

**CAP – BEP 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</b>	<b>ON EXIGE</b> (critères d'exigence)	<b>Note maxi</b>		
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		
					Triage pâté de lapin proportion gras - maigre	5
		1 carré de côtes	* 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)	15 mn	Chair sans glande sans caillot de Sang et sans nerf	7
					Proposition cohérente avec le triage présenté	4
					Découennage propre	2
Produit de nettoyage	* 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		

**ACADEMIE de CAEN**

**SESSION 2002**

CAP – BEP Charcutier – Traiteur

EP 1 - Pratique Professionnelle

*S U J E T 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.  - Préparer de la chair à saucisse à l'oignon Confectionner 12 crépinettes et en cuire 3 Présenter sur assiette  Présenter oralement fabrication n°1 Présenter oralement fabrication n°2  Respecter les règles d'hygiène Respecter les règles de sécurité	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		
		35	Grosseur : du hachage de la chair	5		
		Aspect des crépinettes	10			
		goût des saucisses	5			
		15	description conforme pâté lapin	5		
		description conforme saucisses cuites	5			
		règles d'hygiène respectées	8			
		règles de sécurité respectées	2			
		<b>SOUS TOTAL / 70</b>				
		Langue de porc fond brun déshydraté, oignons, moutarde cornichons, vin blanc, condiments, vinaigre, aromates  Pâte à foncer farine, beurre, sel œufs, sucre, pommes Citron, cannelle Nappage  Produit de nettoyage	Plat cuisiné 2 langues de porc sauce piquante Présentation sur plat des langues tranchées avec la sauce  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  Nettoyer, ranger le poste de travail et le Matériel	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					
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					
60	Règles d'hygiène respectées			8		
Règles de sécurité respectées	2					