

TRAVAIL DES VIANDES ET POISSONS

Techniques de base	Critères d'exigence (selon le sujet)	POINTS	Candidats												
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			
Désossage	- net - viande non abîmée	20													
Parage Découennage	- pas d'excès de parage - bandes de couenne nettes	20													
Découpage	- coupes franches et nettes - lèches régulières - travail d'une autre viande (volaille, lapin ou poisson selon sujet)	20													
Triage	- tri précis en fonction de l'utilisation	20													
Bardage Ficelage	- régularité des bracelets - serrage satisfaisant - conformation de la pièce	20													
Hygiène Sécurité	- comportement hygiénique permanent - vêtements de sécurité au désossage - tenue et utilisation des couteaux	20													
TOTAL 120															
Notes des candidats sur 20 points															

Date

Nom des examinateurs

Signature des examinateurs

Centre de :

B.E.P.
C.A.P.

Spécialité : **ALIMENTATION – CHARCUTIER - TRAITEUR**

Code Spécialité :

Durée :
B.E.P. : 7 H
C.A.P. : 7 H

Session
2004

Épreuve : EP1 – PRATIQUE PROFESSIONNELLE

N° Sujet :

Coefficient:
B.E.P. : 6
C.A.P. : 10

Folio
1 / 1

RÉALISATIONS CHARCUTIÈRES

Techniques de base	Critères d'exigence (selon le sujet)	POINTS	Candidats										
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Préparation Hachage	- maîtrise des phases techniques couler les boyaux mettre au sel peser, mesurer... - chair homogène - bonne liaison pas de grain - hachage conforme, pas de gros morceaux	20											
Emballage ou Montage	- Embosser : - fermeté - régularité de la forme - consistance tendue	20											
Cuisson	- pas éclatée - coloration dorée, à point - pénaliser trop ou pas assez cuite	20											
Décor	- présentation appétissante - netteté du décor - harmonie - couleur	20											
Dégustation	- goûts - saveur - texture	Fabrication n°1 20											
		Fabrication n°2 20											
Oral	- 5 mn maximum - caractéristiques du produit (fabrication, cuisson, présentation)	20											
TOTAL 140													
Notes des candidats sur 20 points													

Date

Nom des examinateurs

Signature des examinateurs

Centre de :



Spécialité : **ALIMENTATION – CHARCUTIER - TRAITEUR**
Code Spécialité :

Durée :
B.E.P. : 7 H
C.A.P. : 7 H

Session
2004

Épreuve : **EP1 – PRATIQUE PROFESSIONNELLE**

N° Sujet :

Coefficient:
B.E.P. : 6
C.A.P. : 10

Folio
1 / 1

RÉALISATIONS TRAITEUR

Techniques de base	Critères d'exigence (selon le sujet)	POINTS	Candidats												
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			
Préparation	- lavage, épluchage des légumes dans un récipient - taillage des légumes - hacher, ciseler, émincer...	20													
Réalisation	- maîtrise des phases techniques	20													
	- respect du processus de fabrication de la pâte - qualité des fonds fabriqués - sauce et appareils : respect des proportions des ingrédients	20													
Cuisson	- fabrications - sauces - cuisson : ni trop, ni pas assez	20													
Dégustation	- goût - saveur - texture	Produit n° 1	20												
		Produit n° 2	20												
Organisation	- conduite organisée des fabrications dans le temps - sans gaspillage de produits et d'énergie - tenue réglementaire non souillée	20													
Hygiène	- comportement hygiénique permanent - maintien de la propreté du poste de travail pendant l'épreuve - nettoyage du sol s'il devient glissant														
Sécurité	- poignées de casseroles bien placées sur le piano...														
TOTAL 140															
Notes des candidats sur 20 points															

Date

Nom des examinateurs

Signature des examinateurs

Centre de :

B.E.P.
C.A.P.

Spécialité : **ALIMENTATION – CHARCUTIER - TRAITEUR**
Code Spécialité :

Durée :
B.E.P. : 7 H
C.A.P. : 7 H

Session
2004

Épreuve : **EP1 – PRATIQUE PROFESSIONNELLE**

N° Sujet :

Coefficient:
B.E.P. : 6
C.A.P. : 10

Folio
1 / 1

FICHE RÉCAPITULATIVE DE NOTATION

NOTE BEP

N° candidat :

Épreuves	Note / 20	Note reportée sur	Total
Travail des viandes	 / 4	
Réalisation charcutière	 / 8	
Réalisation traiteur		... / 8	
TOTAL			/ 20

Note arrondie / 20

NOTE CAP

N° candidat :

Épreuves	Note / 20	Coef	Total
Travail des viandes		3	
Réalisation charcutière		3,5	
Réalisation traiteur		3,5	
TOTAL			/ 200

A ramener / 20

<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;"> B.E.P. C.A.P. </div>	Spécialité : ALIMENTATION – CHARCUTIER - TRAITEUR Code Spécialité :	Durée : B.E.P. : 7 H C.A.P. : 7 H	Session 2004
Épreuve : EP1 – PRATIQUE PROFESSIONNELLE N° Sujet :		Coefficient: B.E.P. : 6 C.A.P. : 10	Folio 1 / 1