0,150			0,150
Emincer les oignons, couper en lardons la poitrine de porc, blanchir les lardons.	<u>Légumerie :</u> Oignons Persil	kg kg		0,600		0,050	0,600 0,050
Compoter les oignons au beurre.	<u>Crémerie :</u> Lait	l			0,100		0,100
Sauter les lardons.	Jaunes d'œufs	U	1				1
Réaliser l'appareil à crème prise salée.	Œufs Crème Beurre	U l kg			2 0,150		2 0,150 0,180
Abaisser la pâte, fonder le cercle, garnir la tarte.	<u>Economat :</u> Farine Huile	kg l	0,200	0,020			0,200 0,020
Cuire au four, décortiquer à mi-cuisson.	Sel fin Poivre Noix muscade	kg kg kg	qs		qs qs qs		qs qs qs
Dresser sur plat.							

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 : Poulet sauté aux olives

Nombre de portions : 4 portions

Phases essentielles	Denrées	Unités	1 Poulet	2 Sauce aux olives	3 Purée de pommes de terre	Totaux
Habiller et découper à cru la volaille.	<u>Boucherie :</u> Poulet effilé	kg	1,200			1,200
Marquer la volaille en cuisson.	<u>Légumerie :</u> Tomates	kg		0,400		0,400
Mode de cuisson : sauté.	Carottes	kg		0,050		0,050
	Oignons	kg		0,100		0,100
	Ail	kg		0,030		0,030
Après la cuisson de la volaille, réaliser une sauce tomate aux olives.	Champignons de Paris	kg		0,250		0,250
	Pommes de terre	kg			0,800	0,800
	Bouquet garni	U		1		1
Confectionner une purée de pommes de terre.	<u>Economat :</u> Fond blanc de volaille	l		1		1
	Sel fin	kg		qs	qs	qs
	Poivre	kg		qs	qs	qs
Escaloper les champignons et les sauter.	Vin blanc	l		0,150		0,150
	Olives vertes dénoyautées	kg		0,100		0,100
Dresser le poulet sur plat et la purée dans un légumier.	Huile d'olive	l	0,050	0,050		0,100
	<u>Crémerie :</u> Beurre	kg		0,100	0,100	0,200