

## 1 – TRAVAIL DES VIANDES ET POISSONS

A partir des produits mis à votre disposition, **une palette, une gorge et une truite de mer**, vous réaliserez les travaux suivants :

- 1.1 – Palette** : Désosser à blanc, retirer les gros nerfs, ficeler ficelle arrêtée (Déficeler après notation du jury)
- 1.2 – Gorge** : Trier avec précision, découenner rase couenne, dresser sur plateau et indiquer sur chaque tas l'utilisation
- 1.3 – Truite de mer** : Habiller, lever les filets, réserver les arêtes pour le fumet.

## 2 – REALISATIONS CHARCUTIERES

Vous réaliserez ensuite les fabrications suivantes :

### 2.1 – Boudin noir : 3 kg

Confectionner, emballer, cuire un boudin pour la **dégustation**.

### 2.2 – Pâté de campagne : 1,5 kg

Cuire un échantillon de 500 g dans un moule adapté.

Réserver quelques tranches pour la **dégustation**.

Présenter le reste en terrine ou moule aluminium prêt à cuire.

### 2.3 – Décoration

Présenter vos réalisations charcutières **décorées sur plat**.

## 3 – REALISATIONS TRAITEUR

A partir des produits mis à votre disposition et des fiches techniques jointes, vous réaliserez les produits suivants :

### 3.1 – Produits traiteur : 4 coquilles de poissons

### 3.2 – Plat cuisiné pour 4 personnes : Sauté de porc

SUJET INTERACADEMIQUE	EXAMEN : <b>CAP / BEP</b>	SESSION 2002	<b>SUJET N° 1</b>
SPECIALITE : BEP Alimentation, dominante <b>Charcutier Traiteur</b>	<b>CAP Charcutier Traiteur</b>	EPREUVE : EP1 – Pratique professionnelle	
TEMPS ALLOUE : 7 h 00	COEFFICIENT : CAP : 10      BEP : 6		DOCUMENT : 1 / 3

Fabrication : <b>Boudin noir</b>		3 kg	
<b>DENREES</b>		<b>UNITE</b>	<b>QUANTITE</b>
Panne crue		kg	0.200
Gras dur		kg	0.800
Oignons cuits		kg	1.000
Sang		L	1
Crème			QSP
<b>Assaisonnement</b>			
Sel fin			QSP
Poivre			QSP
Epices			QSP
Sucre			QSP
Menu de porc 34/36		m	2

Fabrication : <b>PATE DE CAMPAGNE</b> (1.5 kg)			
<b>DENREES</b>		<b>UNITE</b>	<b>QUANTITE</b>
Eléments de fabrication	Gorge	kg	1.100
	Foie	g	400
	Crépine	g	500
	Barde	g	300
	Sel nitrité	g	27
Assaisonnement	Sucre	g	3
	Poivre	g	3
	Muscade	g	1
Liants	Œuf	u	1
	Lait	cl	3
Garniture aromatique	Echalotes	g	50
	Ail	g	3
	Persil haché		QSP
Décor	Gelée clarifiée	cl	20

Pour le décor Tomates, persil, laitue, courgettes, aubergines, fines herbes fraîches, olives vertes et noires, radis, cornichons

SUJET INTERACADEMIQUE	EXAMEN : <b>CAP / BEP</b>	SESSION 2002	SUJET N° 1
SPECIALITE : CAP Charcutier Traiteur BEP Alimentation, dominante Charcutier Traiteur		EPREUVE : EP1 – Pratique professionnelle	
TEMPS ALLOUE : 7 h 00		COEFFICIENT : CAP : 10    BEP : 6	DOCUMENT : 2 / 3

Fabrication : <b>COQUILLES DE POISSON</b>			Quantité : <b>4</b>
DENREES	UNITE	QUANTITE	TECHNIQUES
<b>Elément de base :</b>			<input type="checkbox"/> Habiller la truite, lever les filets <input type="checkbox"/> Disposer les filets sur une feuille de papier sulfurisé mouillée côté peau <input type="checkbox"/> Assaisonner la surface puis saupoudrer de gélatine pour améliorer la tenue de coupe <input type="checkbox"/> Rouler l'ensemble en serrant uniformément le rouleau, ficeler <input type="checkbox"/> Cuire dans un court bouillon à frémissement pendant 20 à 30 mn selon la grosseur, puis refroidir rapidement <input type="checkbox"/> Cuire la macédoine à l'anglaise <input type="checkbox"/> Réaliser la mayonnaise <input type="checkbox"/> Découper les médaillons de truite, glacer de gelée <input type="checkbox"/> Décorer avec le cerfeuil, glacer puis réserver au frais <input type="checkbox"/> Lier la macédoine avec la mayonnaise et garnir les coquilles <input type="checkbox"/> Disposer les médaillons sur la macédoine <input type="checkbox"/> Finir la décoration des coquilles avec un quartier d'œuf dur et de tomate <input type="checkbox"/> Pocher raisonnablement de mayonnaise
Truite de mer de 1 kg	u	1	
Gélatine en poudre	g	20	
Sel fin		PM	
poivre		PM	
Macédoine de légumes surgelée	g	400	
<b>Mayonnaise :</b>			
Huile de tournesol	cl	25	
Jaunes d'œuf	u	1	
Sel	g	2.5	
Moutarde	cuil.	1/4	
<b>Eléments de finition :</b>			
Tomate	u	½	
Œufs durs	u	1	
Persil		PM	
Cerfeuil		PM	
Gelée claire	cl	50	

Fabrication : <b>SAUTE DE PORC</b>			Quantité : <b>4 pers.</b>
DENREES	UNITE	QUANTITE	TECHNIQUES
<b>Elément de base :</b>			<input type="checkbox"/> Parer et détailler le viande en morceaux de 60 gr environ <input type="checkbox"/> Rissoler la viande puis ajouter la garniture aromatique <input type="checkbox"/> Singer <input type="checkbox"/> Déglacer au vin blanc <input type="checkbox"/> Mouiller au fond de veau lié <input type="checkbox"/> Ajouter le bouquet garni <input type="checkbox"/> Cuire à couvert <input type="checkbox"/> Décanter le sauté <input type="checkbox"/> Passer la sauce au chinois <input type="checkbox"/> Réduire <input type="checkbox"/> Rectifier l'assaisonnement et la liaison <input type="checkbox"/> Ajouter la viande <input type="checkbox"/> Dresser en légumier
Viande de porc sans os	g	800	
Huile	cl	2,5	
Farine	g	10	
Concentré de tomates	g	10	
Vin blanc	dl	1	
Fond de veau lié	dl	6	
Sel		PM	
Poivre		PM	
<b>Aromates :</b>			
Oignons	g	40	
Ail	gousse	½	
Bouquet garni	u	1	
<b>Présentation :</b>			
Persil	botte	1/8	

SUJET INTERACADEMIQUE	EXAMEN : <b>CAP / BEP</b>	SESSION 2002	<b>SUJET N° 1</b>
SPECIALITE : CAP Charcutier Traiteur BEP Alimentation, dominante Charcutier Traiteur		EPREUVE : EP1 – Pratique professionnelle	
TEMPS ALLOUE : 7 h 00		COEFFICIENT : CAP : 10    BEP : 6	DOCUMENT : 3 / 3