

SUJET N° 1

TRAVAIL DES VIANDES

A partir des produits mis à votre disposition, une palette, une gorge et une truite de mer, vous réaliserez les travaux suivants :

- 1.1 – **Palette** : Désosser à blanc, retirer les gros nerfs, ficeler ficelle arrêtée (déficeler après notation du jury) ; la palette sera utilisée en priorité pour le sauté de porc.
- 1.2 – **Gorge** : Trier, découenner rase couenne, dresser sur plateau et indiquer sur chaque tas l'utilisation

RÉALISATIONS CHARCUTIÈRES

Vous réaliserez ensuite les fabrications suivantes :

- 2.1 – **Boudin noir : 3 kg**
Confectionner, emballer, cuire un boudin pour la dégustation.
- 2.2 – **Pâté de campagne : 1,5 kg**
Cuire – refroidir – décorer – glacer
Réserver quelques tranches pour la dégustation.
- 2.3 – **Décoration** : Démouler votre terrine de campagne, la glacer et la présenter sur un plat décoré et glacé (plat mis à la disposition par le centre d'examen).

RÉALISATIONS TRAITEUR

A partir des produits mis à votre disposition, vous réaliserez les produits suivants :

- 3.1 – Produits traiteur : **4 coquilles de poisson froides.**
 - * Façonner un rouleau de poisson
 - * cuire la macédoine
 - * confectionner la mayonnaise avec 25 cl d'huile.
- 3.2 – Plat cuisiné pour 4 personnes : **Sauté de porc.**

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 : **05-2076**

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

Folio
1 / 1