

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

- Désosser et ficeler le filet de porc.
- Après notation du jury, couper 4 tranches de filet.
- Habiller, désosser, trier le canard.
- Trier la viande de porc en vue des fabrications.

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

- Confectionner les saucisses de Toulouse 2 kg (en cuire une pour la présentation)
- Réaliser une terrine de canard au poivre vert de 1,5 kg.  
(Mettre en terrine dont une petite pour la dégustation.)

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

- Confectionner une piémontaise pour 8 personnes.
- Cuisiner les 4 tranches de filet sauce charcutière

<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 :	Facultatif : date et heure		Durée : 7 h	Coefficient 6	Feuille 1 / 1
<b>SUJET n° 2</b>					

CRITERES D'EVALUATION		Barème	Candidats					
1 <sup>ère</sup> PHASE : Travail des viandes et poisson crus		40 points	1	2	3	4	5	6
Filet, gorge, épaule 3D	<input type="checkbox"/> désosser le filet <input type="checkbox"/> ficeler le rôti <input type="checkbox"/> trier des viandes de porc	10 pts 5 pts 10 pts						
canard	<input type="checkbox"/> habiller, désosser, trier canard	10 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>						
2 <sup>ème</sup> PHASE : Réalisations charcutières		40 points						
FABRICATION 1 Pâté de canard	<input type="checkbox"/> fabrication <input type="checkbox"/> montage	5 pts 5 pts						
FABRICATION 2 Toulouse	<input type="checkbox"/> équilibre et hachage des viandes <input type="checkbox"/> embossage, calibrage	5 pts 5 pts						
PRESENTATION	<input type="checkbox"/> goût de la saucisse <input type="checkbox"/> tenue de la terrine à la coupe/goût	5 pts 5 pts						
EPREUVE ORALE	<input type="checkbox"/> la terrine de canard	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						
Piémontaise	<input type="checkbox"/> taillage <input type="checkbox"/> mayonnaise, goût <input type="checkbox"/> cuisson (pdt, oeuf)	5 pts 5 pts 5 pts						
Filet de porc sauce charcutière	<input type="checkbox"/> cuisson <input type="checkbox"/> réaliser la sauce charcutière <input type="checkbox"/> taillage garniture <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>						
<b>Note</b>		<b>/20</b>						

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	Coefficient 6	Feuille 1 / 1
<b>SUJET n° 2</b>					