

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) * désosser le carré de côtes	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
			Absence de coup de couteau dans la viande	4
			os propre, sans viande	4
1 lapin	* ficeler le carré de côtes en rôti pour présenter cru au magasin (ficelle arrêtée)	15 mn	ficelage régulier (ficelle arrêtée)	4
			Morceaux réguliers	4
1 poulet P.A.C	* découper le lapin en morceaux réguliers prêts à cuire * désosser le poulet et trier la viande en lèches à galantine * respecter les règles d'hygiène * respecter les règles de sécurité	45 mn	lèches sans nerf et sans gras	4
			os sans viande	4
			respect des règles d'hygiène	8
			règles de sécurité respectées	2

ACADEMIE de CAEN		SESSION 2002	
CAP – BEP Charcutier – Traiteur			
EP 1 - Pratique Professionnelle			
<i>S U J E T 3</i>		Durée : 7 H	Coef. : 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. * Fabriquer le saucisson, l'embosser et le cuire. (Cuisson collective). * Présenter 3 tranches de ballotine sur 1 assiette * Présenter oralement la fabrication n°1 * Présenter oralement la fabrication n°2 * Respecter les règles d'hygiène * Respecter les règles de sécurité	60 mn	Jus de volaille : goût	5		
			Grain de farce	5		
			Quantité de barde utilisée	5		
			Galantine bien bridée	5		
			goût de la ballotine	10		
		45 mn	Grosseur du hachage	5		
			Embossage, ficelage	5		
			Goût du saucisson	10		
		15 mn	Description conforme de la ballotine	5		
				Description conforme d'un saucisson	5	
			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 * Produits de Nettoyage	* Préparer un plat d'assortiment de crudités : - Carottes râpées - Chou rouge - Céleri rave mayonnaise Réaliser un lapin chasseur et le présenter dans un plat	60 mn	Goût des carottes	5
Goût du chou rouge	5					
Goût du céleri	5					
Aspect du plat(décor)	10					
Plat propre	5					
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		
60 mn	* nettoyage 1 heure * nettoyer et ranger le poste de travail					