

SUJET 1

C.A.P. DE CHARCUTIER-TRAITEUR - BEP ALIMENTATION					
	DÉFINITION DE L'ÉPREUVE	ON DONNE	ON DEMANDE	ON EXIGE	BARÈME
1^{ère} PHASE	TRAVAIL DES VIANDES Coefficient : 3	* 1 palette * 1 Gorge * 900 g de Mouille * 400 g de Foie	* PORC : - De désosser la palette, de parer, trier, ficeler la palette. Ficelle continue De parer et découenner la gorge.	* PORC : - Un os de palette propre sans viande. - Un parage conforme des gros nerfs. - Un ficelage régulier. - Un bon triage de la gorge (sans caillots ni glandes) - Un bon découennage. - Un respect des règles d'hygiène et de sécurité. - Une remise en état du poste de travail.	/ 60 points

ACADÉMIE D'ORLÉANS-TOURS		
Temps alloué au total : 7 h	Coefficient : 10	BEP/CAP : 2002
Echelle :	Note mini :	Examen : Charcutier -Traiteur
Epreuve : EP1 : Pratique professionnelle		
Ce Sujet comporte :	3 feuille (s)	1 / 3
SUJET N° 1		

SUJET 1

C.A.P. DE CHARCUTIER-TRAITEUR - BEP ALIMENTATION

DÉFINITION DE L'ÉPREUVE	ON DONNE	ON DEMANDE	ON EXIGE	BARÈME																									
<p style="text-align: center;">RÉALISATION</p> <p style="text-align: center;">CHARCUTIÈRES</p> <p style="text-align: center;">Coefficient : 3,5</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Le triage de la gorge et de la palette. * De la mouille découennée (900 g). * Du foie de porc (400 g). * Les ingrédients 	<ul style="list-style-type: none"> * De réaliser 1kg500 de chipolatas. * Réaliser 1 kg500 de pâté de foie. 	<ul style="list-style-type: none"> * Le hachage et la consistance de la mêlée. * La parfaite maîtrise du poussoir. * Une grande régularité des pièces. * L'hygiène parfaite pendant le travail et la remise en état du poste. * Les caractéristiques conformes à la fabrication type. * Le dressage du pâté de foie décoré et glacé sur un plat. * De réserver 2 tranches sur une assiette pour la dégustation. * Présenter oralement les caractéristiques du pâté de foie au jury (5 minutes maximum). * Un respect des règles d'hygiène et de sécurité. * Une remise en état du poste de travail. 	<p>/ 70 points</p>																									
<p>2^{ème} PHASE</p>																													
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="5" style="text-align: center;">ACADÉMIE D'ORLÉANS-TOURS</td> </tr> <tr> <td style="width: 20%;">Temps alloué au total : 7 h</td> <td style="width: 20%;">Coefficient : 10</td> <td colspan="3" style="text-align: center;">BEP/CAP : 2002</td> </tr> <tr> <td>Echelle :</td> <td>Note mini :</td> <td colspan="3" style="text-align: center;">Examens : Charcutier-Traiteur</td> </tr> <tr> <td colspan="5">Epreuve : EPI : Pratique professionnelle</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Ce sujet comporte : 3 feuilles (4)</td> <td style="text-align: center;">2 / 3</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">SUJET N° 1</td> </tr> </table>					ACADÉMIE D'ORLÉANS-TOURS					Temps alloué au total : 7 h	Coefficient : 10	BEP/CAP : 2002			Echelle :	Note mini :	Examens : Charcutier-Traiteur			Epreuve : EPI : Pratique professionnelle					Ce sujet comporte : 3 feuilles (4)		2 / 3	SUJET N° 1	
ACADÉMIE D'ORLÉANS-TOURS																													
Temps alloué au total : 7 h	Coefficient : 10	BEP/CAP : 2002																											
Echelle :	Note mini :	Examens : Charcutier-Traiteur																											
Epreuve : EPI : Pratique professionnelle																													
Ce sujet comporte : 3 feuilles (4)		2 / 3	SUJET N° 1																										

Sujet 1

C.A.P. DE CHARCUTIER-TRAITEUR - BEP ALIMENTATION

DÉFINITION DE L'ÉPREUVE	ON DONNE	ON DEMANDE	ON EXIGE	BARÈME
<p style="text-align: center;">3^{ème} PHASE</p> <p style="text-align: center;">RÉALISATION</p> <p style="text-align: center;">TRAITEUR</p> <p style="text-align: center;">Coefficient : 3,5</p>	<ul style="list-style-type: none"> * 4 cuisses de poulet * Ingrédients * Les ingrédients pour réaliser une pâte à choux une sauce Mornay. 	<ul style="list-style-type: none"> * De réaliser 4 cuisses de poulet chasseur. * Réaliser une pâte à choux avec ¼ l d'eau. * Confection de 40 petits choux environ et garnir. * Réaliser une sauce Mornay avec ½ l de lait. * De respecter les règles d'hygiène et de sécurité durant le travail. 	<ul style="list-style-type: none"> * Habillage des cuisses de poulet. * Une parfaite cuisson. * Une présentation impeccable des cuisses et de la garniture. * Un équilibre de saveur de la garniture. * Un respect des règles d'hygiène et de sécurité. * Régularité des choux avant cuisson * Une régularité et un bel aspect des choux cuits. * Une bonne consistance et un bon goût de la sauce. * Une présentation parfaite du produit sur plat. * Une remise en état du poste de travail. 	<p>/ 70 points</p>

ACADÉMIE D'ORLÉANS-TOURS

Temps alloué au total : 7 h

Coefficient : 10

BEP/CAP : 2002

Echelle : Note min : 1

Examen : Charcutier - Traiteur

Epreuve : EPI : Pratique professionnelle

Ce Sujet comporte : 3 feuilles (6)

3 / 3

SUJET N° 1