

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 1 gorge 1 poitrine 1 palette Gras dur	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
	Désosser la palette et la poitrine Parer la poitrine pour fumer	15	Poitrine désossée sans trou	5	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0
			Parage conforme de la poitrine	4	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0
	Couper la palette en morceaux en vue de préparer un sauté de porc (1 kg) Trier les parures de poitrine, le reste de palette et la gorge afin de fabriquer :  - 1 kg de chair à saucisse - 0,5 kg farce à terrine de volaille  Proposer deux fabrications avec le reste du triage	30	Triage de la chair à saucisse conforme	5	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0
			Proportions conformes gras/maigre dans la chair à saucisses	5	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0
			Farce à terrine : proportions maigre et gras	5	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0
			Triage des deux fabrications conforme aux propositions	3	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0
	1 poulet	Désosser le poulet et trier en lèches	30	Désossage conforme Os sans viande	5	5	0	5	0	5	0	5	0	5
Lèches sans nerfs et sans gras				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
<b>TOTAL SUR 60</b>					<b>/60</b>		<b>/60</b>		<b>/60</b>		<b>/60</b>		<b>/60</b>	

<b>ACADEMIE DE CAEN</b>		<b>BEP + CAP</b>		<b>Session 2004</b>	
Durée : 2 heures		<b>FEUILLE DE NOTATION</b>		EP1 Pratique professionnelle	
SUJET N°3		Feuille 1/2		BEP Alimentation CAP Charcutier Préparation Traiteur	

Durée préconisée : 5h					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	Candidat N°																	
Farine : 330 g Beurre : 90 g Levure Oeufs Assaisonnements	Fabriquer une pâte à pizza	30	Aspect de la pâte à pizza	5	5		0	5		0	5		0	5		0	5		5			
Crêpine Terrine Barde Assaisonnement Aromates Alcool Votre viande	Fabriquer 2 terrines de poulet de 0,500 kg chacune (cuisson individuelle barquette alu)	60	Grain de la viande	5	5		0	5		0	5		0	5		0	5		5			
			Présentation orale de la terrine	10	10		0	10		0	10		0	10		0	10		0	10		10
			Aspect de la terrine	5	5		0	5		0	5		0	5		0	5		0	5		5
			Goût	15	15		0	15		0	15		0	15		0	15		0	15		15
	Fabriquer la chair à saucisses pour réaliser 10 saucisses plates	40	Grain du hachage	5	5		0	5		0	5		0	5		0	5		0	5		5
			Aspect des saucisses (rectangulaires et plates)	10	10		0	10		0	10		0	10		0	10		0	10		10
			Poids régulier	5	5		0	5		0	5		0	5		0	5		0	5		5
			Règles de sécurité	10	10		0	10		0	10		0	10		0	10		0	10		10
			<b>TOTAL SUR 70</b>		<b>170</b>			<b>170</b>			<b>170</b>			<b>170</b>			<b>170</b>					
Oignon Filet d'anchois Origan Huile d'olive Sel - Olives Gruyère Tomates Vin blanc Farine Fond brun Beurre Aromates Assaisonnement Concentré de tomate	Préparation de l'appareil à pizza et garniture Préparation de 8 pizzas	60	Appareil à pizza cuit à point	5	5		0	5		0	5		0	5		0	5		0			
			Aspect des pizzas	10	10		0	10		0	10		0	10		0	10		0	10		0
			Goût	15	15		0	15		0	15		0	15		0	15		0	15		0
	Réaliser le sauté de porc 1kg Présentation sur plat	60	Cuisson à point du sauté	10	10		0	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	5		0
			Goût de la sauce	15	15		0	15		0	15		0	15		0	15		0	15		0
Produits de nettoyage	Remettre en état son poste de travail Respecter les règles d'hygiène	50	Respect des règles d'hygiène pendant et après le travail	10	10		0	10		0	10		0	10		0	10		0	10		0
			<b>TOTAL SUR 70</b>		<b>170</b>			<b>170</b>			<b>170</b>			<b>170</b>			<b>170</b>					

Twenty-two points, plus triple-word-score, plus fifty points for using all my letters. Game's over. I'm outta here.

ACADEMIE DE CAEN		BEP + CAP		Session 2004	
Durée : 5 heures		FEUILLE DE NOTATION		EP1 Pratique professionnelle	
SUJET N°3		Feuille 2/2		BEP Alimentation - CAP Charcutier Préparation Traiteur	