

## 1<sup>ère</sup> PHASE : TRAVAIL DES VIANDES ET POISSONS CRUS :

- Désosser, parer une épaule (sans jambonneau).
- Ficeler la noix de l'épaule
- Trier l'épaule en vue de la fabrication du saucisson et des crépinettes.
- Habiller et brider la volaille, la couper en 4 parts.

## 2<sup>ème</sup> PHASE : RÉALISATIONS CHARCUTIERES :

- Confectionner 2 kg de saucisson à l'ail.
- Réaliser 1.5 kg de crépinettes avec le reste du triage.
- Présenter oralement les caractéristiques du saucisson à l'ail.

## 3<sup>ème</sup> PHASE : RÉALISATIONS TRAITEUR :

- Réaliser un poulet poché sauce suprême (4 portions)
- Confectionner et présenter un gâteau de riz pour 4 personnes.

<b>Sujet</b>		<b>Session 2008</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

CRITERES D'EVALUATION		Barème	Candidats					
1 <sup>ère</sup> PHASE : Travail des viandes et poisson crus		40 points	1	2	3	4	5	6
EPAULE	<input type="checkbox"/> désossage et parage <input type="checkbox"/> ficelage de la noix <input type="checkbox"/> triage pour le saucisson <input type="checkbox"/> préparation de la chair à saucisse	5 pts 5 pts 5 pts 5 pts						
POULET	<input type="checkbox"/> habillage de la volaille <input type="checkbox"/> bridage de la volaille <input type="checkbox"/> coupe des parts	5 pts 5 pts 5 pts						
HYGIENE SECURITE	<input type="checkbox"/> respect des règles d'hygiène <input type="checkbox"/> remise en état du poste	5 pts						
<b>Sous - total</b>		<b>/40</b>						
2 <sup>ème</sup> PHASE : Réalisations charcutières		40 points						
FABRICATION 1 Saucisson	<input type="checkbox"/> réalisation de la mêlée <input type="checkbox"/> poussage et régularité <input type="checkbox"/> cuisson et refroidissement	5 pts 5 pts 5 pts						
FABRICATION 2 crêpinettes	<input type="checkbox"/> façonnage régulier	5 pts						
PRESENTATION	<input type="checkbox"/> crêpinette sur plat <input type="checkbox"/> dégustation du saucisson	5 pts 5 pts						
EPREUVE ORALE	<input type="checkbox"/> caractéristiques du saucisson à l'ail	5 pts						
HYGIENE SECURITE	<input type="checkbox"/> remise en état du poste <input type="checkbox"/> respect des règles d'hygiène	5 pts						
<b>Sous - total</b>		<b>/40</b>						
3 <sup>ème</sup> PHASE : Réalisations traiteurs		40 points						
Plat cuisiné poulet poché sauce suprême	<input type="checkbox"/> technique de cuisson <input type="checkbox"/> dégustation <input type="checkbox"/> présentation	5 pts 5 pts 5 pts						
Dessert Gâteau de riz	<input type="checkbox"/> crever le riz <input type="checkbox"/> cuisson du riz <input type="checkbox"/> présentation <input type="checkbox"/> goût	5 pts 5 pts 5 pts 5 pts						
HYGIENE SECURITE	<input type="checkbox"/> remise en état du poste <input type="checkbox"/> respect des règles d'hygiène	5 pts						
<b>Sous - total</b>		<b>/40</b>						
<b>Total</b>		<b>/120</b>						
		Note/20						

EXAMINATEURS

EMARGEMENTS

		<b>Session 2008</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>Grille d'évaluation du</b>		Facultatif : date et heure		Durée : 7 h	
<b>SUJET n° 1</b>				Coefficient 6	
Feuille 1 / 1					