

# TRAVAIL DES VIANDES ET POISSONS

Techniques de base	Critères d'exigence (selon le sujet)	POINTS	Candidats											
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
<b>Désossage</b>	- net - viande non abîmée	<b>20</b>												
<b>Parage</b> <b>Découennage</b>	- pas d'excès de parage - bandes de couenne nettes	<b>20</b>												
<b>Découpage</b>	- coupes franches et nettes - lèches régulières - travail d'une autre viande (volaille, lapin ou poisson selon sujet)	<b>20</b>												
<b>Triage</b>	- tri précis en fonction de l'utilisation	<b>20</b>												
<b>Bardage</b> <b>Ficelage</b>	- régularité des bracelets - serrage satisfaisant - conformation de la pièce	<b>20</b>												
<b>Hygiène</b> <b>Sécurité</b>	- comportement hygiénique permanent - vêtements de sécurité au désossage - tenue et utilisation des couteaux	<b>20</b>												
<b>TOTAL 120</b>														
Notes des candidats sur 20 points														

Date

Nom des examinateurs

Signature des examinateurs

Centre de :

B.E.P.  
C.A.P.

Spécialité : ALIMENTATION – CHARCUTIER - TRAITEUR  
Code Spécialité :

Durée :  
B.E.P. : 7 H  
C.A.P. : 7 H

Session  
**2005**

Épreuve : EP1 – PRATIQUE PROFESSIONNELLE

N° Sujet : 05-2079

Coefficient:  
B.E.P. : 6  
C.A.P. : 10

Folio  
1 / 1

# RÉALISATIONS CHARCUTIÈRES

Techniques de base	Critères d'exigence (selon le sujet)	POINTS	Candidats											
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
<b>Préparation</b>	- maîtrise des phases techniques couler les boyaux mettre au sel peser, mesurer...	<b>20</b>												
	<b>Hachage</b>		- chair homogène - bonne liaison pas de grain - hachage conforme, pas de gros morceaux											
<b>Emballage ou Montage</b>	- Embosser : - fermeté - régularité de la forme - consistance tendue	<b>20</b>												
<b>Cuisson</b>	- pas éclatée - coloration dorée, à point - pénaliser trop ou pas assez cuite	<b>20</b>												
<b>Décor</b>	- présentation appétissante - netteté du décor - harmonie - couleur	<b>20</b>												
<b>Dégustation</b>	- goûts	<b>20</b>												
	- saveur - texture	<b>20</b>												
<b>Oral</b>	- 5 mn maximum - caractéristiques du produit (fabrication, cuisson, présentation)	<b>20</b>												
<b>TOTAL 140</b>														
Notes des candidats sur 20 points														

Date

Nom des examinateurs

Signature des examinateurs

Centre de :

B.E.P.  
C.A.P.

Spécialité : ALIMENTATION – CHARCUTIER - TRAITEUR  
Code Spécialité :

Durée :  
B.E.P. : 7 H  
C.A.P. : 7 H

Session  
**2005**

Épreuve : EP1 – PRATIQUE PROFESSIONNELLE

N° Sujet : 05-2079

Coefficient:  
B.E.P. : 6  
C.A.P. : 10

Folio  
**1 / 1**

# RÉALISATIONS TRAITEUR

Techniques de base	Critères d'exigence (selon le sujet)	POINTS	Candidats										
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
<b>Préparation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- lavage, épluchage des légumes dans un récipient</li> <li>- taillage des légumes</li> <li>- hacher, ciseler, émincer...</li> </ul>	<b>20</b>											
<b>Réalisation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- maîtrise des phases techniques</li> </ul>	<b>20</b>											
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- respect du processus de fabrication de la pâte</li> <li>- qualité des fonds fabriqués</li> <li>- sauce et appareils : respect des proportions des ingrédients</li> </ul>	<b>20</b>											
<b>Cuisson</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- fabrications</li> <li>- sauces</li> <li>- cuisson : ni trop, ni pas assez</li> </ul>	<b>20</b>											
<b>Dégustation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- goût</li> <li>- saveur</li> </ul>	<b>20</b>											
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- texture</li> </ul>	<b>20</b>											
<b>Organisation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- conduite organisée des fabrications dans le temps</li> <li>- sans gaspillage de produits et d'énergie</li> <li>- tenue réglementaire non souillée</li> </ul>	<b>20</b>											
<b>Hygiène</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- comportement hygiénique permanent</li> <li>- maintien de la propreté du poste de travail pendant l'épreuve</li> <li>- nettoyage du sol s'il devient glissant</li> </ul>												
<b>Sécurité</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- poignées de casseroles bien placées sur le piano...</li> </ul>												
<b>TOTAL 140</b>													
<b>Notes des candidats sur 20 points</b>													

Date

Nom des examinateurs

Signature des examinateurs

Centre de :

B.E.P.  
C.A.P.

Spécialité : ALIMENTATION – CHARCUTIER - TRAITEUR  
Code Spécialité :

Durée :  
B.E.P. : 7 H  
C.A.P. : 7 H

Session  
**2005**

Épreuve : EP1 – PRATIQUE PROFESSIONNELLE

N° Sujet : 05-2079

Coefficient:  
B.E.P. : 6  
C.A.P. : 10

Folio  
1 / 1

## FICHE RÉCAPITULATIVE DE NOTATION

NOTE BEP

N° candidat : .....

Épreuves	Note / 20	Note reportée sur	Total
Travail des viandes		...../ 4	
Réalisation charcutière		...../ 8	
Réalisation traiteur		.../ 8	
<b>TOTAL</b>			<b>/ 20</b>

Note arrondie / 20

NOTE CAP

N° candidat : .....

Épreuves	Note / 20	Coef	Total
Travail des viandes		3	
Réalisation charcutière		3,5	
Réalisation traiteur		3,5	
<b>TOTAL</b>			<b>/ 200</b>

A ramener / 20

**B.E.P.**  
**C.A.P.**

Spécialité : **ALIMENTATION – CHARCUTIER - TRAITEUR**  
Code Spécialité :

Durée :  
B.E.P. : 7 H  
C.A.P. : 7 H

Session  
**2005**

Épreuve : **EP1 – PRATIQUE PROFESSIONNELLE**

N° Sujet : 05-2079

Coefficient:  
B.E.P. : 6  
C.A.P. : 10

Folio  
**1 / 1**