

Durée préconisée : 2h					N° CANDIDAT		N° CANDIDAT		N° CANDIDAT		N° CANDIDAT		N° CANDIDAT	
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	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	5	0
			Parage conforme	5	5	0	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	5	0
	Parer la poitrine pour fumer		Parage conforme de la poitrine	5	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0
Palette Poitrine Gorge Gras dur Foie	Trier les parures de poitrine, la palette et la gorge afin de fabriquer : - 2 kg de pâté de campagne - 1,5 kg de saucisson à l'ail Proposer deux fabrications avec le reste du triage	45	Triage du pâté de campagne conforme	4	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0
			Proportions viande-foie conforme	3	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0
			Saucisson maigre bien dénervé	3	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0
			Saucisson : proportion gras /maigre conforme	4	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0
			Triage des deux fabrications conforme aux propositions	5	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0
1 poulet	Habiller et découper le poulet en huit morceaux	15	Habillage conforme	3	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0
			Découpe conforme	5	5	0	5	0	5	0	5	0	5	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	10	0
			TOTAL SUR 60		/60		/60		/60		/60		/60	

ACADEMIE DE CAEN		BEP + CAP		Session 2004	
Durée : 2 heures	FEUILLE DE NOTATION		EP1 Pratique professionnelle		
SUJET N°2	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 viande Blanc d'œuf Aromates Assaisonnements Crépine Barde Boyau artificiel	Fabriquer 2 terrines de pâté de campagne en barquettes aluminium d'1 kg. Cuire les pâtés	45 min	Grain de la chair	5	5		0	5		0	5		0	5		0
			Crépine et lardons correctement disposés	10	10		0	10		0	10		0	10		0
	Fabriquer 1,5 kg de saucisson à l'ail, embosser et cuire	45 min	Grain de la chair	5	5		0	5		0	5		0	5		0
			Embossage conforme	10	10		0	10		0	10		0	10		0
Vos fabrications Laitue Cornichons Tomates 0,050 kg	Présenter 2 tranches de pâté de campagne sur une assiette	15	Cuisson conforme	10	10		0	10		0	10		0	10		0
			Goût du pâté	10	10		0	10		0	10		0	10		0
	Présenter 4 tranches de saucisson sur une assiette															
	Présentation orale des produits de charcuterie		10	10		0	10		0	10		0	10		0	
	Respect des règles de sécurité durant l'épreuve		Sécurité respectée	10	10		0	10		0	10		0	10		0
			TOTAL SUR 70		170			170			170			170		
1 poulet Aromates Fond brun Vin blanc Beurre Assaisonnement	Préparer un poulet chasseur et le présenter sur un plat	60 min	Cuisson à point du poulet	10	10		0	10		0	10		0	10		0
			Goût de la sauce	15	15		0	15		0	15		0	15		0
			Propreté du plat	5	5		0	5		0	5		0	5		0
Huile 0,5 l Moutarde Œufs : 4 Pommes de terre 0,400 kg Tomates 0,600 kg Aromates Olives Cornichons Assaisonnement	Préparer et présenter sur un plat une salade piémontaise	1h15	Coupe des éléments	5	5		0	5		0	5		0	5		0
			Cuisson à point des pommes de terre	5	5		0	5		0	5		0	5		0
			Goût de la salade	15	15		0	15		0	15		0	15		0
			Présentation sur plat, propreté	5	5		0	5		0	5		0	5		0
	Respect des règles d'hygiène durant et après l'épreuve	1h	Hygiène respectée	10	10		0	10		0	10		0	10		0
			TOTAL SUR 70		170			170			170			170		

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