

DANS CE CADRE

|                        |                       |
|------------------------|-----------------------|
| Académie :             | Session :             |
| Examen ou concours :   | Série* :              |
| Spécialité/option :    | Repère de l'épreuve : |
| Epreuve/sous-épreuve : |                       |

NOM

(en majuscules, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)

Prénoms : \_\_\_\_\_

n° du candidat

Né(e) le : \_\_\_\_\_

(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste appel)

NE RIEN ECRIRE

|                        |          |
|------------------------|----------|
| Examen :               | Série* : |
| Spécialité/option :    |          |
| Repère de l'épreuve :  |          |
| Epreuve/sous-épreuve : |          |

|        |
|--------|
| Note : |
| 20     |

Appréciation du correcteur (uniquement s'il s'agit d'un examen) :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

Session 2006

## CAP CHARCUTIER TRAITEUR

### SUJET 2

#### EP1: Pratique professionnelle

*Durée : 7h00*

*Coefficient : CAP : 10*

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) : 2

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

## 1. TRAVAIL DES VIANDES.

A partir des produits mis à votre disposition : une volaille, une palette avec couenne et une gorge, vous réaliserez les travaux suivants :

- 1.1. Palette : Désossage à blanc, retirer les gros nerfs, ficeler (ficelle arrêtée), déficeler après notation du jury, puis trier, découenner la bardière.
- 1.2. Gorge : Trier, découenner, dresser sur plateau et indiquer sur chaque tas les possibilités d'utilisation.
- 1.3. Poulet PAC : Préparer le poulet en réservant les cuisses pour le plat cuisiné.

## 2. REALISATIONS CHARCUTIERES.

Vous réaliserez ensuite les fabrications suivantes :

- 2.1. Cervelas : 1,5 kg. Confectionner, emballer, étuver et cuire pour la dégustation.
- 2.2. Terrines de volailles : 1 kg (2 terrines de 500 g). Confectionner et cuire les deux terrines. Refroidir, décorer et glacer une des deux terrines.
- 2.3. Décoration : Présenter les cervelas sur plat et la terrine sur une assiette (le fond en lait gélifié fourni). Décorer et présenter la coupe.

|                                |               |                |
|--------------------------------|---------------|----------------|
| CAP CHARCUTIER TRAITEUR        | Session 2006  | SUJET 2        |
| EP1 : Pratique professionnelle |               |                |
| Durée approximative : 7h00     | Coef : CAP 10 | Document 1 / 2 |

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

### 3. REALISATIONS TRAITEURS.

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

- 3.1. Plat cuisiné pour 4 personnes : Poulet poché sauce suprême,  
pommes de terre tournées,  
champignons sautés.

Réalisez ce plat, mettre une portion sur assiette et les trois autres sur plat.

- 3.2. Produit traiteur : Tarte à l'oignon.

Réaliser une grande tarte et deux petites pour la dégustation.

Pâte brisée à partir de 250 g de farine.

|                                |               |                |
|--------------------------------|---------------|----------------|
| CAP CHARCUTIER TRAITEUR        | Session 2006  | SUJET 2        |
| EP1 : Pratique professionnelle |               |                |
| Durée approximative : 7h00     | Coef : CAP 10 | Document 2 / 2 |