

Durée préconisée : 2h					CANDIDAT N°			CANDIDAT N°			CANDIDAT N°			CANDIDAT N°		
ON DONNE (moyens mis à votre disposition)	ON DEMANDE (Tâches à réaliser)	Durée à titre indicatif	ON EXIGE (critères d'exigence)	Note maxi												
1 jambon	Séparer le jambonneau	15	Séparation du jambonneau conforme	3	3		0	3		0	3		0	3		0
	Désosser et parer le jambon en vue de préparer un jambon de Paris		Désossage conforme	5	5		0	5		0	5		0	5		0
			Parage conforme	5	5		0	5		0	5		0	5		0
1 palette 1 poitrine	Désosser la palette et la poitrine	15	Poitrine désossée sans trou	5	5		0	5		0	5		0	5		0
	Parer la poitrine pour fumer		Parage conforme de la poitrine	5	5		0	5		0	5		0	5		0
Palette Gorge Mouille Foie Gras dur	Trier les parures de poitrine, la palette et la gorge afin de préparer :	45	Triage de la chair sans nerf et sans rougeur	5	5		0	5		0	5		0	5		0
	- 1,5 kg de chair à saucisse		Proportions gras/maigre dans la chair	5	5		0	5		0	5		0	5		0
	- 1,5 kg de pâté de foie		Triage conforme de la mouille	5	5		0	5		0	5		0	5		0
	Proposer deux fabrications avec le reste de la chair		Triage des deux fabrications conforme aux propositions	5	5		0	5		0	5		0	5		0
1 poulet	Habiller et découper le poulet en quatre morceaux	15	Habillage conforme	3	3		0	3		0	3		0	3		0
			Découpe conforme	4	4		0	4		0	4		0	4		0
	Nettoyer le poste de travail	30	Respect des règles d'hygiène pendant et après le travail	10	10		0	10		0	10		0	10		0
TOTAL SUR 60					/60			/60			/60			/60		

ACADEMIE DE CAEN		BEP + CAP		SESSION 2004	
Durée : 2 heures	FEUILLE NOTATION		EP1 Pratique professionnelle		
SUJET N°1	Feuille 1/2		BEP Alimentation CAP Charcutier Préparation Traiteur		

Durée préconisée : 5h				CANDIDAT N°		CANDIDAT N°		CANDIDAT N°		CANDIDAT N°		CANDIDAT N°		
ON DONNE (moyens mis à votre disposition)	ON DEMANDE (Tâches à réaliser)	Durée à titre indicatif	ON EXIGE (critères d'exigence)	Note maxi										
Votre mouille Foie Assaisonnement Blanc d'œuf Aromates Lait entier Barde Votre triage Menu de porc	Fabriquer 2 terrines de pâtés de foie en barquettes aluminium.	1h30	Grain du pâté	10	10	0	10	0	10	0	10	0	10	0
			Liaison du pâté avant cuisson	5	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0
	Cuire les pâtés		Grain de la chair à saucisse	5	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0
			Fabriquer 1,5 kg de chair à saucisse et embosser les saucisses	10	10	0	10	0	10	0	10	0	10	0
Vos fabrications Laitue Cornichons Tomate 0,050 kg	Présenter 2 tranches de pâté de foie sur une assiette	30 min	Cuisson du pâté	5	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0
	Présenter les saucisses sur un plat inox		Goût du pâté	15	15	0	15	0	15	0	15	0	15	0
			Présentation orale du pâté de foie	10	10	0	10	0	10	0	10	0	10	0
	Sécurité respectée			10	10	0	10	0	10	0	10	0	10	0
TOTAL SUR 70					170									
Assaisonnement 4 morceaux de poulet aromates crème fond blanc jaune d'œuf beurre farine huile 0,250 l moutarde laitue olives tomate thon 0,180 kg macédoine cuite 0,300 kg	Préparer un poulet poché sauce suprême et le présenter sur un plat sabot.	1h	Cuisson à point du poulet	10	10	0	10	0	10	0	10	0	10	0
			Liaison de la sauce	5	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0
			Goût de la sauce	15	15	0	15	0	15	0	15	0	15	0
	Préparer six coquilles au thon et les pocher à la mayonnaise	1h	Goût de la macédoine	5	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0
			Goût de la mayonnaise	10	10	0	10	0	10	0	10	0	10	0
			Pochage à la mayonnaise	5	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0
			Aspect-Propreté des coquilles, de la laitue et de la tomate	10	10	0	10	0	10	0	10	0	10	0
	Respect des règles d'hygiène durant et après l'épreuve	1h	Hygiène respectée	10	10	0	10	0	10	0	10	0	10	0
TOTAL SUR 70					170	0	170		170		170		170	

ACADEMIE DE CAEN		BEP + CAP		SESSION 2004	
Durée : 5 heures		FEUILLE DE NOTATION		EP1 Pratique professionnelle	
SUJET N°1		Feuille 2/2		BEP Alimentation CAP Charcutier Préparation Traiteur	