

SUJET 2

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.

		ON DONNE	VOUS DEVEZ	ON ATTEND	POINTS
PHASE 1	VIANDES	UNE TETE DE HACHAGE	<ul style="list-style-type: none"> - Séparer le jarret - Découper le plat de côtes - Désosser, dénervé et ficeler la noix - Trier le reste (1 kg Campagne et 1,5 kg saucisson à l'ail) 	<ul style="list-style-type: none"> - Un jarret prêt à saler - Un plat de côtes prêt à saler - Un désossage net - Un ficelage continu - Respect des règles d'hygiène et sécurité - Triage parfait 	60
		UN POULET LABEL ROUGE EFFILE	<ul style="list-style-type: none"> - Habiller la volaille - La découper à cru en 4 morceaux 	<ul style="list-style-type: none"> - Habillage conforme - Régularité des parts - Remise en état du poste de travail 	
PHASE 2	REALISATIONS CHARCUTIERES	ON DONNE - DU FOIE PORC - VOTRE TRIAGE - LES INGREDIENTS POUR UN PATE DE CAMPAGNE	VOUS DEVEZ - Réaliser et cuire 1 kg de pâté de campagne	ON ATTEND - Un bel aspect et bonne tenue à la coupe - Trancher et réserver 2 parts pour dégustation - Décorer et glacer la terrine - Justifier oralement la réalisation de votre terrine	70
		VOTRE TRIAGE LES INGREDIENTS POUR REALISER LE SAUCISSON	- Réaliser et cuire 1,5 kg de saucisson à l'ail (<u>en utilisant la noix d'épaule qui a été ficelée</u>)	- Embossage conforme - Bel aspect à la coupe - Cuisson conforme - Remise en état du poste de travail	

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 : SUJET	Facultatif : date et heure 03/06	Durée : 7 h	Coefficient : BEP : coef : 6 CAP : coef : 10	N° page / total 1/2	

SUJET 2

		ON DONNE	VOUS DEVEZ	ON ATTEND	POINTS
PHASE 3	REALISATION TRAITEURS	VOS 4 MORCEAUX DE POULET	- Cuisiner 4 parts de <u>poulet chasseur</u>	- Cuisson conforme des morceaux de poulet	70
		LES INGREDIENTS NECESSAIRES A LA REALISATION DE LA RECETTE		- Réalisation traditionnelle de la recette - Remise en état du poste de travail	
		LES INGREDIENTS POUR REALISER UNE CREME PRISE SUCREE	- Réaliser et cuire 6 crèmes caramel avec 0,5 l lait	- Cuisson du caramel réalisée correctement - Consistance et aspect des crèmes - Goût équilibré	

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 : SUJET	Facultatif : date et heure 03/06	Durée : 7 h	Coefficient : BEP : coef : 6 CAP : coef : 10	N° page / total 2/2	

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"/> Plat de côtes et jarrets	5 Pts						
		<input checked="" type="checkbox"/> Désossage de la noix	5 Pts						
		<input checked="" type="checkbox"/> Ficelage de la noix	10 Pts						
		<input checked="" type="checkbox"/> Triage pour les fabrications	10 Pts						
VOLAILLES		<input checked="" type="checkbox"/> Habillage de la volaille	10 Pts						
		<input checked="" type="checkbox"/> Découpe des parts	10 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 campagne	<input checked="" type="checkbox"/> Bel aspect et bonne tenue	10 Pts						
		<input checked="" type="checkbox"/> Qualité gustative	10 Pts						
FABRICATION 2	Produit : Saucisson à l'ail	<input checked="" type="checkbox"/> Embossage	10 Pts						
		<input checked="" type="checkbox"/> Bel aspect	5 Pts						
		<input checked="" type="checkbox"/> Cuisson conforme	5 Pts						
PRESENTATION PATE CAMPAGNE		<input checked="" type="checkbox"/> Présentation appétissante et conforme fabrication 1	10 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						
Total sur 200 Pts :			/200						
3 ^{ème} PHASE : Réalisations Traiteurs			70 points	1	2	3	4	5	6
DESSERT	Produit : Crème au caramel	<input checked="" type="checkbox"/> Réalisation de la crème	10 Pts						
		<input checked="" type="checkbox"/> Cuisson du caramel	5 Pts						
		<input checked="" type="checkbox"/> Consistance, aspect	10 Pts						
		<input checked="" type="checkbox"/> Goût	10 Pts						
Plat cuisiné	Produit : Poulet sauté Chasseur	<input checked="" type="checkbox"/> Cuisson du poulet	10 Pts						
		<input checked="" type="checkbox"/> Qualité gustative de la sauce	10 Pts						
		<input checked="" type="checkbox"/> Présentation	5 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