

SUJET N°1

L'évaluation prendra en compte votre organisation, la réalisation, la présentation, la décoration et la dégustation des produits. Elle inclura également le respect des règles d'hygiène, de sécurité et la remise en état du matériel utilisé et des locaux.

PHASE 1	VIANDES DET POISSONS CRUS	ON DONNE	VOUS DEVEZ	ON ATTEND	POINTS
		- 1 GORGE - 1 KG MOUILLE - 1 FILET PORC DE 2 CÔTES - FOIE	- Trier gorge, foie et mouille - Désosser et ficeler le filet de porc	- Triage conforme - Couennes nettes - Ficelage en ficelle arrêtée très régulier	
		- 1 LAPIN ENTIER - 2 CUISSES DE LAPIN	- Prélever 2 cuisses sur lapin entier - Désosser le reste - Trier et réserver	- Découpage net, régulier - Désossage net - Bonne séparation des parties nerveuses	
PHASE 2	REALISATIONS CHARCUTIÈRES	ON DONNE	VOUS DEVEZ	ON ATTEND	POINTS
		- TRIAGE DE LA MOUILLE	- Réaliser 1,5 kg de pâté de foie	- Emulsion correcte de la mousse de foie - Cuisson et présentation de 2 tranches sur assiette	
		- TRIAGE DE LA GORGE - TRIAGE DU LAPIN	- Réaliser 1,2 kg de terrine de lapin	- Présentation de la terrine crue - Justification orale de la fabrication de votre terrine de lapin - Respect des règles d'hygiène	
PHASE 3	REALISATION TRAITEUR	ON DONNE	VOUS DEVEZ	ON ATTEND	POINTS
		- 4 CUISSES DE LAPIN + INGREDIENTS SAUCE CHASSEUR	- Réaliser un lapin sauce chasseur pour 4 personnes	- Respect de la recette traditionnelle - Consistance et goût de la sauce conformes	
		- INGREDIENTS POUR CREME CARAMEL	- Réaliser et cuire en ramequins une crème caramel base 0,5 l lait	- Régularité remplissage - Consistance - Aspect - Goût équilibré	

ACADEMIE D'ORLEANS -TOURS		SESSION		Facultatif : code	
		2004			
Examen et spécialité BEP ALIMENTATION option Charcutier Traiteur CAP Charcutier Traiteur					
Intitulé de l'épreuve : E.P.1 : Pratique professionnelle					
Type : SUJET	Facultatif : date et heure 02/06	Durée : 7 h	Coefficient : BEP : coef : 6 CAP : coef : 10	N° page / total 1/1	

CRITERES D'EVALUATION			Barème	Candidats					
1 ^{ère} PHASE : Travail des viandes et poissons crus			60 points	1	2	3	4	5	6
PORC		<input checked="" type="checkbox"/> Triage, gorge, foie, mouille	10 Pts						
		<input checked="" type="checkbox"/> Désossage	10 Pts						
		<input checked="" type="checkbox"/> Ficelage	10 Pts						
LAPIN		<input checked="" type="checkbox"/> Découpage des cuisses	5 Pts						
		<input checked="" type="checkbox"/> Désossage	10 Pts						
		<input checked="" type="checkbox"/> Parage	5 Pts						
HYGIENE SECURITE		<input checked="" type="checkbox"/> Le respect des règles d'hygiène et de sécurité	5 Pts						
		<input checked="" type="checkbox"/> Une remise en état du poste	5 Pts						
Sous - total			/60						
2 ^{ème} PHASE : Réalisations Charcutières			70 points	1	2	3	4	5	6
FABRICATION 1	Produit Pâté de foie	<input checked="" type="checkbox"/> Emulsion	5 Pts						
		<input checked="" type="checkbox"/> Dégustation	10 Pts						
FABRICATION 2	Produit : Pâté de lapin	<input checked="" type="checkbox"/> Hachage conforme	10 Pts						
		<input checked="" type="checkbox"/> Respect des techniques	10 Pts						
PRESENTATION		<input checked="" type="checkbox"/> Présentation appétissante et conforme fabrication 1 (Tranches pâté foie) fabrication 2 (Terrine crue)	10 Pts 5 Pts						
EPREUVE ORALE		<input checked="" type="checkbox"/> Caractéristiques conformes à la réglementation - Qualité de l'expression	10 Pts						
HYGIENE SECURITE		<input checked="" type="checkbox"/> Le respect des règles d'hygiène et de sécurité	5 Pts						
		<input checked="" type="checkbox"/> Remise en état du poste	5 Pts						
Sous - total			/70						
3 ^{ème} PHASE : Réalisations Traiteurs			70 points	1	2	3	4	5	6
Dessert	Produit : Crème	<input checked="" type="checkbox"/> Confection de la crème prise	10 Pts						
		<input checked="" type="checkbox"/> Consistance, aspect (cuisson)	10 Pts						
		<input checked="" type="checkbox"/> Goût	10 Pts						
Plat cuisiné	Produit : Lapin Chasseur	<input checked="" type="checkbox"/> Cuisson du lapin	10 Pts						
		<input checked="" type="checkbox"/> Fabrication et aspect sauce	10 Pts						
		<input checked="" type="checkbox"/> Dégustation du lapin chasseur	10 Pts						
HYGIENE SECURITE		<input checked="" type="checkbox"/> Le respect des règles d'hygiène et de sécurité	5 Pts						
		<input checked="" type="checkbox"/> Remise en état du poste	5 Pts						
Sous - total			/70						
Total sur 200 Pts :			/200						
Note / 20									
Membres du jury									
Nom, prénom :			Signature :						

Échelle d'évaluation	
Barème sur 5 points	
Indicateurs de performance	Points
Résultat supérieur aux exigences	4 à 5
Résultat conforme aux exigences	3
Résultat inférieur aux exigences	1 à 2
Résultat non commercialisable ou produits non présentés	0
Barème sur 10 points	
Indicateurs de performance	Points
Résultat supérieur aux exigences	9 à 10
Résultat conforme aux exigences	6
Résultat inférieur aux exigences	3 à 4
Résultat non commercialisable ou produit non présentés	0
EXIGENCES : standards conformes à la réalité du CAP, du référentiel et des attentes de la profession	

ACADEMIE D'ORLEANS -TOURS	SESSION	2004	Facultatif : code	
Examen et spécialité				
BEP ALIMENTATION option Charcutier Traiteur				
CAP Charcutier Traiteur				
Intitulé de l'épreuve				
E.P.1 : Pratique professionnelle				
Type : CORRIGE	Facultatif : date et heure	Durée : 7 h	Coefficient : BEP : coef : 6 CAP : coef : 10	N° page / total 1/1