

| Durée totale de l'épreuve : 7 heures<br>Travail des viandes – durée préconisée : 2 h 00 |   |                               |  |           |             |             |             |             |             |
|---|---|-------------------------------|--|-----------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| ON DONNE<br>(moyens mis à votre disposition)  | ON DEMANDE<br>(tâches à réaliser)   | Durée à titre indicatif (min) | ON EXIGE<br>(critères d'exigence)                      | Note maxi | CANDIDAT N° |
| 1 Longe<br>1 poitrine<br>hachage  | <i>Découpe de la PH</i><br><i>Préparer</i> : - Jambonneau<br>- Plat de côtes<br>- Poitrine<br>(les 3 morceaux pour saler)   | 20                            | Découpe de la longe, parage des morceaux pour la vente | 8         | 8           | 8           | 8           | 8           | 8           |
|   |   |                               | Jambonneau conforme                                    | 3         | 3           | 3           | 3           | 3           | 3           |
|   |   |                               | Plat de côtes  | 3         | 3           | 3           | 3           | 3           | 3           |
|   |   |                               | Poitrine parée   | 3         | 3           | 3           | 3           | 3           | 3           |
| Gras dur  | <i>Trier le haut d'épaule en totalité et tout le reste des viandes afin d'obtenir</i><br><br>- Désossage de la palette à blanc<br>- Dénervage<br>- Chair à toulouse 2 kg<br>- Farce pour les choux farcis : 0,500 kg<br>- Gras pour le pâté de foie : 1 kg<br><br><i>Le reste du triage dans les fabrications De votre choix (étiqueté votre triage en indiquant son Utilisation)</i> | 45                            |  |           |             |             |             |             |             |
|   |   |                               |  | 4         | 4           | 4           | 4           | 4           |             |
|   |   |                               |  | 5         | 5           | 5           | 5           | 5           |             |
|   |   |                               | Toulouse sans rougeur, sans glande                     | 5         | 5           | 5           | 5           | 5           |             |
|   |   |                               | Farce – proportion, maigre-gras                        | 5         | 5           | 5           | 5           | 5           |             |
|   |   |                               | Mouille, ras de couenne sans viande ni couenne         | 4         | 4           | 4           | 4           | 4           |             |
|   |   |                               | Proportions cohérentes avec le triage présenté         | 8         | 8           | 8           | 8           | 8           |             |
| Découennage propre  | 2   | 2                             | 2  | 2         | 2           |             |             |             |             |
|   | Respecter les règles d'hygiène<br><br>Respecter les règles de sécurité  |                               | Respect des règles d'hygiène                           | 8         | 8           | 8           | 8           | 8           | 8           |
|   |   |                               | Respect des règles de sécurité                         | 2         | 2           | 2           | 2           | 2           |             |
| <b>TOTAL TRAVAIL DES VIANDES</b>  |   |                               |  | <b>60</b> | /60         | /60         | /60         | /60         | /60         |

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

**Durée totale de l'épreuve : 7 heures**  
**Fabrications charcutières et traiteurs**

| ON DONNE<br>(moyens mis à votre disposition)                         | ON DEMANDE<br>(tâches à réaliser)   | Durée à titre indicatif (min) | ON EXIGE<br>(critères d'exigence)                             | Note maxi |
|--|---|-------------------------------|---|-----------|
| Foie de porc<br>0,500 kg<br>Condiments<br>Aromates<br>Assaisonnement | Fabriquer avec votre triage du pâté de foie<br>Conditionnement en barquette alu de 1 kg<br><i>(Cuisson individuelle)</i>  | 40                            | Aspect de la mêlée en sortie de machine.                      | 10        |
|  |   |                               | Conditionnement, cuisson menée Correctement, refroidissement. | 5         |
| Viandes triées<br>2 kg<br>Assaisonnement<br>Menu de porc             | Fabriquer la chair, embosser les saucisses de Toulouse et cuire deux saucisses  | 35                            | Grain de hachage  | 5         |
|  |   |                               | Saucisses bien embossées                                      | 5         |
| <i>Présenter sur deux assiettes</i>                                  | - Une tranche de pâté de foie<br><br>- Deux saucisses cuites  |                               | Goût  | 10        |
|  |   |                               | Aspect  | 5         |
|  |   |                               | Saucisses non éclatées et goût                                | 10        |
|  | <i>Présenter oralement la :</i><br>Fabrication n°1<br><br>Fabrication n°2   | 15                            | Description conforme du pâté de foie                          | 5         |
|  |   |                               | Description conforme de la Toulouse                           | 5         |
|  | Respecter les règles d'hygiène<br>Respecter les règles de sécurité  |                               | Règles d'hygiène respectées                                   | 8         |
|  |   |                               | Règles de sécurité respectées                                 | 2         |
|  | <b>TOTAL CHARCUTERIE / 70</b>   |                               |   |           |
| Farine<br>Beurre<br>Œufs<br>Lait<br>Gruyère                          | <i>Préparer :</i><br>- Une pâte brisée, base 250 g de farine<br>Pour confectionner une douzaine de Tartelettes<br>Fabriquer des gnoccki base ¼ de L<br>- Fabriquer 1 L de sauce mornay<br>- Présenter les tartelettes garnies dans un plat. | 40                            | Aspect de la pâte brisée                                      | 5         |
|  |   |                               | Aspect des barquettes foncées après cuisson                   | 5         |
|  |   | 40                            | Aspect des gnoccki fini                                       | 10        |
|  |   | 30                            | Onctuosité et goût de la sauce                                | 10        |
| 1 poulet aromates<br>Beurre<br>Alcool<br>Fond brun de veau lié       | Réaliser un poulet chasseur<br><br>- Présenter sur un plat  | 45                            | Découpe du poulet   | 5         |
|  |   |                               | Cuisson à point de la viande                                  | 10        |
|  |   |                               | Aspect de la sauce  | 5         |
|  |   |                               | Goût de la sauce  | 10        |
|  |   |                               | Présentation sur plat   | 5         |
| <i>Durant l'épreuve</i><br>Produit de nettoyage                      | Respecter les règles d'hygiène<br>Respecter les règles de sécurité<br>Remise en état du poste de travail, des locaux  | 45                            | Règles d'hygiène respectées                                   | 8         |
|  |   |                               | Règles de sécurité respectées                                 | 2         |
|  |   |                               | <b>TRES IMPORTANTS</b>  |           |
| <b>TOTAL TRAITEUR / 70</b>   |   |                               |   |           |

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