

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	Lever le filet mignon Désosser le filet Ficeler le filet	25	Découpe de la longe	
			Sécurité respectée	2
			Tablier de protection	
			Découpe de morceaux pour la vente	8
			Levage du filet mignon	2
			Désosser sans trou & sans viande sur les os	5
Une Hachage	Lever le plat de côtes pour le petit salé Découper le jambonneau Trier la totalité du hachage pour : Présenter les catégories de maigre & de gras, en indiquant leurs utilisations et 2 kg de petits saucissons crus	60	Coupe net avec viande	
			Découpe au carré du jambonneau	5
			Respecte des catégories	5
			Respecte des choix pour les fabrication	5
	Parer 500 g de lèches		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
			<b>TOTAL TRAVAIL DES VIANDES</b>	
			<b>/60</b>	

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

**Durée totale de l'épreuve : 7 heures**  
**Fabrications Charcutières et traiteurs – durée préconisée : 4 h 00 + 1 h de nettoyage**

<b>ON DONNE</b> (moyens mis à votre disposition)	<b>ON DEMANDE</b> (tâches à réaliser)	Durée à titre indicatif (min)	<b>ON EXIGE</b> (critères d'exigence)	Note maxi
foie volaille poitrine ½ sel lard gras champignon échalotes Thym cognac ou madère lait (Œufs Deux barquettes Aluminium 1kg	<p align="center"><i>Organiser :</i></p> 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
			Aspect du gratin	5
			Aspect de la mêlée	5
			Présentation de la terrine	5
			Goût de la terrine	5
			Liaison de la terrine	5
			Jus : quantité respectée	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
			Ficelage des petits saucissons crus	5
			Question orale sur la fabrication du petit cru	5
			Goût du petit cru	5
			Présentation des petits crus	5
	Organisation de son poste de travail et de sécurité		Organisation & propreté pendant son travail	2
	Respecter les règles d'hygiène et propreté		Respect de l'hygiène & de sécurité	8
			<b>TOTAL CHARCUTERIE /70</b>	
Farine 500 g Beurre 200 g Sel	- Confectionner une pâte brisée - Réaliser des fonds à gnocchi		Aspect de la pâte	5
			Fonds bien formés / cuire à blanc	5
Farine Beurre Œufs Gruyère Sel, poivre Muscade Lait ½ litre Beurre Farine	- Confectionner une pâte à choux	60	Aspect de la pâte à choux	5
	- Réaliser des quenelles à gnocchi		Cuisson des quenelles	5
	- Confectionner une sauce mornay		Goût de la sauce	5
	- Garnir 10 gnocchis		Présentation des gnocchis	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	60	Assaisonnement de la macédoine	5
	Monter la mayonnaise		Pochage de la mayonnaise	5
	Faire la macédoine		Goût de la mayonnaise	5
	Présenter les coquilles sur plateau		Présentation des coquilles	10
	Remettre en état son poste de travail ainsi que le laboratoire	60	Propreté du travail et du local	8
	Respecter les règles d'hygiène et de sécurité pendant et pour le nettoyage		Hygiène respectée	2
			<b>TOTAL TRAITEUR /70</b>	