

SUJET N°3

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 ET POISSONS CRUS	ON DONNE	VOUS DEVEZ	ON ATTEND	POINTS
		UNE TETE DE HACHAGE DE PORC 1 LAPIN P.A.C.	- Découper un plat de côtes et le jambonneau prêt à saler - Désosser le lapin - Trier les viandes par catégorie pour 1,5 kg pâté lapin et 0,75 kg chair à saucisses	- Triage conforme et soigné - Désossage soigné	60
PHASE 2	REALISATIONS CHARCUTIERES	ON DONNE	VOUS DEVEZ	ON ATTEND	POINTS
		VOTRE LAPIN DÉOSSÉ VOTRE CHAIR A SAUCISSES ½ BARDE ½ CREPINE + DENREES NECESSAIRES A LA REALISATION DE TERRINE ET CREPINETTES	- Réaliser une terrine de lapin (1,5 kg) - Mouler 1 terrine 1 kg - Mouler et cuire 1 terrine 0,5 kg - Réaliser 4 crépinettes de 80 g	- Justification orale de la fabrication de votre terrine - Présentation et glaçage de la terrine de 0,5 kg sur plat magasin	70
PHASE 3	REALISATIONS TRAITEURS	ON DONNE	VOUS DEVEZ	ON ATTEND	POINTS
		FARINE EAU SEL MATIERE GRASSE VOTRE RESTE DE CHAIR A SAUCISSE	- Réaliser une pâte feuilletée à 5 tours avec 0,4 kg farine - Confectionner et cuire 10 friands	- Respect de la technique - Présentation des 10 friands sur plat	70
		8 ŒUFS EXTRA FRAIS GELEE JAMBON BLANC ELEMENTS DE DECOR	- Pocher 8 œufs et fabriquer 5 œufs en gelée au jambon - Chemiser et décorer les moules - Garnir de jambon	- Dresser 5 œufs sur le plat en lait gélifié	

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 07/06	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"/> Coupe du jarret	10 Pts							
		<input checked="" type="checkbox"/> Lever et parer le plat de côte	10 Pts							
		<input checked="" type="checkbox"/> Trier les viandes	10 Pts							
LAPIN		<input checked="" type="checkbox"/> Désossage du lapin	10 Pts							
		<input checked="" type="checkbox"/> Triage du lapin	5 Pts							
		<input checked="" type="checkbox"/> Réalisation de la chair	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 Terrine de Lapin	<input checked="" type="checkbox"/> Réalisation de la terrine	10 Pts							
		<input checked="" type="checkbox"/> Goût de la terrine	10 pTS							
FABRICATION 2	Produit : Crêpinettes	<input checked="" type="checkbox"/> Réalisation des crêpinettes	10 Pts							
PRÉSENTATION		<input checked="" type="checkbox"/> Présentation appétissante et conforme fabrication 1 Terrine de lapin fabrication 2 Les crêpinettes	10 Pts 10 Pts							
ÉPREUVE ORALE		<input checked="" type="checkbox"/> Caractéristiques conformes à la réglementation – Qualité de l'expression	10 Pts							
HYGIENE SECURITÉ		<input checked="" type="checkbox"/> 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
Entrée froide ou Entrée chaude ou Dessert	Produit : Friands	<input checked="" type="checkbox"/> Pâte feuilletée tourage	10 Pts							
		<input checked="" type="checkbox"/> Cuisson des friands	15 Pts							
Plat cuisiné	Produit : Œufs en Gelée	<input checked="" type="checkbox"/> Cuisson des oeufs pochés	10 Pts							
		<input checked="" type="checkbox"/> Œufs décorés	15 Pts							
		<input checked="" type="checkbox"/> Lait gélifié	10 Pts							
HYGIENE SECURITÉ		<input checked="" type="checkbox"/> 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