

SUJET 2

C.A.P. DE CHARCUTIER-TRAITEUR - BEP ALIMENTATION					
DÉFINITION DE L'ÉPREUVE	ON DONNE	ON DEMANDE	ON EXIGE	BARÈME	
1^{ère} PHASE	<p style="text-align: center;">TRAVAIL DES VIANDES</p> <p style="text-align: center;">Coefficient : 3</p>	<ul style="list-style-type: none"> * 1 hachage (jarret, noix d'épaule, gorge) * 1 poulet effilé 	<ul style="list-style-type: none"> * PORC : - Découper le jambonneau - Désosser la noix d'épaule, la dénervé, la ficeler. - Trier le reste (hachage + gorge) par catégorie. - Habiller la volaille. - Découper en part (4). 	<ul style="list-style-type: none"> - Une coupe parfaite du jambonneau. - Un parfait découennage des gras (couennes nettes) - Un dressage net. - Un parage convenable (nerfs et gras) - Respect des règles de sécurité. - Un ficelage "continue". - Un respect des règles d'hygiène. - Une remise en état du poste de travail. - Respect part comestible - Habillage conforme 	/ 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° 2

SUJET 2

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

DÉFINITION DE L'ÉPREUVE	ON DONNE	ON DEMANDE	ON EXIGE	BARÈME
<p>RÉALISATION CHARCUTIÈRES</p> <p style="text-align: right;">Coefficient : 3,5</p>	<p>* Du foie de porc</p> <p>* Mouille.</p>	<p>* De réaliser 1,200 kg de pâté de foie</p> <p>* De réaliser 1 kg de saucisses de Toulouse.</p>	<p>* Décorer et glacer le pâté. Présenter sur plat.</p> <p>* Bel aspect et bonne tenue à la coupe.</p> <p>* Réserver 2 tranches (dégustation).</p> <p>* Présenter oralement les caractéristiques du pâté de foie (5 mn maximum) au jury</p> <p>* Embossage conforme.</p> <p>* Régularité des pièces.</p> <p>* Aspect attractif.</p> <p>* Respect des règles d'hygiène.</p>	<p>/ 70 points</p>

2^{ème} PHASE

ACADÉMIE D'ORLÉANS-TOURS

BEP/CAP : 2002

Examen : Charcutier - Traiteur

Temps alloué au total : 7 h

Echelle :

Epreuve : EPI : Pratique professionnelle

Coefficient : 10

Note mini :

Ce Sujet comporte : 3 feuille (s)

2 / 3

SUJET N° 2

SUJET 2

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

DÉFINITION DE L'ÉPREUVE		ON DONNE	ON DEMANDE	ON EXIGE	BARÈME
3 ^{ème} PHASE	<p>RÉALISATION</p> <p>TRAITEUR</p> <p>Coefficient : 3,5</p>	<p>* 1 fiche technique de la tarte à l'oignon.</p> <p>* Les ingrédients.</p>	<p>* De fabriquer des ou une tarte à l'oignon pour 6 personnes.</p> <p>* De cuisiner 4 parts poulet sauté chasseur</p>	<p>* La présentation des produits finis.</p> <p>* La qualité gustative des produits.</p> <p>* Respect des règles d'hygiène.</p>	/ 70 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)	3 / 3	SUJET N° 2

Session : 2002

Sujet N° 1

CAP CHARCUTIER TRAITEUR – BEP ALIMENTATION - EP1 Durée 7 heures Coef :

CAP : 10
BEP : 6

CRITERES D'EVALUATION		Barème	Candidats	
			N°1	N°2
1^{ère} PHASE : Travail des viandes et poissons crus		60 points		
PORC	<input checked="" type="checkbox"/> Triage, parage propre <input checked="" type="checkbox"/> Désossage <input checked="" type="checkbox"/> Ficelage régulier	10 pts 10 pts 10 pts		
VOLAILLES et POISSONS	<input checked="" type="checkbox"/> Habillage des cuisses	10 pts		
HYGIENE SECURITE	<input checked="" type="checkbox"/> Le respect des règles d'hygiène et de sécurité <input checked="" type="checkbox"/> Une remise en état du poste	10 pts 10 pts		
Sous - total		/60		
2^{ème} PHASE : Réalisations Charcutières		70 points	N°1	N°2
FABRICATION 1	1,5 kg de pâté de foie <input checked="" type="checkbox"/> Respect de l'émulsion à chaud <input checked="" type="checkbox"/> Homogénéité de la mée	10 pts 10 pts		
FABRICATION 2	1,5 kg de chipo <input checked="" type="checkbox"/> Embrossage <input checked="" type="checkbox"/> Respect des proportions (maigre/gras)	10 pts 5 pts		
PRESENTATION	<input checked="" type="checkbox"/> Présentation appétissante et conforme fabrication 1 fabrication 2	10 pts 5 pts		
EPREUVE ORALE	<input checked="" type="checkbox"/> Caractéristiques fabrication 1	10 Pts		
HYGIENE SECURITE	<input checked="" type="checkbox"/> Le respect des règles et une remise en état du poste	10 pts		
Sous - total		/70		
3^{ème} PHASE : Réalisations Traiteurs		70 points	N°1	N°2
Entrée froide ou Entrée chaude ou Dessert	Choux <input checked="" type="checkbox"/> Régularité avant cuisson <input checked="" type="checkbox"/> Cuisson de la pâte (aspect cuit) <input checked="" type="checkbox"/> Mornay (goût + aspect) <input checked="" type="checkbox"/> Présentation	10 pts 10 pts 10 pts 10 pts		
Plat cuisiné	Poulet chasseur <input checked="" type="checkbox"/> Une cuisson à point <input checked="" type="checkbox"/> Une sauce : liaison goût	10 pts 10 pts		
HYGIENE SECURITE	<input checked="" type="checkbox"/> Le respect des règles Remise en état du poste	10 pts		
Sous - total		/70		
Total sur 200 Pts :		/200		
Note / 20 Arrondie au ½ pt sup.				
Membres du jury				
Nom, prénom :		Signature :		

