

CRITERES D'EVALUATION		Barème	Candidats					
		60 points	1	2	3	4	5	6
1^{ère} PHASE : Travail des viandes et poisson crus								
HACHAGE SANS JARRET	<input type="checkbox"/> ficeler la noix de hachage	10 pts						
	<input type="checkbox"/> trier les viandes	10 pts						
	<input type="checkbox"/> préparation des viandes pour la ballotine	10 pts						
	<input type="checkbox"/> préparation de la mée pour les saucisses	5 pts						
POULET	<input type="checkbox"/> habillage du poulet	10 pts						
	<input type="checkbox"/> bridage du poulet	5 pts						
HYGIENE SECURITE	<input type="checkbox"/> respect des règles d'hygiène	5 pts						
	<input type="checkbox"/> remise en état du poste	5 pts						
Sous - total		/60						
2^{ème} PHASE : Réalisations charcutières		70 points						
FABRICATION 1 Saucisses	<input type="checkbox"/> poussage	10 pts						
	<input type="checkbox"/> régularité des pièces	10 pts						
FABRICATION 2 Ballottine	<input type="checkbox"/> respect des proportions (farce et lèches)	5 pts						
	<input type="checkbox"/> montage de la ballotine	10 pts						
PRESENTATION	<input type="checkbox"/> saucisses	5 pts						
	<input type="checkbox"/> goût de la ballotine	10 pts						
EPREUVE ORALE	<input type="checkbox"/> Caractéristiques conformes à la réglementation de la ballotine	10 pts						
HYGIENE SECURITE	<input type="checkbox"/> remise en état du poste	5 pts						
	<input type="checkbox"/> respect des règles d'hygiène	5 pts						
Sous - total		/70						
3^{ème} PHASE : Réalisations traiteurs		70 points						
Plat cuisiné Poulet poché sauce suprême	<input type="checkbox"/> technique de cuisson	10 pts						
	<input type="checkbox"/> dégustation	10 pts						
	<input type="checkbox"/> présentation	5 pts						
Entrée froide Pamplemousses cocktails	<input type="checkbox"/> taillage régulier	5 pts						
	<input type="checkbox"/> réalisation de la sauce cocktail	10 pts						
	<input type="checkbox"/> présentation	10 pts						
	<input type="checkbox"/> goût	10 pts						
HYGIENE SECURITE	<input type="checkbox"/> remise en état du poste	5 pts						
	<input type="checkbox"/> respect des règles d'hygiène	5 pts						
Sous - total		/70						
Total sur 200 Pts		/200						
Note/20								

Examen et spécialité : CAP Charcutier traiteur		Session 2007		
Intitulé de l'épreuve EP1 → Pratique professionnelle				
Type Grille d'évaluation sujet n° 1	Facultatif : date et heure	Durée 7 h	Coefficient 10	Feuille 1 / 1

CRITERES D'ÉVALUATION		Barème	Candidats					
		60 points	1	2	3	4	5	6
1^{ère} PHASE : Travail des viandes et poisson crus								
PALETTE	<input type="checkbox"/> désossage	10 pts						
GORGE	<input type="checkbox"/> ficelage	10 pts						
	<input type="checkbox"/> triage	10 pts						
	<input type="checkbox"/> préparation de la mêlée pour le saucisson	5 pts						
POULET	<input type="checkbox"/> habillage de la volaille	10 pts						
	<input type="checkbox"/> préparation des lèches et équilibrage des viandes	5 pts						
HYGIENE	<input type="checkbox"/> respect des règles d'hygiène	5 pts						
SECURITE	<input type="checkbox"/> remise en état du poste	5 pts						
Sous - total		/60						
2^{ème} PHASE : Réalisations charcutières		70 points						
FABRICATION 1	<input type="checkbox"/> hachage de la mêlée	5 pts						
Saucisson	<input type="checkbox"/> poussage	10 pts						
FABRICATION 2	<input type="checkbox"/> réalisation de la mêlée	5 pts						
Terrine	<input type="checkbox"/> goût de la terrine	10 pts						
PRESENTATION	<input type="checkbox"/> saucisson + dégustation	10 pts						
	<input type="checkbox"/> terrine (décor, glaçage...)	10 pts						
EPREUVE ORALE	<input type="checkbox"/> caractéristiques conformes à la réglementation de la terrine de volaille	10 pts						
HYGIENE	<input type="checkbox"/> remise en état du poste	5 pts						
SECURITE	<input type="checkbox"/> respect des règles d'hygiène	5 pts						
Sous - total		/70						
3^{ème} PHASE : Réalisations traiteurs		70 points						
Plat cuisiné	<input type="checkbox"/> technique de cuisson	10 pts						
Poulet sauté	<input type="checkbox"/> dégustation	10 pts						
chasseur	<input type="checkbox"/> présentation	5 pts						
Dessert	<input type="checkbox"/> réalisation de la pâte brisée	10 pts						
Tarte aux	<input type="checkbox"/> fonçage de la tarte	10 pts						
pommes	<input type="checkbox"/> présentation	5 pts						
	<input type="checkbox"/> goût	10 pts						
HYGIENE	<input type="checkbox"/> remise en état du poste	5 pts						
SECURITE	<input type="checkbox"/> respect des règles d'hygiène	5 pts						
Sous - total		/70						
Total sur 200 Pts		/200						
		Note/20						

Examen et spécialité : CAP Charcutier traiteur		Session 2007		
Intitulé de l'épreuve EP1 → Pratique professionnelle				
Type Grille d'évaluation sujet n° 2	Facultatif : date et heure	Durée 7 h	Coefficient 10	Feuille 1 / 1

CAP CHARCUTIER TRAITEUR
EP1 - Pratique professionnelle - GRILLE d'ÉVALUATION - SUJET n° 3

CRITERES D'EVALUATION		Barème	CANDIDAT
<i>1^{ère} PHASE : Travail des viandes</i>		60 pts	N°
La Palette	- désossage - parage - ficelage - préparation	- 10 pts - 10 pts - 10 pts - 5 pts	
La gorge	- triage - parage	- 5 pts - 5 pts	
HYGIENE SECURITE	- respect des règles de sécurité - remise en état du poste	- 10 pts - 5 pts	
Sous total		/60	
<i>2^{ème} PHASE: réalisations charcutières</i>		70 pts	
FABRICATION 1	- poussage et régularité - dégustation	- 10 pts - 5 pts	
FABRICATION 2	- coupe - tenue à la coupe - montage	- 5 pts - 5 pts - 10 pts	
PRESENTATION	- décoration de la terrine - dégustation	- 5 pts - 10 pts	
EPREUVE ORALE	- caractéristiques conformes à la réglementation - qualité d'expression	- 5 pts - 5 pts	
HYGIENE SECURITE	- remise en état du poste - respect des règles d'hygiène	- 5 pts - 5 pts	
Sous total		/70	
<i>3^{ème} PHASE: réalisations TRAITEURS</i>		70 pts	
Plat cuisiné	- technique de cuisson - dégustation - présentation	- 10pts - 10 pts - 5 pts	
Entrée chaude	- montage - découpe de la garniture - cuisson - présentation - goût	- 5 pts - 5 pts - 5 pts - 10 pts - 10 pts	
HYGIENE SECURITE	- remise en état du poste - respect des règles d'hygiène	- 5 pts - 5 pts	
Sous total		/70	
Total sur 200 Pts		/200	
Note /20		/20	

CRITERES D'EVALUATION		Barème	Candidats					
1 ^{ère} PHASE : Travail des viandes et poisson crus		60 points	1	2	3	4	5	6
Filet avec pointe de porc	<input type="checkbox"/> désossage <input type="checkbox"/> ficelage <input type="checkbox"/> triage <input type="checkbox"/> équilibre des viandes des saucisses	10 points 10 points 10 points 5 points						
POULET	<input type="checkbox"/> désosser les cuisses <input type="checkbox"/> préparation des lèches et équilibrage des viandes	5 points 10 points						
HYGIENE SECURITE	<input type="checkbox"/> respect des règles d'hygiène <input type="checkbox"/> remise en état du poste	5 points 5 points						
Sous - total		/60						
2 ^{ème} PHASE : Réalisations charcutières		70 points						
FABRICATION 1 Saucisses de Toulouse	<input type="checkbox"/> confection de la mêlée <input type="checkbox"/> poussage, portionner	5 points 10 points						
FABRICATION 2 Terrine	<input type="checkbox"/> réalisation de la mêlée <input type="checkbox"/> goût de la terrine	5 points 10 points						
PRESENTATION	<input type="checkbox"/> saucisses + dégustation <input type="checkbox"/> terrine (décor, glaçage...)	10 points 10 points						
EPREUVE ORALE	<input type="checkbox"/> caractéristiques conformes à la réglementation de la terrine de volaille	10 points						
HYGIENE SECURITE	<input type="checkbox"/> remise en état du poste <input type="checkbox"/> respect des règles d'hygiène	5 points 5 points						
Sous - total		/70						
3 ^{ème} PHASE : Réalisations traiteurs		70 points						
Plat cuisiné Côtes de porc sauce charcutière	<input type="checkbox"/> technique de cuisson <input type="checkbox"/> dégustation <input type="checkbox"/> présentation	10 points 10 points 5 points						
Quiche lorraine	<input type="checkbox"/> réalisation de la pâte brisée <input type="checkbox"/> fonçage de la quiche <input type="checkbox"/> présentation <input type="checkbox"/> goût	10 points 5 points 10 points 10 points						
HYGIENE SECURITE	<input type="checkbox"/> remise en état du poste <input type="checkbox"/> respect des règles d'hygiène	5 points 5 points						
Sous - total		/70						
Total sur 200 Pts		/200						
Note/20								

Examen et spécialité : CAP Charcutier traiteur		Session 2007		
Intitulé de l'épreuve EP1 → Pratique professionnelle				
Type Grille d'évaluation sujet n° 4	Facultatif : date et heure	Durée 7 h	Coefficient 10	Feuille 1 / 1