

CONSIGNES AU CANDIDAT

L'épreuve a pour but d'évaluer votre aptitude à mettre en œuvre les techniques adaptées débouchant sur des réalisations de charcutier – traiteur commercialisables.

VOUS DEVEZ :

- organiser les opérations dans le temps et dans l'espace ;
- respecter les règles d'hygiène de propreté dans le travail et sur le poste ;
- remettre en état le poste de propreté dans le travail et les matériels utilisés ;
- présenter et décorer les produits ;
- apprécier.

Vous disposer d'un temps global de 7 heures pour réaliser l'ensemble des opérations suivantes :

- découpage – parage – désossage – triage.
- fabrication de produits de charcuterie courante cuits et crus.
- fabrication de produits traiteur.

Le carnet de recettes est autorisé.

BAREME DE NOTATION

Découpage – Parage – Désossage – Triage	<i>60 points</i>
Fabrication de produits de charcuterie courante cuits, crus	<i>70 points</i>
Fabrication de produits traiteur	<i>70 points</i>
TOTAL	<i>200 points</i>

ACADEMIE DE CAEN		SESSION 2002	
BEP Alimentation – CAP CHARCUTIER TRAITEUR			
EP 1 – Pratique Professionnelle			
CONSIGNES AU CANDIDAT	Durée : 7 H	Coef : 10	Page : 1/1