

Durée totale de l'épreuve : 7 heures Travail des viandes – durée préconisée : 2 h 00					CANDIDAT N°		CANDIDAT N°		CANDIDAT N°		CANDIDAT N°		CANDIDAT N°	
ON DONNE (moyens mis à votre disposition)	ON DEMANDE (tâches à réaliser)	Durée à titre indicatif (min)	ON EXIGE (critères d'exigence)	Note maxi										
Une longe	Découper la longe	40	Sécurité respectée Hygiène respectée durant les différentes manipulations	2	2		2		2		2		2	
	Présenter les morceaux		Respect des coupes et des morceaux	5	5		5		5		5		5	
	Désosser le filet		Désossage sans trou et sans viande sur les os	5	5		5		5		5		5	
	Ficeler le rôti		Ficelage droit ficelle arrêtée	5	5		5		5		5		5	
	Désosser la palette à blanc		Désossage de la palette à blanc	5	5		5		5		5		5	
Une poitrine hachage	Découper la poitrine, parer et désosser	60	Parer, désosser Coupe droite et sans trou	5	5		5		5		5		5	
	Lever le plat de côtes pour le petit salé		Parer, découpe nette	5	5		5		5		5		5	
	Découper le jambonneau		Découpe du jambonneau											
	Trier la totalité du hachage Trier les viandes et les gras		Farce fine : Choix du maigre et du gras, proportions	10	10		10		10		10		10	
	<i>Trier</i> - 1 kg de farce fine - 2 kg de chair à saucisses - 1 kg de lèches pour le pâté en croûte		Chair à saucisses : choix du maigre et du gras : proportions	5	5		5		5		5		5	
	Lèches sans nerf et sans gras coupées dans le sens de la viande	5	5		5		5		5		5			
	Remettre son plan de travail en état de propreté	20	Propreté et hygiène parfaite	8	8		8		8		8		8	
TOTAL VIANDE				/60	/60		/60		/60		/60		/60	

ACADEMIE DE CAEN	BEP - CAP	SESSION 2003	
BEP Alimentation CAP Charcutier			
<i>EPI Pratique Professionnelle</i>			
SUJET 1	Durée 7 H	Coef : 10	Page 1/2

Durée totale de l'épreuve : 7 heures

Fabrications charcutières et traiteurs – durée préconisée : 5 h 00 nettoyage compris

ON DONNE (moyens mis à votre disposition)	ON DEMANDE (tâches à réaliser)	Durée à titre indicatif (min)	ON EXIGE (critères d'exigence)	Note maxi
500 g Farine 200 g Beurre Sel	Fabriquer une pâte Brisée	20	Aspect de la pâte Brisée	5
			Goût de la pâte cuite	5
Sel, sel nitré Poivre, épices Phosphate Œuf (jaune dorure) Porto Cognac	Fabriquer une farce fine avec 1kg de viande Pour la fabrication du pâté en croûte Avec vos lèches de porc <i>Préparer un pâté en croûte chaud de 500 g de viande, cuisson individuelle</i>	60	Farce fine homogène, lisse	5
			Question orale sur la préparation	5
			Présentation du pâté en croûte	10
			Goût du pâté mêlé	5
Sel, rougisseur Poivre Menu mouton	Réaliser 2 kg de chair à saucisses et confectionner 12 saucisses longues Cuire deux saucisses	40	Aspect de la chair (grain)	5
			Question orale sur la chair à saucisse	5
			Régularité des saucisses	5
			Goût de la saucisse	10
	Organiser votre poste de travail, mise en place, respect des règles de propreté Respecter les règles d'hygiène et de sécurité		Organisation et propreté pendant le travail	8
			Respect de l'hygiène et de sécurité	2
TOTAL CHARCUTERIE /70				
Palette 1 kg Fond brun de veau lié beurre échalote tomates champignons Estragon, vin blanc Concentré de tomate Pommes de terres 1 kg bouquet	Réaliser un sauté de porc Sauce chasseur Cuire des pommes de terre à l'anglaise Présenter sur plat	60	Cuisson du porc	10
			Goût du sauté	10
			Aspect de la sauce	10
			Présentation du sauté	5
			Cuisson des pommes de terre	5
			Goût des pommes de terre	5
1 litre de lait 8 œufs 300 g de sucre ½ gousse de vanille 10 barquettes aluminium	Réaliser 10 crèmes caramel Présenter sur plateau	30	Cuisson du caramel	5
			Cuisson des crèmes caramel	5
			Goût des crèmes	5
	Remettre son poste de travail ainsi que le laboratoire en état Respecter les règles d'hygiène et de sécurité pendant et pour le nettoyage	60	Propreté du travail et du local	5
			Hygiène et sécurité respectées	5
TOTAL TRAITEUR /70				

CANDIDAT N°		CANDIDAT N°		CANDIDAT N°		CANDIDAT N°		CANDIDAT N°	
5		5		5		5		5	
5		5		5		5		5	
5		5		5		5		5	
5		5		5		5		5	
10		10		10		10		10	
5		5		5		5		5	
5		5		5		5		5	
5		5		5		5		5	
8		8		8		8		8	
2		2		2		2		2	
/70		/70		/70		/70		/70	
10		10		10		10		10	
10		10		10		10		10	
10		10		10		10		10	
5		5		5		5		5	
5		5		5		5		5	
5		5		5		5		5	
5		5		5		5		5	
5		5		5		5		5	
5		5		5		5		5	
5		5		5		5		5	
5		5		5		5		5	
/70		/70		/70		/70		/70	