

SUJET N° 1

TRAVAIL DES VIANDES

1 - 1 Palette de porc : Désosser, découenner, parer, ficeler.

Après notation de chaque jury, utiliser les viandes pour la préparation de vos fabrications

1 - 2 Gorge : Trier en vue des fabrications.

RÉALISATION CHARCUTIÈRE

2 - 1 Confectionner une terrine de campagne (1,5 kg)

Présentation en terrine + 1 petite pour la dégustation

2 - 2 Confectionner 2 kg de chair à saucisses

- Embosser 1 kg (environ) de chipolatas et en cuire 2 pièces
- Façonner des crépinettes avec le reste de chair

2 - 4 Oral :

Présentation des différentes fabrications charcutières.

RÉALISATION TRAITEUR

3 - 1 Confectionner un plat cuisiné pour 4 personnes :
- Poulet sauté chasseur accompagné de pommes de terre tournées

3 - 2 Confectionner des gnocchis à la parisienne pour 4 personnes
(la pâte brisée étant fournie par le centre d'examen)

Pâte à choux 250 g de liquide
Sauce mornay ½ l de liquide

3 - 3 Décorer un médaillon de lait gélifié avec du vert de poireau.
(médaillon fourni par le centre d'examen)

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 : 04-2165

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

Folio
1 / 1

SUJET N° 3

TRAVAIL DES VIANDES

- 1 - 1 Palette : Désosser, dénervé, ficeler (déficeler après notation du jury).
- 1 - 2 Gorge et palette : Trier complètement en vue des différentes fabrications.
- 1 - 3 Poulet : Préparer le poulet entier pour le plat cuisiné

RÉALISATION CHARCUTIÈRE

- 2 - 1 Ballotine de volaille aux noisettes : 1 kg environ
La cuire et la refroidir. Réserver quelques tranches pour la dégustation.
- 2 - 2 Saucisses de Toulouse : 2 kg
Confectionner la préparation et embosser, cuire 2 saucisses destinées à la dégustation.
- 2 - 3 Décoration : Réaliser un décor au vert de poireaux sur la ballotine
Thème : le bouquet de fleur
- 2 - 4 Oral
Présentation des différentes fabrications charcutières.

RÉALISATION TRAITEUR

- 3 - 1 Plat cuisiné
Réaliser un plat cuisiné pour 4 personnes :
- Poulet poché sauce suprême avec une garniture de riz pilaf
- 3 - 2 Produits traiteur, dessert : tarte aux pommes
Réaliser une grande tarte et une petite pour la dégustation.
- pâte sablée sucrée 250 g de farine
- compote de pommes (fournie par le centre)
- pommes

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 : 04-2167

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

Folio
1 / 1