

SUJET N° 2

TRAVAIL DES VIANDES

1 – 1 Carré de porc : Désosser, parer, ficeler.

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

Pour la préparation de vos fabrications :

- couper des lèches pour le pâté en croûte,
- couper 4 tranches de carré désossé pour le plat cuisiné

1 – 2 Gorge et poitrine : Trier en vue des fabrications.

RÉALISATION CHARCUTIÈRE

2 – 1 Confectionner 1,5 kg de pâté de campagne

Présentation en terrine + 1 petite pour la dégustation

2 – 2 Confectionner un pâté en croûte (sans moule)

- pâte brisée 400 gr farine
- Mêlée (farce + lèches) : 600 g

2 – 3 Oral

Présentation des différentes fabrications charcutières.

RÉALISATION TRAITEUR

3 – 1 Confectionner une tarte aux pommes pour 6 personnes :

3 – 2 Plat cuisiné

Réaliser un plat cuisiné pour 4 personnes :

- côtes de porc sauce charcutière accompagnées de fagots de haricots verts.

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
SEPTEMBRE

Épreuve : EP1 – PRATIQUE PROFESSIONNELLE

N° Sujet : **04-2183**

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

Folio
1 / 1

SUJET N° 5

TRAVAIL DES VIANDES

- 1 - 1 Désosser, parer et ficeler le carré de porc mis à votre disposition
Après notation de chaque jury, utiliser les viandes pour la préparation de vos fabrications
Couper 4 tranches dans le carré ficelé à réserver pour le plat cuisiné
- 1 - 2 Gorge : Trier la gorge en vue des fabrications.

PRODUIT DE CHARCUTERIE

- 2 - 1 Confectionner un poulet farci
Celui-ci sera désossé par le dos
La mêlée sera constituée de lèches et de farce pour un poids total de 1 kg environ (cuisson réalisée par le centre)
Après cuisson, celui-ci sera décoré et glacé
La présentation se fera sur un plat (fourni par le centre d'examen), frise décorative imposée sur les bords du plat (vert poireau, courgettes...)
4 fines tranches seront coupées pour la dégustation.
- 2 - 2 Confectionner 5 L de saumure rapide au sel nitrité.
Expliquer oralement le rôle de chacun des éléments.
- 2 - 3 Oral sur le sujet
- Présentation des différentes fabrications charcutières

PRODUIT TRAITEUR

- 3 - 1 confectionner une tarte aux poireaux pour 4 personnes plus une petite pour la dégustation.
Préparer une pâte brisée avec 250 g de farine
Préparer un appareil avec ¼ L de liquide
Préparer une garniture avec poireaux, gruyère et poitrine fumée

PLAT CUISINÉ

Confectionner 4 côtes de porc charcutières
Accompagnés de pommes de terre tournées

La présentation se fera à l'assiette ou en barquette (selon centre)

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

Spécialité : **ALIMENTATION - CHARCUTIER - TRAITEUR**

Code Spécialité :

Durée :
B.E.P. : 7H
C.A.P. : 7H

Session
2004
SEPT

Épreuve : **EP1 - PRATIQUE PROFESSIONNELLE**

N° Sujet : **04-2185**

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

Folio
1 / 1