

Durée totale de l'épreuve : 7 heures Travail des viandes – durée préconisée : 2 h 00				
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	Découpe de la longe Lever le filet mignon Désosser le filet Ficeler le filet	25	Sécurité respectée	2
			Tablier de protection	2
			Découpe de morceaux pour la vente	8
			Levage du filet mignon	2
			Désosser sans trou & sans viande sur les os	5
			Ficelage régulier, ficelle arrêtée	5
Une Hachage	Lever le plat de côtes pour le petit salé Découper le jambonneau <i>Trier la totalité du hachage pour :</i> Présenter les catégories de maigre & de gras, en indiquant leurs utilisations et 2 kg de petits saucissons crus	60	Coupe net avec viande	5
			Découpe au carré du jambonneau	5
			Respecte des catégories	5
			Respecte des choix pour les fabrication	5
	Lèches dans le sens des fibres de la viande, sans nerf, sans aponévrose	5		
Une pintade	Préparer la pintade et la désosser en vue de préparer une terrine	35	Désossage de la pintade, sans os ni cartilage	5
			Présentation des morceaux lèches & filet sans nerf, sans aponévrose	5
	Remettre le plant de travail en état de propreté		Propreté & hygiène pendant les préparation	8
			TOTAL TRAVAIL DES VIANDES /60	

CANDIDAT N°		CANDIDAT N°		CANDIDAT N°		CANDIDAT N°		CANDIDAT N°	
2		2		2		2		2	
8		8		8		8		8	
2		2		2		2		2	
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	
8		8		8		8		8	
/60		/60		/60		/60		/60	

ACADEMIE DE CAEN	BEP - CAP	SESSION 2003
BEP Alimentation CAP Charcutier		
EP1 Pratique Professionnelle		
SUJET 3	Durée 7 H	Coef : 10
Page 1/2		

Durée totale de l'épreuve : 7 heures Fabrications Charcutières et traiteurs – durée préconisée : 4 h 00 + 1 h de nettoyage									
ON DONNE (moyens mis à votre disposition)	ON DEMANDE (tâches à réaliser)	Durée à titre indicatif (min)	ON EXIGE (critères d'exigence)	Note maxi	CANDIDAT N°				
foie volaille poitrine ½ sel lard gras champignon échalotes Thym cognac ou madère lait Œufs Deux barquettes Aluminium 1kg	<i>Organiser :</i> les phases de fabrication Votre poste de travail Préparer un gratin Réaliser une terrine de pintade de 2 kg environ Préparer un jus de pintade Présenter 2 tranches de terrine sur assiette		Question orale sur la fabrication De la terrine	5	5	5	5	5	5
			Aspect du gratin	5	5	5	5	5	
			Aspect de la mêlée	5	5	5	5	5	
			Présentation de la terrine	5	5	5	5	5	
			Goût de la terrine	5	5	5	5	5	
			Liaison de la terrine	5	5	5	5	5	
			Jus : quantité respectée	5	5	5	5	5	
Menu de bœufs Ail, sel nitrité Dextrose Poivre Liant (phosphate)	- Réaliser 2 kg de petits saucissons crus - Cuire 1 petit saucisson pour dégustation		Respect des proportions de gras et de viande	5	5	5	5	5	5
			Ficelage des petits saucissons crus	5	5	5	5	5	
			Question orale sur la fabrication du petit cru	5	5	5	5	5	
			Goût du petit cru	5	5	5	5	5	
			Présentation des petits crus	5	5	5	5	5	
Organisation de son poste de travail et de sécurité	Respecter les règles d'hygiène et propreté		Organisation & propreté pendant son travail	2	2	2	2	2	2
			Respect de l'hygiène & de sécurité	8	8	8	8	8	
TOTAL CHARCUTERIE /70				70	70	70	70	70	70
Farine 500 g Beurre 200 g Sel	- Confectionner une pâte brisée - Réaliser des fonds à gnocchi		Aspect de la pâte	5	5	5	5	5	5
			Fonds bien formés / cuire à blanc	5	5	5	5	5	
Farine Beurre Œufs Gruyère Sel, poivre Muscade Lait ½ litre Beurre Farine	- Confectionner une pâte à choux - Réaliser des quenelles à gnocchi - Confectionner une sauce mornay - Garnir 10 gnocchis	60	Aspect de la pâte à choux	5	5	5	5	5	5
			Cuisson des quenelles	5	5	5	5	5	
			Goût de la sauce	5	5	5	5	5	
			Présentation des gnocchis	10	10	10	10	10	
300 g macédoine Salade, 250 g huile 150 g tomates, 3 œufs 180 g thon, poivre Sel, moutarde Olives noires, Vinaigre	Préparer 6 coquilles de thon Monter la mayonnaise Faire la macédoine Présenter les coquilles sur plateau	60	Assaisonnement de la macédoine	5	5	5	5	5	5
			Pochage de la mayonnaise	5	5	5	5	5	
			Goût de la mayonnaise	5	5	5	5	5	
			Présentation des coquilles	10	10	10	10	10	
Remettre en état son poste de travail ainsi que le laboratoire Respecter les règles d'hygiène et de sécurité pendant et pour le nettoyage		60	Propreté du travail et du local	8	8	8	8	8	8
			Hygiène respectée	2	2	2	2	2	
TOTAL TRAITEUR /70				70	70	70	70	70	70