

FICHE RÉCAPITULATIVE DE NOTATION

N° candidat :

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

A ramener / 20

C.A.P.

Spécialité : **CHARCUTIER - TRAITEUR**

Code Spécialité :

Durée :
C.A.P. : 7 H

Session
2006

Épreuve : **EP1 – PRATIQUE PROFESSIONNELLE**

N° Sujet : 05-2080

Coefficient:
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			
Préparation	- lavage, épluchage des légumes dans un récipient - taillage des légumes - hacher, ciseler, émincer...	20													
Réalisation	- maîtrise des phases techniques	20													
	- respect du processus de fabrication de la pâte - qualité des fonds fabriqués - sauce et appareils : respect des proportions des ingrédients	20													
Cuisson	- fabrications - sauces - cuisson : ni trop, ni pas assez	20													
Dégustation	- goût - saveur - texture	Produit n° 1	20												
		Produit n° 2	20												
Organisation	- conduite organisée des fabrications dans le temps - sans gaspillage de produits et d'énergie - tenue réglementaire non souillée	20													
Hygiène	- comportement hygiénique permanent - maintien de la propreté du poste de travail pendant l'épreuve - nettoyage du sol s'il devient glissant														
Sécurité	- poignées de casseroles bien placées sur le piano...														
TOTAL 140															
Notes des candidats sur 20 points															

Date

Nom des examinateurs

Signature des examinateurs

Centre de :

C.A.P.

Spécialité : **CHARCUTIER - TRAITEUR**

Code Spécialité :

Durée :
C.A.P. : 7 H

Session
2006

Épreuve : **EP1 – PRATIQUE PROFESSIONNELLE**

N° Sujet : **05-2080**

Coefficient:
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		
Préparation	- maîtrise des phases techniques couler les boyaux mettre au sel peser, mesurer...	20												
	Hachage - chair homogène - bonne liaison pas de grain - hachage conforme, pas de gros morceaux													
Emballage ou Montage	- Embosser : - fermé - régularité de la forme - consistance tendue	20												
Cuisson	- pas éclatée - coloration dorée, à point - pénaliser trop ou pas assez cuite	20												
Décor	- présentation appétissante - netteté du décor - harmonie - couleur	20												
Dégustation	- goûts - saveur - texture	Fabrication n°1	20											
		Fabrication n°2	20											
Oral	- 5 mm maximum - caractéristiques du produit (fabrication, cuisson, présentation)	20												
TOTAL 140														
Notes des candidats sur 20 points														

Date

Nom des examinateurs

Signature des examinateurs

Centre de :

C.A.P.	Spécialité : CHARCUTIER - TRAITEUR	Code Spécialité :	Durée : C.A.P. : 7 H	Session 2006
Épreuve : EP1 – PRATIQUE PROFESSIONNELLE			Coefficient: C.A.P. : 10	Folio 1 / 1
N° Sujet : 05-2080				

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		
Désossage	- net - viande non abîmée	20												
Parage Découennage	- pas d'excès de parage - bandes de couenne nettes	20												
Découpage	- coupes franches et nettes - lèches régulières - travail d'une autre viande (volaille, lapin ou poisson selon sujet)	20												
Triage	- tri précis en fonction de l'utilisation	20												
Bardage Ficelage	- régularité des bracelets - serrage satisfaisant - conformation de la pièce	20												
Hygiène Sécurité	- comportement hygiénique permanent - vêtements de sécurité au désossage - tenue et utilisation des couteaux	20												
TOTAL 120														
Notes des candidats sur 20 points														

Date

Nom des examinateurs

Signature des examinateurs

Centre de :

C.A.P.

Spécialité : **CHARCUTIER - TRAITEUR**

Code Spécialité :

Durée :
C.A.P. : 7 H

Session
2006

Épreuve : **EP1 – PRATIQUE PROFESSIONNELLE**

N° Sujet : **05-2080**

Coefficient:
C.A.P. : 10

Folio
1 / 1