

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER - TRAITEUR
Épreuve : E1 - conception et organisation de la production
- production, présentation, service

Aide à la notation

Session :

Conception et organisation		Écrit 2h - coeff 2 - 40 points	
Clarté et lisibilité des documents			
Cohérence dans la chronologie		Progression correcte	
Précision du vocabulaire professionnel		Phases techniques	
<u>Croquis :</u> - respect du thème - créativité			
Commande matières d'œuvre		Quantités compatibles avec les fabrications	
Travail de viande de porc		Pratique 1/2 h - coeff 1 - 20 points	
<u>Produits conformes :</u> - au sujet		- découpe	
- à la nomenclature		- désossage	
<u>Produits conformes :</u> - à la destination culinaire		- parage	
- à la fabrication		- triage	
Précision du geste, hygiène, sécurité		- Manipulation minimum des viandes	
		- Maniement des couteaux	
		- Chaussures, vêtements de sécurité au moment du désossage	

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER - TRAITEUR

Aide à la notation

Hygiène et Sécurité	Coeff. 1 20 points
Hygiène de la personne	<ul style="list-style-type: none"> - Tenue réglementaire correcte, non souillée - Comportement hygiénique permanent - Lavage des mains
Hygiène des lieux	<ul style="list-style-type: none"> - Hygiène des produits permanente - Souci d'un plan de travail régulièrement débarrassé - Respect de la marche en avant dans le temps - Remise en état des lieux suivant un plan de nettoyage correspondant à une méthode d'analyse des risques
Respect des règles de sécurité	<ul style="list-style-type: none"> - Couteaux rangés régulièrement - Poignées de casseroles bien placées sur le piano - Produits inflammables et récipients plastiques éloignés des feux - Sortie des plats du four - Nettoyage le sol s'il devient gras ou glissant
Fabrication des produits	Coeff. 4 80 points
Maîtrise des phases techniques - choix des techniques culinaires en fonction du produit utilisé et de l'objectif visé - choix des corps gras selon les usages culinaires	
Conformité des produits aux normes de qualité	<ul style="list-style-type: none"> - Qualité sanitaire - Conformité des produits aux normes de qualité : réglementaires (guide, code...), organoleptiques
Maintien de la qualité des produits	<ul style="list-style-type: none"> - Ranger en lieux et places appropriés - Qualité, fraîcheur, état du conditionnement - Méthode choisie pour le maintien de la température adéquate
Respect de la fiche technique du dessert	
Utilisation rationnelle des matériels	<ul style="list-style-type: none"> - Rentabilité - Ustensiles utilisés rationnellement - Pas de gaspillage des produits consommables, d'eau, de gaz et d'électricité
Cohérence entre prévisions écrites, préparations et fabrications	<ul style="list-style-type: none"> - Respect des délais et temps de fabrication - Adéquation quantitative et qualitative entre préparation et fabrication
Justification des éventuelles modifications des fiches d'organisation	<ul style="list-style-type: none"> - Produits répondant à la demande et conformes aux exigences du consommateur - Optimisation des rendements

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER - TRAITEUR

Aide à la notation

Grille pour le jury de présentation	Coeff. 3 60 points	
Composition de l'assiette	<ul style="list-style-type: none"> - Proportion respectée - Disposition attractive - Netteté 	
Présentation harmonieuse de l'ensemble des produits	<ul style="list-style-type: none"> - Harmonie des couleurs - Netteté des bords de plat 	
Produits appétissants	<ul style="list-style-type: none"> - Produits attractifs - Techniques, coupes - Glaçage 	
Respect du thème et du croquis présentation	Décor et	<ul style="list-style-type: none"> - Respect du croquis - Respect du thème
Grille pour le jury de dégustation	Coeff. 2 40 points	
Goût	- Produit charcutier n° 1	
Saveur	- Produit charcutier n° 2	
Texture conforme au produit demandé	- Entrée traiteur	
Respect de la température	- Plat chaud et sa garniture	
	- Dessert	
Service (entretien oral)	Coeff. 1 20 points	
Attitude Professionnelle	<ul style="list-style-type: none"> - respect des règles d'hygiène et de sécurité - Qualité du tranchage et du dressage sur assiette - Respect du décor du plat dans un souci de maintenir le buffet en état - Clarté de l'expression, du vocabulaire - Aisance et attitude adaptés à la clientèle 	
Pertinence des conseils et de la communication orale	<ul style="list-style-type: none"> - Nom et composition sommaire du plat - Accord mets-vins 	
Respect des quantités et des proportions		