

TEXTE DE L'ÉPREUVE

Académie de NANTES

1-0550

SPECIALITÉ BEP ALIMENTATION / CAP CHARCUTIER TRAITEUR

Session 2001

ÉPREUVE EP1 Pratique Professionnelle

Durée : 7 heures Coefficient : BEP 6 – CAP 10 S 1/1

Instruments de calcul autorisés : ~~⊕~~ NON (rayer la mention inutile)

Lundi 18 juin 2001

SUJET N° 1

Travail des viandes de porc et de volailles ou/poissons crus :

- Préparer un carré de côtes en côte cuite.
- Désosser et trier un hachage en vue des fabrications.
 - Produit A – Chair à saucisses - 3 kg
 - Produit B – Terrine de lapin - 1 kg
- Désosser et ficeler le filet en rôti.
- Découper le râble de lapin pour lapin chasseur (4 personnes).
- Désosser le reste du lapin pour fabriquer une terrine de lapin de 1 kg.

Réalisations charcutières :

- Fabriquer, cuire et présenter sur plat une terrine de lapin de 1 kg (Produit B) (prélever 3 tranches pour la dégustation).
- Fabriquer 3 kg de chair à saucisses. (Produit A)
- Pousser et présenter sur plat 20 grosses saucisses.

Réalisation traiteur :

- Réaliser et présenter sur plat le lapin chasseur pour 4 personnes.
- Réaliser une tarte aux oignons pour 4 parts.

--	--

SUJET N°	1
-----------------	----------

Date	<i>Lundi 18 juin 2001</i>
-------------	---------------------------

--

Emargement

I TRAVAIL DES VIANDES ET POISSONS CRUS (60 Pts)

Découper	10	8	6	4	2	0
Parer/Ficeler	10	8	6	4	2	0
Desosser le Produit A	10	8	6	4	2	0
Desosser le Produit B	10	8	6	4	2	0
Trier le Produit A	10	8	6	4	2	0
Trier le Produit B	10	8	6	4	2	0

Total / 60

II REALISATIONS CHARCUTIERES (70 Pts)

Respect des règles d'hygiène et de sécurité	10	8	6	4	2	0
---	----	---	---	---	---	---

Fabrication des Produits

Hacher le Produit A	10	8	6	4	2	0
Hacher le Produit B	10	8	6	4	2	0
Conditionner (ex : Embosser)	10	8	6	4	2	0
Présenter les Produits	10	8	6	4	2	0
Déguster un Produit	10	8	6	4	2	0

Explication orale (caractéristique du produit)	10	8	6	4	2	0
--	----	---	---	---	---	---

Total / 70

III FABRICATION TRAITEUR (70 Pts)

Préparation culinaire élaborée à l'avance pour 4 personnes

Cuire	10	8	6	4	2	0
Réaliser la sauce.....	10	8	6	4	2	0
Présenter	10	8	6	4	2	0
Déguster	10	8	6	4	2	0

Entrées froides ou chaudes - desserts

Fabriquer	10	8	6	4	2	0
Déguster	10	8	6	4	2	0

Respect des règles d'hygiène et de sécurité	10	8	6	4	2	0
---	----	---	---	---	---	---

Remise en ordre du poste de travail

Total / 70

EP1 TOTAL GENERAL

--

EP1 NOTE SUR 20 = TOTAL GENERAL : 10

--

TOTAL EP1 BEP = NOTE SUR 20 x 6

--

0	Travail non réalisé
2	Travail très insuffisant
4	Travail insuffisant
6	Travail satisfaisant
8	Travail très satisfaisant
10	Travail exceptionnel

SUJET N° 2

Date *Mardi 19 juin 2001*

Emargement

I TRAVAIL DES VIANDES ET POISSONS CRUS (60 Pts)

Découper	10	8	6	4	2	0
Parer/Ficeler	10	8	6	4	2	0
Desosser le Produit A	10	8	6	4	2	0
Desosser le Produit B	10	8	6	4	2	0
Trier le Produit A	10	8	6	4	2	0
Trier le Produit B	10	8	6	4	2	0

Total / 60

II REALISATIONS CHARCUTIERES (70 Pts)

Respect des règles d'hygiène et de sécurité	10	8	6	4	2	0
---	----	---	---	---	---	---

Fabrication des Produits

Hacher le Produit A	10	8	6	4	2	0
Hacher le Produit B	10	8	6	4	2	0
Conditionner (ex : Embosser)	10	8	6	4	2	0
Présenter les Produits	10	8	6	4	2	0
Déguster un Produit	10	8	6	4	2	0

Explication orale (caractéristique du produit)	10	8	6	4	2	0
--	----	---	---	---	---	---

Total / 70

III FABRICATION TRAITEUR (70 Pts)**Préparation culinaire élaborée à l'avance pour 4 personnes**

Cuire	10	8	6	4	2	0
Réaliser la sauce.....	10	8	6	4	2	0
Présenter	10	8	6	4	2	0
Déguster	10	8	6	4	2	0

Entrées froides ou chaudes - desserts

Fabriquer	10	8	6	4	2	0
Déguster	10	8	6	4	2	0

Respect des règles d'hygiène et de sécurité	10	8	6	4	2	0
---	----	---	---	---	---	---

Remise en ordre du poste de travail

Total / 70

EP1 TOTAL GENERAL

--	--

EP1 NOTE SUR 20 = TOTAL GENERAL : 10

--	--

TOTAL EP1 BEP = NOTE SUR 20 x 6

--	--

0	Travail non réalisé
2	Travail très insuffisant
4	Travail insuffisant
6	Travail satisfaisant
8	Travail très satisfaisant
10	Travail exceptionnel

TEXTE DE L'ÉPREUVE

Académie de NANTES

1-0547

SPECIALITÉ BEP ALIMENTATION / CAP CHARCUTIER TRAITEUR

Session 2001

ÉPREUVE EP1 Pratique Professionnelle

Durée : 7 heures

Coefficient : BEP 6 – CAP 10

Instruments de calcul autorisés : OUI

NON (rayer la mention inutile)

S 1/1

Mercredi 20 juin 2001

SUJET N° 3

Travail des viandes de porc et de volailles ou/poissons crus :

- Découper le poulet à cru pour 4 personnes.
- Désosser et parer le hachage.
- Désosser et parer le jambon pour un jambon DD.
- Trier 2 kg de saucisson et de 1,2 kg de pâté de campagne.
Saucisson (Produit A).
Pâté de campagne (Produit B).

Réalisations charcutières :

- Hacher et pousser le saucisson (Produit A).
- Fabriquer et cuire le pâté de campagne (Produit B).
- Présenter les produits sur plat.

Réalisation traiteur :

- Fabriquer et présenter un assortiment de crudités avec choux rouge, tomate, œufs durs et concombre.
- Cuisiner et présenter le poulet chasseur.

--	--

SUJET N° 3

Date <i>Mercredi 20 juin 2001</i>

--

Emargement

I TRAVAIL DES VIANDES ET POISSONS CRUS (60 Pts)

Découper	10	8	6	4	2	0
Parer/Ficeler	10	8	6	4	2	0
Desosser le Produit A	10	8	6	4	2	0
Desosser le Produit B	10	8	6	4	2	0
Trier le Produit A	10	8	6	4	2	0
Trier le Produit B	10	8	6	4	2	0

Total / 60

II REALISATIONS CHARCUTIERES (70 Pts)

Respect des règles d'hygiène et de sécurité	10	8	6	4	2	0
---	----	---	---	---	---	---

Fabrication des Produits

Hacher le Produit A	10	8	6	4	2	0
Hacher le Produit B	10	8	6	4	2	0
Conditionner (ex : Embosser)	10	8	6	4	2	0
Présenter les Produits	10	8	6	4	2	0
Déguster un Produit	10	8	6	4	2	0

Explication orale (caractéristique du produit)	10	8	6	4	2	0
--	----	---	---	---	---	---

Total / 70

III FABRICATION TRAITEUR (70 Pts)

Préparation culinaire élaborée à l'avance pour 4 personnes

Cuire	10	8	6	4	2	0
Réaliser la sauce.....	10	8	6	4	2	0
Présenter	10	8	6	4	2	0
Déguster	10	8	6	4	2	0

Entrées froides ou chaudes - desserts

Fabriquer	10	8	6	4	2	0
Déguster	10	8	6	4	2	0

Respect des règles d'hygiène et de sécurité	10	8	6	4	2	0
---	----	---	---	---	---	---

Remise en ordre du poste de travail

Total / 70

EP1 TOTAL GENERAL

--	--

EP1 NOTE SUR 20 = TOTAL GENERAL : 10

--	--

TOTAL EP1 BEP = NOTE SUR 20 x 6

--	--

0	Travail non réalisé
2	Travail très insuffisant
4	Travail insuffisant
6	Travail satisfaisant
8	Travail très satisfaisant
10	Travail exceptionnel