

1° DECOUPE, DESOSSAGE ET TRIAGE DU PORC

Désossage du hachage de porc

Désossage du carré de côtes et de l'avant du lapin

Avec le hachage, trier 2 kg de saucisses et 1,5 kg de pâté de lapin

2° FABRICATION DE PRODUITS DE CHARCUTERIE

Hachage et poussage de grosses saucisses

Hachage et fabrication du pâté de lapin (cuire une barquette pour la dégustation)

Parage et ficelage du carré de côtes (ficelle arrêtée)

3° FABRICATION DES PRODUITS TRAITEUR

Confectionner une pâte à choux

Fabriquer 10 éclairs

Réaliser un appareil forestier (1 litre)

Cuisiner le lapin chasseur avec l'arrière

Garnir les éclairs forestiers

Présenter les différentes fabrications sur plat

NB : dans l'annotation, il sera tenu compte de l'hygiène et de l'organisation de votre travail

Groupement inter académique II	Session 2003	Code 3-0088		
Examen et spécialité BEP Alimentation dominante Charcutier Traiteur CAP Charcutier Traiteur				
Intitulé de l'épreuve EP1 – Pratique Professionnelle				
Type SUJET N° 1	Facultatif : date et heure Lundi 16 juin 2003	Durée 7 H	Coefficient CAP : 10 BEP : 6	N° de page / total S 1/1

BEP ALIMENTATION dominante CHARCUTIER TRAITEUR
CAP CHARCUTIER TRAITEUR

3.0088
G1/1

EP1 – Pratique Professionnelle

N° du candidat :

Sujet : N° 1

Date : Lundi 16 juin 2003

Nom des correcteurs :

Emargement :

1 - TRAVAIL DES VIANDES ET DES POISSONS CRUS / 60 POINTS

DECOUPER		Le lapin	10	8	6	4	2	0	
PARER		Le carré de côtes et le ficeler	10	8	6	4	2	0	
DESOSSER	1	Le hachage de porc	10	8	6	4	2	0	
	2	Le carré de côtes	10	8	6	4	2	0	
TRIER	1	Le pâté de lapin (1,5 kg)	10	8	6	4	2	0	
	2	La chair à saucisses (2 kg)	10	8	6	4	2	0	
Total									/60

2 – FABRICATIONS CHARCUTIERES / 70 POINTS

		Respect des règles d'hygiène et de sécurité	10	8	6	4	2	0	
FABRICATIONS									
Hacher	1	Le pâté de lapin	10	8	6	4	2	0	
	2	La chair à saucisses	10	8	6	4	2	0	
Conditionner		les saucisses – barquette pâté de lapin	10	8	6	4	2	0	
Présenter		Les 2 produits	10	8	6	4	2	0	
Déguster		Le pâté de lapin	10	8	6	4	2	0	
Présenter oralement		les caractéristiques du pâté de lapin	10	8	6	4	2	0	
Total									/70

3 – FABRICATIONS TRAITEUR / 70 POINTS

Préparation culinaire élaborée à l'avance pour 4 personnes

Titre : Lapin chasseur...

Cuire		Le lapin sauté chasseur	10	8	6	4	2	0	
Réaliser		La sauce du lapin sauté chasseur	10	8	6	4	2	0	
Présenter		Le lapin sauté chasseur	10	8	6	4	2	0	
Déguster		Le lapin sauté chasseur	10	8	6	4	2	0	

Entrées froides ou chaudes – dessert pour 4 personnes

Titre : Éclairs forestiers.....

Réaliser		Les éclairs forestiers	10	8	6	4	2	0	
Déguster		Les éclairs forestiers	10	8	6	4	2	0	

Remise en ordre du poste de travail – respect des règles d'hygiène			10	8	6	4	2	0	
Total									/70

0	Travail non réalisé
2	Travail très insuffisant
4	Travail insuffisant
6	Travail satisfaisant
8	Travail très satisfaisant
10	Travail exceptionnel

Total général EP1	/ 200
Note sur 20	/ 20
Total EP1 BEP x 6	/ 120

1-Travail des viandes et des poissons

A partir des produits mis à votre disposition : **1 épaule de porc, 1 gorge et 4 truites**, réaliser les travaux suivants :

- 1.1 Présenter les morceaux de l'épaule : jambonneau, noix d'épaule, palette.
- 1.2 Désosser, parer, dégraisser, dénervé la palette et la noix d'épaule.
Découper la palette en morceaux pour réaliser un sauté de porc de 4 personnes.
- 1.3 Trier et équilibrer les viandes pour fabriquer 2 kg de chair à grosses saucisses.
- 1.4 Trier et équilibrer les viandes pour fabriquer 2 kg de pâté de campagne.
- 1.5 Habiller les truites.

2-Réalisations charcutières

A partir des triages de viande, réaliser les fabrications suivantes :

- 2.1 **Grosses saucisses 2 kg**
Pousser et tourner 12 grosses saucisses.
- 2.2 **Pâté de campagne 2 kg**
Cuire une barquette de 500g pour la dégustation.
Présenter dans une terrine 1,5 kg de pâté de campagne.

3-Réalisations traiteur

A partir des produits mis à votre disposition et de vos fiches techniques, réaliser les plats suivants :

- 3.1 **Produit traiteur : 4 truites en gelée.**
- 3.2 **Plat cuisiné : Sauté de porc pour 4 personnes.**

Groupement inter académique II	Session 2003	Code 3-0086		
Examen et spécialité BEP Alimentation dominante Charcutier Traiteur CAP Charcutier Traiteur				
Intitulé de l'épreuve EP1 – Pratique Professionnelle				
Type SUJET N° 2	Facultatif : date et heure Mardi 17 juin 2003	Durée 7 H	Coefficient CAP : 10 BEP : 6	N° de page / total S 1/1

EP1 – Pratique Professionnelle

N° du candidat :

Sujet : N° 2

Date : Mardi 17 juin 2003

Nom des correcteurs :

Emargement :

1 - TRAVAIL DES VIANDES ET DES POISSONS CRUS / 60 POINTS

DECOUPER		Jambonneau, palette, noix d'épaule.	10	8	6	4	2	0	
PARER		La palette	10	8	6	4	2	0	
DESOSSER	1	La palette	10	8	6	4	2	0	
	2	La noix d'épaule	10	8	6	4	2	0	
TRIER	1	2 kg de chair à saucisses	10	8	6	4	2	0	
	2	2 kg de pâté de campagne	10	8	6	4	2	0	
Total									/60

2 – FABRICATIONS CHARCUTIÈRES / 70 POINTS

		Respect des règles d'hygiène et de sécurité	10	8	6	4	2	0	
FABRICATIONS									
Hacher	1	La chair à saucisses	10	8	6	4	2	0	
	2	Le pâté de campagne	10	8	6	4	2	0	
Conditionner		les produits : saucisses et pâté de campagne	10	8	6	4	2	0	
Présenter		les produits : grosses saucisses, terrine de campagne	10	8	6	4	2	0	
Déguster		un produit : pâté de campagne	10	8	6	4	2	0	
Présenter oralement		les caractéristiques d'un produit	10	8	6	4	2	0	
Total									/70

3 – FABRICATIONS TRAITEUR / 70 POINTS

Préparation culinaire élaborée à l'avance pour 4 personnes

Titre : Sauté de porc

Cuire		La palette de porc	10	8	6	4	2	0	
Réaliser		Le sauté	10	8	6	4	2	0	
Présenter		Le sauté	10	8	6	4	2	0	
Déguster		Le sauté	10	8	6	4	2	0	

Entrées froides ou chaudes – dessert pour 4 personnes

Titre : Truites en gelée

Réaliser		Les truites en gelée	10	8	6	4	2	0	
Déguster		Une truite en gelée	10	8	6	4	2	0	

Remise en ordre du poste de travail – respect des règles d'hygiène

			10	8	6	4	2	0	
Total									/70

0	Travail non réalisé
2	Travail très insuffisant
4	Travail insuffisant
6	Travail satisfaisant
8	Travail très satisfaisant
10	Travail exceptionnel

Total général EP1	/ 200
Note sur 20	/ 20
Total EP1 BEP x 6	/ 120

Texte de l'épreuve

1. Travail des viandes crues :

- Désosser une épaule ronde et la parer
- Découper la partie arrière du poulet (cuisses et hauts de cuisses pour la réalisation traiteur)
- Désosser la partie avant du poulet
- Désosser le filet pour faire un rôti
- Triier les viandes :
 - 1 kg pour une terrine de volaille
 - 2 kg pour du saucisson à l'ail

2. Réalisations charcutières :

- Fabriquer la terrine de volaille au porto
- Cuire la terrine de volaille et la refroidir
- Trancher la terrine de volaille et la présenter sur plat
- Fabriquer la saucisson à l'ail et pousser 3 grands saucissons
- Ficeler le filet en rôti

3. Réalisations traiteur :

- Réaliser et présenter sur plat du poulet chasseur pour 4 personnes
- Réaliser, cuire et présenter une tarte aux pommes pour 4 personnes

Groupement inter académique II	Session 2003	Facultatif : code 3-0085		
Examen et spécialité BEP Alimentation dominante Charcutier Traiteur CAP Charcutier Traiteur				
Intitulé de l'épreuve EP1 – Pratique Professionnelle				
Type SUJET N° 3	Facultatif : date et heure Mercredi 18 juin 2003	Durée 7 H	Coefficient CAP : 10 BEP : 6	N° de page / total S 1/1

BEP ALIMENTATION dominante CHARCUTIER TRAITEUR
CAP CHARCUTIER TRAITEUR

3-0085
G 1/1

EP1 – Pratique Professionnelle

N° du candidat :

Sujet : N° 3

Date : Mercredi 18 juin 2003

Nom des correcteurs :

Emargement :

1 - TRAVAIL DES VIANDES

/ 60 POINTS

DECOUPER	1	Le poulet	10	8	6	4	2	0	
DESOSSER	1	Le poulet	10	8	6	4	2	0	
	2	L'épaule	10	8	6	4	2	0	
	3	Le filet	10	8	6	4	2	0	
TRIER	1	La terrine de volaille	10	8	6	4	2	0	
	2	Le saucisson	10	8	6	4	2	0	
Total									/60

2 – FABRICATIONS CHARCUTIERES

/ 70 POINTS

Hygiène		Respect des règles d'hygiène et de sécurité	10	8	6	4	2	0	
Fabrication	1	De la terrine de volaille	10	8	6	4	2	0	
Fabrication et poussage	2	Du saucisson	10	8	6	4	2	0	
Ficelage		Du rôti	10	8	6	4	2	0	
Présentation		De la terrine	10	8	6	4	2	0	
Dégustation		De la terrine	10	8	6	4	2	0	
Présentation oralement		La fabrication de la terrine	10	8	6	4	2	0	
Total									/70

3 – FABRICATIONS TRAITEUR

/ 70 POINTS

Préparation culinaire élaborée à l'avance pour 4 personnes

Titre : Poulet chasseur

Cuisson		Le poulet	10	8	6	4	2	0	
Réalisation		La sauce chasseur	10	8	6	4	2	0	
Présentation		Le poulet chasseur	10	8	6	4	2	0	

Entrées froides ou chaudes – dessert pour 4 personnes

Titre : Tarte aux pommes

Fabrication		Le fond de tarte	10	8	6	4	2	0	
Régularité		De la disposition des pommes	10	8	6	4	2	0	
Présentation		De la tarte aux pommes	10	8	6	4	2	0	

Remise en ordre du poste de travail – respect des règles d'hygiène			10	8	6	4	2	0	
Total									/70

0	Travail non réalisé
2	Travail très insuffisant
4	Travail insuffisant
6	Travail satisfaisant
8	Travail très satisfaisant
10	Travail exceptionnel

Total général EP1	/ 200
Note sur 20	/ 20
Total EP1 BEP x 6	/ 120

Sujet de l'examen

1- Travail des viandes et des poissons : 60 points

- Découper et présenter :
le plat de côte, la gorge, le jarret, le hachage.
- Couper 4 côtes secondes et désosser le reste du carré pour faire un rôti
- Désosser le hachage et le poulet
- Trier un pâté en croûte à la volaille (1,500 kg)
- Trier 2 kg de chair à saucisses

2- Fabrications charcutières : 70 points

- Hacher la chair à saucisses
- Hacher le pâté en croûte
- Réaliser des chipolatas
- Réaliser une pâte Brisée et monter le pâté en croûte de **1kg200** fini, pour dégustation.
- Présenter oralement les caractéristiques du pâté en croûte au jury

3- Fabrications traiteur : 70 points

- Cuisiner 4 côtes de porc sauce charcutière
- Présenter les côtes sur plat.
- Réaliser une salade piémontaise pour 4 personnes
- Présenter sur plat

**Réaliser les fabrications et remettre le poste de travail en ordre
dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité**

Groupement inter académique II	Session 2003	Code 3-0087		
Examen et spécialité BEP Alimentation dominante Charcutier Traiteur CAP Charcutier Traiteur				
Intitulé de l'épreuve EP1 – Pratique Professionnelle				
Type SUJET N° 4	Facultatif : date et heure Jeudi 19 juin 2003	Durée 7 H	Coefficient CAP : 10 BEP : 6	N° de page / total S 1/1

EP1 – Pratique Professionnelle

N° du candidat :

Sujet : N° 4

Date : Jeudi 19 juin 2003

Nom des correcteurs :

Emargement :

1 - TRAVAIL DES VIANDES ET DES POISSONS CRUS / 60 POINTS

DECOUPER		Plat de côte, gorge, jarret, hachage, carré de côte, filet	10	8	6	4	2	0	
PARER		Ficelage du rôti, parage du bacon	10	8	6	4	2	0	
DEOSSER	1	Hachage et filet	10	8	6	4	2	0	
	2	Poulet	10	8	6	4	2	0	
TRIER	1	La chair à saucisses	10	8	6	4	2	0	
	2	Le pâté en croûte	10	8	6	4	2	0	
Total									/60

2 – FABRICATIONS CHARCUTIÈRES / 70 POINTS

		Respect des règles d'hygiène et de sécurité	10	8	6	4	2	0	
FABRICATIONS									
Hacher	1	La chair à saucisses	10	8	6	4	2	0	
	2	Le pâté en croûte	10	8	6	4	2	0	
Conditionner		Embossage des chipolatas	10	8	6	4	2	0	
Présenter		Montage du pâté en croûte	10	8	6	4	2	0	
Déguster		Le pâté en croûte	10	8	6	4	2	0	
Présenter oralement		les caractéristiques du pâté en croûte	10	8	6	4	2	0	
Total									/70

3 – FABRICATIONS TRAITEUR / 70 POINTS

Préparation culinaire élaborée à l'avance pour 4 personnes

Titre : 4 côtes sauce charcutière

Cuire		Coupe des côtes et cuisson	10	8	6	4	2	0	
Réaliser		Réalisation de la sauce	10	8	6	4	2	0	
Présenter		Présentation sur plat et sur assiette	10	8	6	4	2	0	
Déguster		Dégustation des côtes sauce charcutière	10	8	6	4	2	0	

Entrées froides ou chaudes – dessert pour 4 personnes

Titre : 4 pers salade piémontaise

Réaliser		Taillage et décor de la salade	10	8	6	4	2	0	
Déguster		Dégustation de la salade	10	8	6	4	2	0	

Remise en ordre du poste de travail – respect des règles d'hygiène			10	8	6	4	2	0	
Total									/70

0	Travail non réalisé
2	Travail très insuffisant
4	Travail insuffisant
6	Travail satisfaisant
8	Travail très satisfaisant
10	Travail exceptionnel

Total général EP1	/ 200
Note sur 20	/ 20
Total EP1 BEP x 6	/ 120