

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

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

<b>Durée totale de l'épreuve : 7 heures</b>				
<b>Fabrications charcutières et traiteurs – durée préconisée : 5 h 00 nettoyage compris</b>				
<b>ON DONNE</b> (moyens mis à votre disposition)	<b>ON DEMANDE</b> (tâches à réaliser)	<b>Durée à titre indicatif (min)</b>	<b>ON EXIGE</b> (critères d'exigence)	<b>Note maxi</b>
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 nitrité 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		Organisation et propreté pendant le travail	8
	Respecter les règles d'hygiène et de sécurité		Respect de l'hygiène et de sécurité	2
			<b>TOTAL CHARCUTERIE /70</b>	
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	60	Propreté du travail et du local	5
	Respecter les règles d'hygiène et de sécurité pendant et pour le nettoyage		Hygiène et sécurité respectées	5
			<b>TOTAL TRAITEUR /70</b>	