

1^{ère} 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^{ème} PHASE : RÉALISATIONS CHARCUTIÈRES :
BEP = Coef. 2

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

3^{ème} PHASE : RÉALISATIONS TRAITEUR :
BEP = Coef.2

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

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