

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 gorge 1 palette 1 poitrine Gras dur	Séparer le jambonneau Désosser et parer le jambon en vue de préparer un jambon de Paris	15	Séparation du jambonneau conforme	3	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0
			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 couper en morceaux la palette pour réaliser 1 kg de sauté de porc. Désosser et parer la poitrine pour fumer.	30	Poitrine désossée sans trou	5	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0
			Parage conforme de la poitrine	3	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0
			Palette désossée et coupée en morceaux réguliers	6	6	0	6	0	6	0	6	0	6	0
	Trier les viandes en totalité afin d'obtenir : - 1 kg de chair à saucisse - 0,500 kg de farce à terrine de volaille Proposer deux fabrications avec le reste du triage	30	Triage de la chair conforme	4	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0
			Proportions conformes gras/maigre	3	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0
			Farce à terrine : proportions maigre et gras	5	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0
			Proposition cohérente avec le triage présenté	3	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0
1 poulet	Désosser le poulet. Trier les lèches	30	Désossage conforme	4	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0
			Os sans viande Lèches sans nerfs et sans gras	4	4	4	4	0	4	0	4	0	4	0
	Nettoyer le poste de travail	15	Respect des règles d'hygiène	8	8	0	8	0	8	0	8	0	8	0
			Règles de sécurité respectées	2	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0
TOTAL SUR 60					/60		/60		/60		/60		/60	

ACADEMIE DE CAEN		BEP		Session 2006	
Durée : 2 heures	FEUILLE DE NOTATION		EP1 Pratique professionnelle		
SUJET n° 1	Feuille 1/2		BEP Alimentation Dom. Charcutier Traiteur		

Durée préconisée : 5h					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 max.															
Farine : 250 g Beurre : 125 g Œuf : 1	Fabriquer une pâte Brisée	30	Aspect de la pâte Brisée	5	5		0	5		0	5		0	5		0	5		0
Oignon Chair Menu de porc	Fabriquer la chair à saucisses et embosser les saucisses à l'oignon 12 saucisses En cuire deux	40	Grain du hachage	3	3		0	3		0	3		0	3		0	3		0
			Saucisses bien embossées	3	3		0	3		0	3		0	3		0	3		0
			Régularité des saucisses	2	2		0	2		0	2		0	2		0	2		0
			Goût des saucisses	15	15		0	15		0	15		0	15		0	15		0
Crêpine Terrine Barde Assaisonnement Aromates Alcool Votre viande	Fabriquer avec votre viande deux terrines de volaille de 0,500 kg chacune (cuisson individuelle)	60	Grain de la farce	2	2		0	2		0	2		0	2		0	2		0
			Aspect et liaison des terrines	5	5		0	5		0	5		0	5		0	5		0
			Goût des terrines	15	15		0	15		0	15		0	15		0	15		0
	Présenter une tranche de terrine sur une assiette Présenter oralement la fabrication de la terrine de volaille	20	Description conforme de la terrine de volaille (question orale)	10	10		0	10		0	10		0	10		0	10		0
	Respect des règles de sécurité Respect de la propreté		Règles d'hygiène respectées	8	8		0	8		0	8		0	8		0	8		0
			Règles de sécurité	2	2		0	2		0	2		0	2		0	2		0
TOTAL SUR 70					/70			/70			/70			/70			/70		
Votre viande 1 kg Aromates Ingrédients Assaisonnement	Réaliser un sauté de porc Présenter sur plat sabot	60	Fonçage	10	10		0	5		0	5		0	5		0	5		0
			Goût du 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
Crème 200 ml Lait 200 ml 2 œufs Poitrine fumée 250 g	Préparation de 6 quiches individuelles Cuisson des quiches individuelles	60	Fonçage	10	10		0	10		0	10		0	10		0	10		0
			Cuisson des quiches	5	5		0	5		0	5		0	5		0	5		0
			Goût des quiches	15	15		0	15		0	15		0	15		0	15		0
Produits de nettoyage	Remettre en état son poste de travail Respecter les règles d'hygiène	50	Propreté du plan de travail et du local	5	5		0	5		0	5		0	5		0	5		0
			Hygiène et sécurité respectées	5	5		0	5		0	5		0	5		0	5		0
TOTAL SUR 70					/70			/70			/70			/70			/70		

ACADEMIE DE CAEN		BEP		Session 2006	
Durée : 5 heures		FEUILLE DE NOTATION		EP1 Pratique professionnelle	
SUJET n° 1		Feuille 2/2		BEP Alimentation dom. Charcutier Traiteur	