

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

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

Durée préconisée : 5h

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°
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	
	Cuire les pâtés		Liaison du pâté avant cuisson	5	
			Fabriquer 1,5 kg de chair à saucisse et embosser les saucisses	Grain de la chair à saucisse	5
	Embossage conforme		10		
Vos fabrications Laitue Cornichons Tomate 0,050 kg	Présenter 2 tranches de pâté de foie sur une assiette	30 min	Cuisson du pâté	5	
	Présenter les saucisses sur un plat inox		Goût du pâté	15	
			Présentation orale du pâté de foie	10	
	Sécurité respectée			10	
			TOTAL SUR 70		
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	
			Liaison de la sauce	5	
			Goût de la sauce	15	
			Goût de la macédoine	5	
	Préparer six coquilles au thon et les pocher à la mayonnaise	1h	Goût de la mayonnaise	10	
			Pochage à la mayonnaise	5	
			Aspect-Propreté des coquilles, de la laitue et de la tomate	10	
	Respect des règles d'hygiène durant et après l'épreuve	1h	Hygiène respectée	10	
			TOTAL SUR 70		

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