

CAP – BEP Charcutier – Traiteur

Durée totale de l'épreuve : 7 heures
Travail des viandes – durée préconisée : 2 h 00

ON DONNE (moyens mis à votre disposition)	ON DEMANDE (Tâches à réaliser)	Durée à titre indicatif	ON EXIGE (critères d'exigence)	Note maxi			
1 lapin	* désosser le lapin en vue de la préparation d'un pâté	60 mn	absence d'os et de cartilage dans la viande	5			
			os sans viande	5			
		1 hachage Gras dur	*découper le hachage - Préparer le jambonneau pour saler - Préparer le plat de côtes pour saler	15 mn	Jambonneau conforme coupé au carré	4	
					Plat de côtes avec viande	4	
				20 mn	* trier le haut d'épaule et la gorge afin d'obtenir : - Pâté de lapin : 2 kg - Chair à saucisse : 1 kg - Le reste du triage dans quatre fabrications de votre choix (étiqueter votre triage en indiquant son Utilisation)	Triage pâté de lapin proportion gras - maigre	5
						Chair sans glande sans caillot de Sang et sans nerf	7
		Proposition cohérente avec le triage présenté	4				
		Découennage propre	2				
		1 carré de côtes	* désosser le carré de côtes * ficeler le carré de côtes en rôti pour présenter cru au magasin (ficeler à la ficelle arrêtée)	15 mn	Absence de coup de couteau dans la viande	5	
					os propre, sans viande	4	
ficelage régulier (ficelle arrêtée)	5						
Produit de nettoyage	* respecter les règles d'hygiène * respecter les règles de sécurité		respect des règles d'hygiène	8			
			règles de sécurité respectées	2			

CANDIDAT N°			CANDIDAT N°			CANDIDAT N°			CANDIDAT N°			CANDIDAT N°		
5		0	5			5		0	5		0	5		0
5		0	5		0	5		0	5		0	5		0
4		0	4		0	4		0	4		0	4		0
4		0	4		0	4		0	4		0	4		0
5		0	5		0	5		0	5		0	5		0
7		0	7		0	7		0	7		0	7		0
4		0	4		0	4		0	4		0	4		0
2		0	2		0	2		0	2		0	2		0
5		0	5		0	5		0	5		0	5		0
4		0	4		0	4		0	4		0	4		0
5		0	5		0	5		0	5		0	5		0
8		0	8		0	8		0	8		0	8		0
2		0	2		0	2		0	2		0	2		0
/60			/60			/60			/60			/60		

ACADEMIE de CAEN		Session 2002		
CAP – BEP Charcutier – Traiteur				
EP 1 - Pratique Professionnelle				
SUJET 2		Durée : 7 H	Coef. :	Page : 1/2

Fabrication charcuterie et préparation traiteur : 4 heures					
Remise en état du poste de travail : 1 heure					
carnet personnel de recettes autorisé					
ON DONNE (moyens mis à votre disposition)	ON DEMANDE (Tâches à réaliser)	Durée à titre indicatif (min)	ON EXIGE (critères d'exigence)	Note maxi	
*Les viandes de porc, lapin, foie *bardes, poitrine ½ sel, condiments, champignons, œufs, alcool, liant assaisonnement aromates * les viandes de porc, crépine, condiments, assaisonnement	- Préparer le pâté de lapin avec farce à gratin, mouler en barquettes d' 1 kg cuire, refroidir Présenter une tranche de pâté de lapin sur une assiette.	70	Proportion de chaque élément du gratin	5	
			Aspect du gratin	5	
			Aspect du pâté cuit à la coupe, grain, Liaison	5	
			Disposition des lardons et de la crépine	5	
			Goût du pâté	10	
	- Préparer de la chair à saucisse à l'oignon Confectionner 12 crépinettes et en cuire 3 Présenter sur assiette	35	Grosseur : du hachage de la chair	5	
			Aspect des crépinettes	10	
			goût des saucisses	5	
	Présenter oralement fabrication n°1 Présenter oralement fabrication n°2 Respecter les règles d'hygiène Respecter les règles de sécurité	15	description conforme pâté lapin	5	
			description conforme saucisses cuites	5	
			règles d'hygiène respectées	8	
			règles de sécurité respectées	2	
	SOUS TOTAL / 70				
	Langue de porc fond brun déshydraté, oignons, moutarde cornichons, vin blanc, condiments, vinaigre, aromates	Plat cuisiné 2 langues de porc sauce piquante Présentation sur plat des langues tranchées avec la sauce	45	Préparation des langues et du court bouillon de cuisson	5
A point de cuisson des langues				5	
couleur et liaison de la sauce				5	
Aspect des tranches cuites et netteté de la présentation sur plat				5	
Goût de l'ensemble				10	
Pâte à foncer farine, beurre, sel œufs, sucre, pommes Citron, cannelle Nappage	Tarte aux pommes Préparer une pâte brisée sucrée base 250 g de farine Préparer et cuire la compote base 500g de pommes garniture : base 700 g de pommes	75	fabrication et aspect de la pâte à foncer	5	
			préparation, cuisson et aspect de la compote de pommes	5	
			fonçage de la tarte	5	
			garniture avant cuisson	5	
			Nappage	5	
			Goût de l'ensemble	5	
			Règles d'hygiène respectées	8	
			Règles de sécurité respectées	2	
Produit de nettoyage	Nettoyer, ranger le poste de travail et le Matériel	60			

CANDIDAT N°		CANDIDAT N°		CANDIDAT N°		CANDIDAT N°		CANDIDAT N°	
5	0	5	0	5	0	5	0	5	0
5	0	5	0	5	0	5	0	5	0
5	0	5	0	5	0	5	0	5	0
5	0	5	0	5	0	5	0	5	0
10	0	10	0	10	0	10	0	10	0
5	0	5	0	5	0	5	0	5	0
10	0	10	0	10	0	10	0	10	0
5	0	5	0	5	0	5	0	5	0
5	0	5	0	5	0	5	0	5	0
8	0	8	0	8	0	8	0	8	0
2	0	2	0	2	0	2	0	2	0
/70		/70		/70		/70		/70	
5	0	5	0	5	0	5	0	5	0
5	0	5	0	5	0	5	0	5	0
5	0	5	0	5	0	5	0	5	0
5	0	5	0	5	0	5	0	5	0
5	0	5	0	5	0	5	0	5	0
5	0	5	0	5	0	5	0	5	0
5	0	5	0	5	0	5	0	5	0
5	0	5	0	5	0	5	0	5	0
5	0	5	0	5	0	5	0	5	0
8	0	8	0	8	0	8	0	8	0
2	0	2	0	2	0	2	0	2	0
/140		/140		/140		/140		/140	