

**1<sup>ère</sup> PHASE : TRAVAIL DES VIANDES ET POISSONS CRUS :**  
**BEP = Coef. 2**

- Désosser une palette de porc.
- Ficeler la palette désossée.
- Trier et équilibrer la gorge de porc.
- Désosser une échine de porc et couper des morceaux pour le sauté en sauce.
- Couper des lèches de poisson. (marquants)

**2<sup>ème</sup> PHASE : RÉALISATIONS CHARCUTIÈRES :**  
**BEP = Coef. 2**

- Confectionner un pâté de campagne de 1,2 kg.
- Réaliser une terrine de poisson de 1 kg.

**3<sup>ème</sup> PHASE : RÉALISATIONS TRAITEUR :**  
**BEP = Coef.2**

- Réaliser une tarte aux oignons.
- Réaliser un sauté de porc en sauce.

<b>Sujet</b>		<b>Session 2007</b>		N° d'anonymat :	
Examen et spécialité : <b>BEP ALIMENTATION Option Charcutier traiteur</b>					
Intitulé de l'épreuve : <b>EP1 → Pratique professionnelle</b>				Facultatif : date et heure	
Type : <b>SUJET n° A</b>	Facultatif : date et heure		Durée : 7 h	Coefficient 6	Feuille 1 / 1