

**CONSIGNES AUX MEMBRES DU  
JURY**

**Le jury informera les candidats :**

**- Pour les fabrications charcutières :**

- Les viandes devront être refroidies en cellule avant d'être utilisées ;
- Votre carnet personnel de recettes est autorisé ; (les fiches techniques photocopiées ne sont pas admises).
- mettre à cuire assez rapidement les ballotines pour qu'elles soient refroidies pour la dégustation.

**- Pour le désossage des volailles :**

Si le candidat n'a pas terminé le désossage dans le temps imparti, il sera évalué sur le travail réalisé incomplètement.  
Il bénéficiera d'un temps hors épreuve pour terminer le désossage afin de poursuivre la fabrication demandée.

**COMPTE TENU DES NORMES D'HYGIENE IMPOSEES PAR LE H.A.C.C.P, UNE  
SURVEILLANCE TOUTE PARTICULIERE SERA APPORTEE A L'HYGIENE**

**- Pour le travail des viandes et poissons crus :**

Travail du plat de cotes : Le jury appréciera en priorité le parage et la netteté de la coupe avec une épaisseur de viande variable selon les traditions locales.

<b>ACADEMIE DE CAEN</b>		<b>SESSION 2002</b>
<b>BEP Alimentation – CAP CHARCUTIER TRAITEUR</b>		
<b>EP 1 – Pratique Professionnelle</b>		
<b>CONSIGNES AUX MEMBRES DU JURY</b>	<b>Durée : 7 H</b>	<b>Coef : 10</b>
		<b>Page : 1/1</b>