

**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 hachage	*découper le hachage - Préparer le jambonneau pour saler - Préparer le plat de côtes pour saler	15 mn	Jambonneau conforme coupé carré	4			
			Plat de côtes avec viande	4			
1 carré de côtes	* trier le haut d'épaule et la gorge en totalité afin d'obtenir : - farce à la galantine : 0, 500kg - saucisson à l'ail : 1, 500 kg  - Le reste du triage dans les fabrications de votre choix(étiqueter votre triage en indiquant son utilisation)	20 mn	Farce à galantine-proportion gras-maigre	4			
			maigre à saucisson sans nerf et sans gras	4			
			Saucisson : proportions gras-maigre	4			
			Proposition cohérente avec le triage présenté	4			
			Découennage propre	2			
			1 lapin	* désosser le carré de côtes	15 mn	Absence de coup de couteau dans la viande	4
						os propre, sans viande	4
						ficelage régulier (ficelle arrêtée)	4
			1 poulet P.A.C	* ficeler le carré de côtes en rôti pour présenter cru au magasin (ficelle arrêtée)	15 mn	Morceaux réguliers	4
1 poulet P.A.C	* découper le lapin en morceaux réguliers prêts à cuire	45 mn	lèches sans nerf et sans gras	4			
			os sans viande	4			
			respect des règles d'hygiène	8			
			respect des règles de sécurité	2			

CANDIDAT N°			CANDIDAT N°			CANDIDAT N°			CANDIDAT N°			CANDIDAT N°		
4		0	4		0	4		0	4		0	4		0
4		0	4		0	4		0	4		0	4		0
4		0	4		0	4		0	4		0	4		0
4		0	4		0	4		0	4		0	4		0
4		0	4		0	4		0	4		0	4		0
4		0	4		0	4		0	4		0	4		0
4		0	4		0	4		0	4		0	4		0
2		0	2		0	2		0	2		0	2		0
4		0	4		0	4		0	4		0	4		0
4		0	4		0	4		0	4		0	4		0
4		0	4		0	4		0	4		0	4		0
4		0	4		0	4		0	4		0	4		0
4		0	4		0	4		0	4		0	4		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 3		Durée : 7 H	Page : 1/2

**Fabrication charcuterie et préparation traiteur : 4 heures**

**Remise en état du poste de travail : 1 heure**

ON DONNE (moyens mis à votre disposition)	ON DEMANDE (Tâches à réaliser)	Durée à titre indicatif	ON EXIGE (critères d'exigence)	Note maxi
* Os et aromates * Viande * Assaisonnements * Alcool * Barde  * Votre viande * Assaisonnements * boyau artificiel * blanc d'oeufs	* Fabriquer un jus de volaille avec les Os et les couennes  * Fabriquer deux ballotines de 0, 500 kg Cuire les ballotines dans le jus de Volaille.	60 mn	Jus de volaille : goût	5
			Grain de farce	5
			Quantité de barde utilisée	5
			Galantine bien bridée	5
			goût de la ballottine	10
	* Fabriquer le saucisson, l'embosser et le cuire. (Cuisson collective). * Présenter 3 tranches de ballottine sur 1 assiette	45 mn	Grosseur du hachage	5
			Embossage, ficelage	5
			Goût du saucisson	10
	* Présenter oralement la fabrication n°1  * Présenter oralement la fabrication n°2	15 mn	Description conforme de la ballottine	5
			Description conforme d'un saucisson	5
	* Respecter les règles d'hygiène * Respecter les règles de sécurité		Règles d'hygiène respectées	8
			Règles de sécurité respectées	2
<i>SOUS TOTAL /70</i>				
Olives noires, persil Citron : 1, tomate : 1 Carottes : 0, 5 kg Choux rouge : 0, 5 kg Huile, œufs, moutarde Céleri Rave : 0, 5 kg Assaisonnement vinaigre  * Lapin Fonds brun Vin blanc Aromates Cognac	* Préparer un plat d'assortiment de crudités : - Carottes râpées - Chou rouge  - Céleri rave mayonnaise	60 mn	Goût des carottes	5
			Goût du chou rouge	5
			Goût du céleri	5
			Aspect du plat(décor)	10
			Plat propre	5
	Réaliser un lapin chasseur et le présenter dans un plat	60 mn	Cuisson de la viande à point	10
			Goût de la viande	5
			Goût de la sauce	10
			liaison de la sauce	5
		règles d'hygiène respectées	8	
		règles de sécurité respectées	2	
* Produits de Nettoyage	* nettoyage 1 heure * nettoyer et ranger le poste de travail	60 mn		

CANDIDATS N°		CANDIDATS N°		CANDIDATS N°		CANDIDATS N°		CANDIDATS 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
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
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
<b>/70</b>		<b>/70</b>		<b>/70</b>		<b>/70</b>		<b>/70</b>	
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
8	0	8	0	8	0	8	0	8	0
2	0	2	0	2	0	2	0	2	0
<b>/140</b>		<b>/140</b>		<b>/140</b>		<b>/140</b>		<b>/140</b>	