

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
1 Longe 1 poitrine hachage	<i>Découpe de la PH</i> <i>Préparer</i> : - Jambonneau - Plat de côtes - Poitrine (les 3 morceaux pour saler)	20	Découpe de la longe, parage des morceaux pour la vente	8
			Jambonneau conforme	3
			Plat de côtes	3
			Poitrine parée	3
Gras dur	<i>Trier le haut d'épaule en totalité et tout</i> le reste des viandes afin d'obtenir - Désossage de la palette à blanc - Dénervage - Chair à toulouse 2 kg - Farce pour les choux farcis : 0,500 kg - Gras pour le pâté de foie : 1 kg <i>Le reste du triage dans les fabrications</i> <i>De votre choix</i> <i>(étiqueté votre triage en indiquant son utilisation)</i>	45		4
				5
			Toulouse sans rougeur, sans glande	5
			Farce – proportion, maigre-gras	5
			Mouille, ras de couenne sans viande ni couenne	4
			Proportions cohérentes avec le triage présenté	8
				2
Respecter les règles d'hygiène Respecter les règles de sécurité			Respect des règles d'hygiène	8
			Respect des règles de sécurité	2
			TOTAL TRAVAIL DES VIANDES	60

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

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

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