

Durée préconisée : 2h					N° candidat		N° candidat		N° candidat		N° candidat		N° candidat	
ON DONNE (moyens mis à votre disposition)	ON DEMANDE (Tâches à réaliser)	Durée à titre indicatif	ON EXIGE (critères d'exigence)	Note maxi										
1 jambon 1 poitrine 1 palette 1 gorge	Séparer le jambonneau	20	Séparation du jambonneau conforme	3	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0
	Désosser et parer le jambon en vue de préparer un jambon de Paris		Désossage conforme	5	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0
			Parage conforme	5	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0
	Désosser et parer la poitrine pour fumer	15	Poitrine désossée sans trou	4	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0
			Parage conforme de la poitrine	3	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0
	Désosser la palette, enlever les nerfs. Trier les viandes en totalité pour obtenir : - 1 kg de viande à pâté de campagne - 1 kg de viande à boudin blanc - le reste du triage indiquer l'utilisation sur étiquettes le choix des fabrications	30	Palette désossée et parée	5	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0
			Ficelage de la palette	5	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0
			Choix des viandes pour le pâté de campagne	5	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0
			Choix des viandes pour le boudin blanc	5	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0
			Triage des viandes et gras conforme sur son utilisation	5	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0
1 poulet	Préparer le poulet.	30	Préparation du poulet	2	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0
	Couper en 8 parts		Découpe conforme du poulet	3	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0
Respecter les règles de sécurité Nettoyer le poste de travail	30	Sécurité respectée	2	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	
		Respect des règles d'hygiène pendant et après le travail	8	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0	
TOTAL SUR 60				/60		/60		/60		/60		/60		

ACADEMIE DE CAEN		Session 2006
Durée : 2 heures	FEUILLE DE NOTATION	EP1 - Pratique professionnelle
SUJET n° 2	Feuille 1/2	CAP Charcutier Préparation Traiteur

Durée préconisée : 5h					Candidat N°		Candidat N°		Candidat N°		Candidat N°		Candidat N°	
ON-DONNE (moyens mis à votre disposition)	ON-DEMANDE (Tâches à réaliser)	Durée à titre indicatif	ON-EXIGE (critères d'exigence)	Note maxi										
Votre viande Foie de porc Barde, crépine Condiments Aromates, lait Œufs, alcool Assaisonnement	Fabriquer à partir d'1 kg de viande le pâté de campagne Mettre en barquette Cuire, refroidir Présenter une tranche sur assiette sans décor	60	Grain de la mée	2	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0
			Aspect du pâté	3	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0
			Question sur la fabrication du pâté de campagne	5	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0
			Liaison et tenue de la coupe	5	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0
			Goût du pâté	15	15	0	15	0	15	0	15	0	15	0
Votre viande Lait, blanc d'œufs Aromates Condiment Alcool Assaisonnement Menu de porc	Fabriquer à partir d'1 kg de viande du boudin blanc	60	Régularité des portions	5	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0
			Liaison du boudin blanc	3	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0
			Goût du boudin blanc	15	15	0	15	0	15	0	15	0	15	0
			Question sur la fabrication du boudin blanc	5	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0
			Aspect du boudin blanc	2	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0
	Organisation de son poste de travail.		Organisation et propreté pendant son travail	8	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0
			Respect des règles d'hygiène, de sécurité et de propreté	2	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0
TOTAL SUR 70					170		170		170		170		170	
1 poulet Beurre, huile Farine, échalotes Champignons Vin blanc Cognac, fond brun de veau lié Estragon, cerfeuil	Réaliser un poulet sauté sauce chasseur	60	Présentation du plat	5	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0
			Cuisson du poulet	5	5	0	10	0	10	0	10	0	10	0
			Goût du poulet sauté	15	15	0	15	0	15	0	15	0	15	0
			Aspect de la sauce	5	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0
1 lait Œufs Sucre Vanille Barquette	Réaliser 10 crèmes caramel	60	Cuisson du caramel	5	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0
			Cuisson des crèmes	10	10	0	10	0	10	0	10	0	10	0
			Aspect des crèmes	5	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0
			Goût des crèmes	10	15	0	15	0	15	0	15	0	15	0
	Organisation de son poste de travail		Organisation et propreté pendant son travail	8	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0
			Respecter les règles d'hygiène et propreté	2	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0
TOTAL SUR 70					170		170		170		170		170	

ACADEMIE DE CAEN		Session 2006	
Durée : 5 heures	FEUILLE DE NOTATION	EP1 - Pratique professionnelle	
SUJET n° 2	Feuille 2/2	CAP Charcutier Préparation Traiteur	