

**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).
- Mettre à cuire assez rapidement le pâté de foie pour qu'il soit refroidi pour la dégustation

**Pour le désossage, dénervage :**

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

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

**Pour le travail des viandes**

*Le jury appréciera en priorité, la découpe, le parage, le désossage, et dénervage selon les traditions locales.*

*Ne pas négliger également le triage des viandes, qui est somme toute la base du métier.*

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

<b>ACADEMIE DE CAEN</b>	<b>BEP – CAP</b>	<b>SESSION 2003</b>	
BEP Alimentation CAP Charcutier Traiteur			
<i>EP1 – Pratique Professionnelle</i>			
<b>CONSIGNES AUX JURY SUJET 2</b>	Durée : 7 H	Coef : 10	<i>Page 1/1</i>