

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	N° candidat
1 jambon	Séparer le jambonneau	15	Séparation du jambonneau conforme	3	
	Désosser et parer le jambon en vue de préparer un jambon de Paris		Désossage conforme	5	
			Parage conforme	5	
1 palette 1 poitrine	Désosser la palette et la poitrine	15	Poitrine désossée sans trou	5	
	Parer la poitrine pour fumer		Parage conforme de la poitrine	5	
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	
			Proportions viande-foie conforme	3	
			Saucisson maigre bien dénervé	3	
			Saucisson : proportion gras /maigre conforme	4	
			Triage des deux fabrications conforme aux propositions	5	
1 poulet	Habiller et découper le poulet en huit morceaux	15	Habillage conforme	3	
			Découpe conforme	5	
	Nettoyer le poste de travail	30	Respect des règles d'hygiène pendant et après le travail	10	
			<b>TOTAL SUR 60</b>		

<b>ACADEMIE DE CAEN</b>		<b>BEP + CAP</b>		<b>Session 2004</b>	
Durée : 2 heures	DECOUPE- PREPARATION VIANDE		EP1 Pratique professionnelle		
SUJET N°2	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 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	
			Crépine et lardons correctement disposés	10	
	Fabriquer 1,5 kg de saucisson à l'ail, embosser et cuire	45 min	Grain de la chair	5	
			Embossage conforme	10	
Vos fabrications Laitue Cornichons Tomates 0,050 kg	Présenter 2 tranches de pâté de campagne sur une assiette	15	Cuisson conforme	10	
	Présenter 4 tranches de saucisson sur une assiette		Goût du pâté	10	
	Présentation orale des produits de charcuterie		Présentation orale du saucisson	10	
	Respect des règles de sécurité durant l'épreuve		Sécurité respectée	10	
			<b>TOTAL SUR 70</b>		
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	
			Goût de la sauce	15	
			Propreté du plat	5	
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	
			Cuisson à point des pommes de terre	5	
			Goût de la salade	15	
			Présentation sur plat, propreté	5	
	Respect des règles d'hygiène durant et après l'épreuve	1h	Hygiène respectée	10	
			<b>TOTAL SUR 70</b>		

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