

**CONSIGNES AUX MEMBRES
DU JURY**

Le jury informera les candidats :

Pour les fabrications charcutières :

- Les viandes devront être refroidies en cellule avant d'être utilisées ;
- Votre carnet personnel de recettes est autorisé ; (les fiches techniques photocopiées ne sont pas admises).

Pour le désossage, dénervage :

Si le candidat n'a pas terminé le travail dans le temps imparti, il sera évalué sur le travail réalisé incomplètement.

Il bénéficiera d'un temps hors épreuve pour terminer le travail afin de poursuivre la fabrication demandée.

Pour le travail des viandes :

Parage du plat de côtes

Découpe du jambonneau et du plat de côtes : Le jury tiendra compte des traditions locales.

**COMPTE TENU DES NORMES D'HYGIENE IMPOSEES PAR LE H.A.C.C.P, UNE
SURVEILLANCE TOUTE PARTICULIERE SERA APPORTEE A L'HYGIENE**

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