

Durée totale de l'épreuve : 7 heures
Travail des viandes – durée préconisée : 2 h 00

ON DONNE (Moyens mis à votre disposition)	ON DEMANDE (Tâches à réaliser)	Durée à titre indicatif (total)	ON EXIGE (Critères d'exigence)	Note maxi
1 jambon	<ul style="list-style-type: none"> - Séparer le jambonneau - Désosser et parer le jambon, en vue de préparer un jambon de Paris 	15	Séparation du jambonneau conforme	3
			Désossage conforme du jambon	5
			Parage conforme du jambon	5
1 palette 1 poitrine 1 gorge Gras dur	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
			Parage conforme de la poitrine	3
			Palette désossée et coupée en morceaux réguliers	6
	Trier les viandes en totalité afin d'obtenir : <ul style="list-style-type: none"> - Chair à saucisses : 1 kg - Farce à terrine de volaille : 0,500 kg - Le reste du triage dans deux fabrications de votre choix (Indiquer l'utilisation du triage sur des étiquettes.) 	30	Triage de la chair à saucisse conforme	4
			Proportions conformes gras/maigre dans la chair à saucisses	3
			Farce à terrine : proportion maigre et gras.	5
			Proposition cohérente avec le triage présenté	3
1 poulet	Désosser le poulet et trier en lèches.	30	Désossage conforme du poulet Os sans viande	4
			Lèches sans nerf et sans gras	4
Détergeant Désinfectant	Respecter les règles d'hygiène	15	Respect des règles d'hygiène	8
	Respecter les règles de sécurité		Règles de sécurité respectées	2
			TRES IMPORTANT	
			TOTAL VIANDE / 60	

ACADEMIE DE CAEN		Session 2006	
BEP Alimentation dominante Charcutier Traiteur			
EP1 Pratique Professionnelle			
SUJET 1	Durée : 7 heures		Page : 1/2

Durée totale de l'épreuve : 7 heures
Fabrications charcutières et traiteurs – durée préconisée : 5 h 00

ON DONNE (Moyens mis à votre disposition)	ON DEMANDE (Tâches à réaliser)	Durée à titre indicatif (minutes)	ON EXIGE (Critères d'exigence)	Note maxi
Farine : 250 g Beurre : 125 g Œuf : 1	Fabriquer une pâte brisée	20	Aspect de la pâte	5
Oignon Chair Menu de porc	Fabriquer la chair à saucisses à l'oignon et embosser 12 saucisses. En cuire deux.	40	Grain du hachage	3
			Saucisses bien embossées	3
			Régularité des saucisses	2
			Goût des saucisses	15
Crépine Terrine Barde Assaisonnement Aromates Alcool Viande	Fabriquer avec la viande deux terrines de volaille de 0,500 kg chacune (cuisson individuelle)	60	Grain de la farce	2
			Aspect et liaison des terrines	5
			Goût des terrines	15
	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
Produit de nettoyage	Respect des règles d'hygiène		Règles d'hygiène respectées	8
	Respect des règles de sécurité		Règles de sécurité respectées	2
			TOTAL CHARCUTERIE /70	
1 kg de viande Aromates Ingrédients Assaisonnements	Réaliser un sauté de porc Présenter sur plat sabot.	60	Cuisson du sauté	10
			Goût du sauté	15
			Aspect de la sauce	5
Crème : 200 ml Lait : 200 ml Œufs : 2 Poitrine fumée : 250g	Préparation de six quiches individuelles. Cuisson des quiches individuelles	40	Fonçage	10
			Cuisson des quiches	5
			Goût des quiches	15
Désinfectant Détergeant	Remettre son poste de travail ainsi que le laboratoire en état	60	Propreté du plan de travail et du local	5
	Respecter les règles d'hygiène et de sécurité pendant le nettoyage		Hygiène et sécurité respectées	5
			TOTAL TRAITEUR /70	

ACADEMIE DE CAEN		Session 2006	
BEP Alimentation dominante Charcutier Traiteur			
EP1 Pratique Professionnelle			
SUJET 1	Durée : 7 heures		Page : 2/2