

**DUREE PRECONNISEE 2 heures**

ON DONNE	ON DEMANDE	Durée à titre indicatif	ON EXIGE	Note maxi
	Respecter les règles de sécurité		Sécurité respectée	2
1 jambon	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Séparer le jambonneau</li> <li>-</li> <li>- désosser et parer le jambon,</li> <li>- en vue de préparer un jambon de Paris</li> </ul>	20'	Séparation du jambonneau conforme	3
			Désossage conforme du jambon	5
			Parage conforme du jambon	5
1 poitrine	Désosser et parer la poitrine pour fumer	15'	Poitrine désossée sans trou	4
			Parage conforme de la poitrine	3
1 palette 1 gorge	Désosser la palette, enlever les nerfs  Trier les viandes en totalité pour obtenir : <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 kg de viandes à pâté de campagne</li> <li>- 1 kg de viande à boudin blanc</li> <li>- le reste du triage indiquer l'utilisation sur étiquettes le choix des fabrications</li> </ul>	1 h 10'	Palette désossée et parée	5
			Ficelage de la palette	5
			Choix des viandes pour le pâté de campagne	5
			Choix des viandes pour le boudin blanc	5
			Triage des viandes et gras conforme sur son utilisation	5
1 poulet	Préparer le poulet,	15'	Préparation du poulet	2
	Couper en 8 parts		Découpe conforme du poulet	3
	Remettre son plan de travail en état de propreté		Règles d'hygiène respectée durant les différentes manipulations	8
<b>Total VIANDES</b>				<b>60</b>

ACADEMIE DE CAEN		Session 2006	
C.A.P. CHARCUTIER TRAITEUR			
EP1 – Pratique professionnelle			
SUJET 2	Durée : 7 heures		Page : 1/2

**DUREE PRECONNISEE : 5 heures**

<b>ON DONNE</b>	<b>ON DEMANDE</b>	<b>titre indicatif</b>	<b>ON EXIGE</b>	<b>Note maxi</b>
1 kg de viande Le foie de porc Barde, crépine Condiments Aromates, lait Œufs, alcool Assaisonnement	Fabriquer à partir 1 kg de viande le pâté de campagne Mettre en barquette Cuire, refroidir Présenter une tranche sur assiette, Sans décor	1 h	Grain de la mêlée	2
			Aspect du pâté	3
			Question sur la fabrication le pâté de campagne	5
			Liaison et tenue de la coupe	5
			Goût du pâté	15
1 kg de viande, Lait, blanc d'œufs Aromates Condiment Alcool Assaisonnement Menu de porc	Fabriquer à partir 1 kg de viande du boudin blanc	1 h	Régularité des portions	5
			Liaison de boudin blanc	3
			Goût du boudin blanc	15
			Question sur la fabrication des boudins blanc	5
			Aspect du boudin blanc	2
	Organisation de son poste de travail. Respecté les règles d'Hygiène et de sécurité propreté	8		
	Respect de l'hygiène & de sécurité	2		
		<b>TOTAL CHARCUTERIE</b>	<b>70</b>	
1 poulet Beurre, huile Farine, échalotes Champignons Vin blanc, Cognac, Fond brun de veau lié Estragon, cerfeuil	Réaliser un poulet sauté sauce chasseur	1 h	Présentation du plat	5
			Cuisson du poulet	5
			Goût du poulet sauté	15
			Aspect de la sauce	5
1 lait Œufs Sucre Vanille Barquette	Réaliser 10 crèmes caramel	1 h	Cuisson du caramel	5
			Cuisson des crèmes	10
			Aspect des crèmes	5
			Goût des crèmes	10
	Organisation de son poste de travail et de sécurité		Organisation & propreté pendant son travail	8
	Respecté les règles d'hygiène et propreté		Respect de l'hygiène & de sécurité	2
			<b>Total des notes</b>	<b>70</b>

ACADEMIE DE CAEN

Session 2006

C.A.P. CHARCUTIER TRAITEUR

EP1 – Pratique professionnelle

SUJET 2

Durée : 7 heures

Page : 2/2