

# RÉALISATIONS TRAITEUR

Techniques de base	Critères d'exigence (selon le sujet)	POINTS	Candidats												
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			
<b>Préparation</b>	- lavage, épluchage des légumes dans un récipient - taillage des légumes - hacher, ciseler, émincer...	20													
<b>Réalisation</b>	- maîtrise des phases techniques	20													
	- respect du processus de fabrication de la pâte - qualité des fonds fabriqués - sauce et appareils : respect des proportions des ingrédients	20													
<b>Cuisson</b>	- fabrications - sauces - cuisson : ni trop, ni pas assez	20													
<b>Dégustation</b>	- goût - saveur - texture	Produit n° 1	20												
		Produit n° 2	20												
<b>Organisation</b>	- conduite organisée des fabrications dans le temps - sans gaspillage de produits et d'énergie - tenue réglementaire non souillée	20													
<b>Hygiène</b>	- comportement hygiénique permanent - maintien de la propreté du poste de travail pendant l'épreuve - nettoyage du sol s'il devient glissant														
<b>Sécurité</b>	- poignées de casseroles bien placées sur le piano...														
<b>TOTAL 140</b>															
<b>Notes des candidats sur 20 points</b>															

Date

Nom des examinateurs

Signature des examinateurs

Centre de :

B.E.P.  
C.A.P.

Spécialité : **ALIMENTATION – CHARCUTIER - TRAITEUR**

Code Spécialité :

Durée :  
B.E.P. : 7 h  
C.A.P. : 7 h

Session  
**2003**

Épreuve : EP1 – PRATIQUE PROFESSIONNELLE

N° Sujet :

Coefficient:  
B.E.P. : 6  
C.A.P. : 10

Folio  
**1 / 1**

# TRAVAIL DES VIANDES ET POISSONS

Techniques de base	Critères d'exigence (selon le sujet)	POINTS	Candidats											
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
<b>Désossage</b>	- net - viande non abîmée	20												
<b>Parage</b> Découennage	- pas d'excès de parage - bandes de couenne nettes	20												
<b>Découpage</b>	- coupes franches et nettes - lèches régulières - travail d'une autre viande (volaille, la pin ou poisson selon sujet)	20												
<b>Triage</b>	- tri précis en fonction de l'utilisation	20												
<b>Bardage</b> <b>Ficelage</b>	- régularité des bracelets - serrage satisfaisant - conformation de la pièce	20												
<b>Hygiène</b> <b>Sécurité</b>	- comportement hygiénique permanent - vêtements de sécurité au désossage - tenue et utilisation des couteaux	20												
<b>TOTAL 120</b>														
<b>Notes des candidats sur 20 points</b>														

Date

Nom des examinateurs

Signature des examinateurs

Centre de :

**B.E.P.**  
**C.A.P.**

Spécialité : **ALIMENTATION – CHARCUTIER - TRAITEUR**  
Code Spécialité :

Durée :  
B.E.P. : 7H  
C.A.P. : 7H

Session  
**2003**  
2

Épreuve : **EP1 – PRATIQUE PROFESSIONNELLE**

N° Sujet :

Coefficient:  
B.E.P. : 6  
C.A.P. : 10

Folio  
**1 / 1**

# RÉALISATIONS CHARCUTIÈRES

Techniques de base	Critères d'exigence (selon le sujet)	POINTS	Candidats											
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
<b>Préparation</b>  <b>Hachage</b> <b>Émulsion</b>	- maîtrise des phases techniques couler les boyaux mettre au sel peser, mesurer... - farce homogène - bonne liaison pas de grain - hachage conforme, pas de gros morceau	20												
<b>Emballage ou Montage</b>	- Embosser : - fermeté - régularité de la forme - consistance tendue	20												
<b>Cuisson</b>	- pas éclatée - coloration dorée, à point - pénaliser trop ou pas assez cuite	20												
<b>Décor</b>	- présentation appétissante - netteté du décor - harmonie - couleur	20												
<b>Dégustation</b>	- goûts	Fabrication n°1	20											
	- saveur - texture	Fabrication n°2	20											
<b>Oral</b>	- 5 mn maximum - caractéristiques du produit (fabrication, cuisson, présentation)	20												
<b>TOTAL 140</b>														
<b>Notes des candidats sur 20 points</b>														

Date

Nom des examinateurs

Signature des examinateurs

Centre de :



**Spécialité : ALIMENTATION – CHARCUTIER - TRAITEUR**

Code Spécialité :

Durée :  
B.E.P. : 7 H  
C.A.P. : 7 H

Session  
**2003**

Épreuve : EP1 – PRATIQUE PROFESSIONNELLE

N° Sujet :

Coefficient:  
B.E.P. : 6  
C.A.P. : 10

Folio  
**1 / 1**

## FICHE RÉCAPITULATIVE DE NOTATION

NOTE BEP

N° candidat : .....

Épreuves	Note / 20	Coef	Total
Travail des viandes		2	
Réalisation charcutière		2	
Réalisation traiteur		2	
<b>TOTAL</b>			<b>/ 120</b>

**A ramener / 20**

NOTE CAP

N° candidat : .....

Épreuves	Note / 20	Coef	Total
Travail des viandes		3	
Réalisation charcutière		3,5	
Réalisation traiteur		3,5	
<b>TOTAL</b>			<b>/ 200</b>

**A ramener / 20**

<table style="border: none;"> <tr> <td style="padding: 0 5px;">B.E.P.</td> <td style="border: none;">/</td> <td style="padding: 0 5px;">C.A.P.</td> </tr> </table>	B.E.P.	/	C.A.P.
B.E.P.	/	C.A.P.	

Spécialité : **ALIMENTATION – CHARCUTIER - TRAITEUR**

Code Spécialité :

Durée :  
B.E.P. : 7 H  
C.A.P. : 7 H

Session  
**2003**

Épreuve : **EP1 – PRATIQUE PROFESSIONNELLE**

N° Sujet :

Coefficient:  
B.E.P. : 6  
C.A.P. : 10

Folio  
**1 / 1**