

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 1 gorge 1 poitrine 1 palette Gras dur	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	
	Désosser la palette et la poitrine Parer la poitrine pour fumer	15	Poitrine désossée sans trou	5	
			Parage conforme de la poitrine	4	
	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 : <ul style="list-style-type: none">- 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	
			Proportions conformes gras/maigre dans la chair à saucisses	5	
			Farce à terrine : proportions maigre et gras	5	
			Triage des deux fabrications conforme aux propositions	3	
	1 poulet	Désosser le poulet et trier en lèches	30	Désossage conforme Os sans viande	5
Lèches sans nerfs et sans gras				5	
	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°3	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°
Farine : 330 g Beurre : 90 g Levure Oeufs Assaisonnements	Fabriquer une pâte à pizza	30	Aspect de la pâte à pizza	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	
			Présentation orale de la terrine	10	
			Aspect de la terrine	5	
			Goût	15	
	Fabriquer la chair à saucisses pour réaliser 10 saucisses plates	40	Grain du hachage	5	
			Aspect des saucisses (rectangulaires et plates)	10	
			Poids régulier	5	
			Règles de sécurité	10	
			TOTAL SUR 70		
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	
			Aspect des pizzas	10	
			Goût	15	
	Réaliser le sauté de porc 1kg Présentation sur plat	60	Cuisson à point du sauté	10	
			Liaison de la sauce	5	
			Goût de la sauce	15	
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	
			TOTAL SUR 70		

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