

1 – TRAVAIL DES VIANDES ET POISSONS

A partir des produits mis à votre disposition, **un rond d'épaule - gorge et un poulet**, vous réaliserez les travaux suivants :

1.1 – Rond d'épaule : Désosser, dénervé, ficeler (Déficeler après notation du jury)

1.2 – Gorge et rond d'épaule : Trier complètement, dresser sur plateau et indiquer sur chaque tas l'utilisation

1.3 – Poulet : Déjoindre les deux cuisses du poulet et les conserver pour l'épreuve traiteur. Désosser le reste pour la fabrication charcutière.

2 – REALISATIONS CHARCUTIERES

Vous réaliserez ensuite les fabrications suivantes :

2.1 – Galantine de volaille : 1,5 kg

Elaborer 1,5 kg de mée. Rouler une galantine de 500 g, la cuire et la refroidir. Réserver quelques tranches pour la **dégustation**. Mettre le reste au frais, en terrine comme un pâté avec barde et crépine

2.2 – Saucisses de Toulouse : 1,5 kg

Confectionner la préparation, pousser avec les débours inclus, cuire 2 saucisses destinées à la **dégustation**

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 – Plat cuisiné pour 4 personnes : Poulet poché sauce suprême

3.2 – Produits traiteur, dessert : Tarte aux pommes

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

Fabrication : GALANTINE DE VOLAILLE (1,5 kg)			
DENREES		UNITE	QUANTITE
ELEMENTS DE FABRICATION	Lèches de volaille	g	375
	Lèches de porc	g	375
	Farce : Maigre de porc	g	375
	Gras de porc	g	375
	Barde	u	1
	Crépine	u	½
ASSAISONNEMENT	Sel nitrité	g	27
	Sucre	g	2
	Poivre	g	3
	Muscade	g	1
LIANTS	Œufs	u	2
	Plasma ou phosphate	g	2
AROME	Porto	cl	4,5
CUISSON	Jus ou bouillon		QSP

Fabrication : SAUCISSE DE TOULOUSE (1,5 kg)			
DENREES		UNITE	QUANTITE
ELEMENTS DE FABRICATION :	Maigre de porc	kg	1,125
	Gras dur	g	375
ASSAISONNEMENT :	Sel fin	g	27
	Poivre blanc	g	3
	Muscade	g	1
EMBOSSAGE :	Menu de porc calibre 34 / 36		QSP

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

SUJET INTERACADEMIQUE	EXAMEN : CAP / BEP	SESSION 2002	SUJET N° 2
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 : POULET POCHE SAUCE SUPREME			Quantité : 4 pers.
DENREES	UNITE	QUANTITE	TECHNIQUES
Eléments de base :			<input type="checkbox"/> Blanchir la volaille (placer les cuisses dans une casserole, couvrir d'eau froide, porter à ébullition, rafraîchir et égoutter) <input type="checkbox"/> Marquer les cuisses en cuisson (citronner les cuisses de poulet, mouiller avec du fond de volaille ou de l'eau froide, ajouter la garniture aromatique, porter à ébullition et cuire pendant 30 à 35 min) <input type="checkbox"/> Confectionner le roux blanc (fondre le beurre, ajouter la farine, cuire à feu doux pendant 15 à 20 min sans coloration) <input type="checkbox"/> Confectionner le velouté de volaille (ajouter le roux froid dans 0,75 l de fond de volaille bouillant, mélanger et porter à ébullition, ajouter la crème et vérifier l'assaisonnement) <input type="checkbox"/> Dresser les cuisses de volaille (supprimer la peau, déposer les cuisses sur le plat de service, napper de sauce) <input type="checkbox"/> Dresser le reste de la sauce en saucière
Cuisses de poulet	u	4	
Citron	u	½	
Fond blanc de volaille	L	1	
Garniture aromatique :			
Carottes	g	50	
Oignons	g	50	
Clous de girofle	u	1	
Blancs de poireaux	g	50	
Céleri en branches	g	20	
Bouquet garni	u	1	
Sauce suprême :			
Fond blanc de cuisson	L	0,75	
Crème épaisse	L	0,15	
Roux blanc :			
- beurre	g	50	
- farine	g	50	
Assaisonnement :			
Sel fin		PM	
Poivre blanc		PM	
Muscade		PM	

Fabrication : TARTE AUX POMMES			Quantité : 8 pers.
DENREES	UNITE	QUANTITE	TECHNIQUES
Pâte brisée :			<input type="checkbox"/> Confectionner la pâte brisée <input type="checkbox"/> Eplucher, citronner les pommes <input type="checkbox"/> Foncer les tartes <input type="checkbox"/> Etaler la compote sur le fond de tarte <input type="checkbox"/> Couper les pommes de la garniture en ½ lamelles d'1 à 2 mm <input type="checkbox"/> Disposer harmonieusement les lamelles en rosace sur la compote en les chevauchant <input type="checkbox"/> Cuire la tarte aux pommes au four chaud (220°) pendant 30 à 35 mn <input type="checkbox"/> Retirer le cercle et passer de la dorure au 2/3 de la cuisson <input type="checkbox"/> Débarrasser la tarte sur une grille à pâtisserie <input type="checkbox"/> Chauffer le nappage, le détendre si nécessaire <input type="checkbox"/> Lustrer délicatement la surface à l'aide d'un pinceau <input type="checkbox"/> Dresser sur un plat rond recouvert d'un papier dentelle
Farine	g	150	
Sucre semoule	g	15	
Sel	g	1	
Beurre	g	75	
Jaune d'œuf	u	1	
Eau	cl	3	
Farine (travail de la pâte)	g	50	
Garniture :			
Compote de pommes	g	300	
Pommes	g	400	
Citron	u	½	
Dorure :			
Œuf	u	1	
Finition :			
Nappage abricot	g	100	

SUJET INTERACADEMIQUE	EXAMEN : CAP / BEP	SESSION 2002	SUJET N° 2
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