

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.
- La remise en état du poste et du local de travail

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 AUX CANDIDATS SUJET 3 | Durée : 7 H | Coef : 10 | <i>Page 1/1</i> |