

1^{ère} PHASE : TRAVAIL DES VIANDES ET VOLAILLES

- 1-1 Epaule : Désosser, retirer les nerfs, ficeler un rôti dans la noix, ficelle arrêtée.
- 1-2 Gorge et restants d'épaule : Trier, utiliser pour les fabrications charcutières.
- 1-3 Lapin : Séparer les deux pattes arrière, les réserver, désosser le reste pour le pâté de lapin.

2^{ème} PHASE : REALISATIONS CHARCUTIERES :

- 2-1 Pâté de lapin aux noisettes, 1,5 kg
Préparer la mêlée, mettre en terrine dont une petite pour la dégustation.
- 2-2 Chipolatas :
Préparer 2 kg de chair à saucisse, embosser en chipolatas, cuire 2 saucisses pour la dégustation.

3^{ème} PHASE : REALISATIONS TRAITEUR :

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

- 3-1 Lapin sauté chasseur pour quatre personnes.
- 3-2 Tarte aux pommes (+ confection de la compote)

Sujet		Session 2008		N° d'anonymat	
Examen et spécialité : BEP ALIMENTATION Option Charcutier traiteur					
Intitulé de l'épreuve : EP1 - Pratique professionnelle					
Type : Sujet n° 3		Facultatif : date et heure		Durée 7 heures	Coefficient 6
					Feuille 1 / 1

CRITERES D'EVALUATION		Barème	Candidats					
1 ^{ère} PHASE : Travail des viandes et poisson crus		40 points	1	2	3	4	5	6
Epoule, gorge	<input type="checkbox"/> désosser l'épaule <input type="checkbox"/> ficeler le rôti noix <input type="checkbox"/> trier des viandes de porc	10 pts 5 pts 10 pts						
Lapin	<input type="checkbox"/> désosser, trier le lapin	10 pts						
HYGIENE SECURITE	<input type="checkbox"/> remise en état du poste <input type="checkbox"/> respect des règles d'hygiène	5 pts						
Sous - total		/40						
2 ^{ème} PHASE : Réalisations charcutières		40 points						
FABRICATION 1								
Pâté de lapin aux noisettes	<input type="checkbox"/> fabrication <input type="checkbox"/> montage	5 pts 5 pts						
FABRICATION 2								
Chipolatas	<input type="checkbox"/> équilibre et hachage des viandes <input type="checkbox"/> embossage	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"/> Le pâté de lapin	5 pts						
HYGIENE SECURITE	<input type="checkbox"/> remise en état du poste <input type="checkbox"/> respect des règles d'hygiène	5 pts						
Sous - total		/40						
3 ^{ème} PHASE : Réalisations traiteurs		40 points						
Tarte aux pommes	<input type="checkbox"/> pâte <input type="checkbox"/> compote, goût <input type="checkbox"/> montage, cuisson	5 pts 5 pts 5 pts						
Lapin chasseur	<input type="checkbox"/> cuisson ragoût <input type="checkbox"/> réaliser la sauce chasseur <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						
Sous - total		/40						
Total		/120						
Note		/20						

EXAMINATEURS

EMARGEMENTS

Session 2008		N° d'anonymat		
Examen et spécialité BEP ALIMENTATION Option Charcutier traiteur				
Intitulé de l'épreuve : EP1 Pratique professionnelle				
Type : Grille d'évaluation du Sujet n° 3	Facultatif : date et heure	Durée 7 heures	Coefficient 6	Feuille 1 / 1