

1^{ère} PHASE : TRAVAIL DES VIANDES ET POISSONS CRUS :

Coef. 3

- Désosser l'épaule
- Ficeler la noix de hachage.
- Trier et équilibrer les méléés en vue des fabrications (ballottine de porc, saucisses).
- Habiller et brider une volaille.

2^{ème} PHASE : REALISATIONS CHARCUTIERES :

Coef. 3.5

- Confectionner 3 kg de saucisses longues dont une sera cuite pour la dégustation.
- Réaliser 1 ballottine de porc de 1,5 kg (cuisson commune par le professeur référent).

3^{ème} PHASE : REALISATIONS TRAITEUR :

Coef. 3.5

- Réaliser un poulet sauce Suprême (4 portions).
- Réaliser 4 demi pamplemousses cocktails.
Base : cuire 80 g de riz, peler à vif des segments d'agrumes, couper les tomates en brunoise, 50 g de crevettes et réaliser une sauce cocktail.

L'évaluation prend également en compte le maintien de la propreté du poste de travail pendant toute la durée de l'épreuve et le rangement du matériel en fin d'épreuve.

Le carnet personnel de recettes est autorisé à l'exclusion de tout ouvrage professionnel (photocopie, fiche.....).

Tous les éléments de décor doivent être réalisés par le candidat pendant son épreuve dans le cadre défini par le sujet.

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

1^{ère} PHASE : TRAVAIL DES VIANDES ET POISSONS CRUS :
Coef. 3

- Désosser, parer et ficeler la palette.
- Trier une gorge de porc.
- Habiller une volaille.
- Découper à cru la volaille (prélever les deux cuisses).
- Désosser, trier les suprêmes de volaille.

2^{ème} PHASE : REALISATIONS CHARCUTIERES :
Coef. 3.5

- Confectionner 1,5 kg de saucisson cuit.
- Réaliser 1,2 kg de terrine de volaille.

3^{ème} PHASE : REALISATIONS TRAITEUR :
Coef. 3.5

- Réaliser un poulet sauté chasseur (quatre cuisses)
- Confectionner une tarte aux pommes pour 4 à 5 personnes.

L'évaluation prend également en compte le maintien de la propreté du poste de travail pendant toute la durée de l'épreuve et le rangement du matériel en fin d'épreuve.

Le carnet personnel de recettes est autorisé à l'exclusion de tout ouvrage professionnel (photocopie, fiche.....).

Tous les éléments de décor doivent être réalisés par le candidat pendant son épreuve dans le cadre défini par le sujet.

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

1^{ère} PHASE : TRAVAIL DES VIANDES :
Coef. 3

1-1 Palette :

Désosser à blanc, découenner, retirer les gros nerfs, ficeler, ficelle arrêtée (déficeler après notation du jury).

1-2 Gorge :

Trier la gorge, découenner et l'utiliser pour la fabrication charcutière.

2^{ème} PHASE : RÉALISATIONS CHARCUTIÈRES :
Coef. 3,5

Vous réaliserez ensuite les fabrications suivantes :

2-1 Confectionner 2 kg de Chipolatas

Les saucisses devront être positionnées et présentées sur le plat.
Cuire 2 saucisses pour la dégustation.

2-2 Pâté de campagne : 1,5 kg

Cuire - refroidir - décorer - glacer
Réserver quelques tranches pour la dégustation.

2-3 Décoration :

Démouler votre terrine de campagne, la glacer et la présenter sur un plat décoré et glacé (plat mis à disposition par le centre d'examen).

3^{ème} PHASE : RÉALISATIONS TRAITEUR :
Coef. 3,5

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

3-1 Côtes de porc charcutières pour 4 personnes – plus garniture de pommes de terre tournées.

3-2 Quiche Lorraine pour 4 personnes – plus une petite pour la dégustation.

Pâte brisée : 250 g de farine

Appareil : ¼ l de lait

Sujet	Session 2007	N° d'anonymat :		
Examen et spécialité : CAP Charcutier traiteur				
Intitulé de l'épreuve : EP1 → Pratique professionnelle			Facultatif : date et heure	
Type : SUJET n° 3	Facultatif : date et heure	Durée : 7 h	Coefficient 10	Feuille 1 / 1

1^{ère} PHASE : TRAVAIL DES VIANDES ET POISSONS CRUS :

Coef. 3

- Désosser le filet et la pointe
- Parer et ficeler un filet de porc
- Equilibrer la viande de porc
- Désosser 2 cuisses de poulet

2^{ème} PHASE : REALISATIONS CHARCUTIERES :

Coef. 3.5

- Confectionner 1,5 kg de saucisses de Toulouse
- Réaliser 1,2 kg de terrine de volaille
- Présenter oralement les caractéristiques de la terrine de volaille

3^{ème} PHASE : REALISATIONS TRAITEUR :

Coef. 3.5

- Réaliser 4 côtes de porc sautées sauce charcutière
- Confectionner une quiche lorraine pour 4 à 5 personnes

L'évaluation prend également en compte le maintien de la propreté du poste de travail pendant toute la durée de l'épreuve et le rangement du matériel en fin d'épreuve.

Le carnet personnel de recettes est autorisé à l'exclusion de tout ouvrage professionnel (photocopie, fiche.....).

Tous les éléments de décor doivent être réalisés par le candidat pendant son épreuve dans le cadre défini par le sujet.

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