

CONSIGNES AU CANDIDAT

L'épreuve a pour but d'évaluer votre aptitude à mettre en œuvre les techniques adaptées débouchant sur des réalisations de charcutier-traiteur commercialisables.

VOUS DEVEZ :

- organiser les opérations dans le temps et dans l'espace ;
- respecter les règles d'hygiène et de propreté dans le travail et sur le poste ;
- remettre en état le poste de propreté dans le travail et les matériels utilisés ;
- présenter et décorer les produits ;
- apprécier.

Vous disposer d'un temps global de 7 heures pour réaliser l'ensemble des opérations suivantes :

- découpage – parage- désossage – triage.
- fabrication de produits de charcuterie courante cuits et crus.
- fabrication de produits traiteur.

Le carnet de recettes est autorisé.

Découpage – Parage – Désossage – Triage	60 points
Fabrication de produits de charcuterie courante cuits crus	70 points
Fabrication de produits traiteur	70 points
TOTAL	200 points

ACADEMIE DE CAEN	BEP – CAP	SESSION 2003	
BEP Alimentation CAP Charcutier Traiteur			
<i>EP1 – Pratique Professionnelle</i>			
CONSIGNES AU CANDIDATS SUJET 1	Durée : 7 H	Coef : 10	Page 1/1