

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

<b>ON DONNE</b> (moyens mis à votre disposition)	<b>ON DEMANDE</b> (tâches à réaliser)	<b>Durée à titre indicatif (min)</b>	<b>ON EXIGE</b> (critères d'exigence)	<b>Note maxi</b>
1 hachage Gras dur	Découper le hachage - Préparer le jambonneau pour saler Préparer le plat de côtes pour saler  Trier le haut d'épaule et la gorge en totalité afin d'obtenir : - Farce à galantine : 0, 500 kg - Chair à saucisse : 1, 50 kg - Le reste du triage dans les fabrications de votre choix (étiqueté votre triage en indiquant son utilisation)	15		
			Jambonneau conforme coupe au carré	4
			Plat de côtes avec viande	4
		20		
			Farce à Galantine – proportions gras-maigre	4
			Chair à saucisse : - maigre sans Nerf	4
			- Proportion gras-maigre	4
			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 (ficelle arrêtée)	15	Absence de coup de couteau dans la viande	4
			Os propre, sans viande	4
		10	Ficelage régulier (ficelle arrêtée)	4
1 poulet PAC	Découper un poulet en huit morceaux prêts à cuire	15	Morceaux bien parés	4
1 pintade effilée	Désosser la pintade et trier la viande de pintade en lèches à galantine  Respecter les règles d'hygiène Respecter les règles de sécurité	45	Lèches sans nerf et sans gras	4
			Os sans viande	4
			Respect des règles d'hygiène	8
			Règles de sécurité respectées	2

<b>ACADEMIE DE CAEN</b>		<b>SESSION 2002</b>	
Durée : 7 heures	<b>Pratique professionnelle</b>		BEP Alimentation
Sujet 1	Feuille : 1/2		CAP Charcutier Traiteur

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

<b>ON DONNE</b> (moyens mis à votre disposition)	<b>ON DEMANDE</b> (tâches à réaliser)	<b>Durée à titre indicatif (min)</b>	<b>ON EXIGE</b> (critères d'exigence)	<b>Note maxi</b>		
Viande Assaisonnements Alcool  Viande 1, 500 kg Assaisonnements  Menu de porc	Fabriquer avec votre viande deux Ballottines de pintade de 0, 500 kg chacune (cuisson individuelle des ballottines) dans une gelée fournie.	60	Grain de la farce	10		
			Qualité du bardage	5		
			ballotines bien bridées	5		
			Goût des ballottines	10		
	Fabriquer la chair, embosser les saucisses de Toulouse et cuire 2 saucisses	45	Grosseur du hachage	5		
			Saucisses bien embossées	10		
			Goût de la chair	5		
	Présenter une tranche de ballottine sur une assiette Présenter 2 saucisses cuites sur une assiette.  Présenter oralement la fabrication n°1 Présenter oralement la fabrication n°2  Respecter les règles d'hygiène Respecter les règles de sécurité	15	Description conforme de la ballottine	5		
			Description conforme de la saucisse	5		
			Règles d'hygiène respectées	8		
			Règles de sécurité respectées	2		
			<b>SOUS TOTAL /70</b>			
	Tomate : 0, 500 kg Pomme de terre : 0, 300 kg Œufs : 8 pièces Huile : 0, 500 L Moutarde Vinaigre Assaisonnement  Poulet  Produits de nettoyage	Préparer un plat : salade piémontaise	60	Coupe des ingrédients	5	
Goût de la salade piémontaise				5		
Cuisson à point des pommes de terre et œufs				5		
Aspect du plat (décor)				10		
Plat propre (bord et dessous)				5		
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		
Respecter les règles d'hygiène durant l'épreuve Respecter les règles de sécurité Nettoyage 1 heure Nettoyer et ranger le poste de travail		60	Règles de sécurité respectées	2		

**ACADEMIE DE CAEN**

**SESSION 2002**

Durée : 7 heures

**Pratique professionnelle**

BEP Alimentation

Sujet 1

Feuille : 2/2

CAP Charcutier Traiteur