



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Caen pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

Sujet de pratique professionnelle EP1 Charcutier Traiteur

CAP Charcutier Traiteur
Durée : 7 heures

1^{ère} PHASE : TRAVAIL DES VIANDES ET POISSONS CRUS : CAP = Coef. 3

- Désosser et ficeler une échine de porc, portionner en morceaux de 50 grs.
- Habiller et désosser la volaille.
- Trier le maigre et le gras pour 2 kg de saucisson (maigre et gras fourni par le centre).
- Trier la farce et les lèches pour réaliser 1,5 Kg de mée à galantine.

2^{ème} PHASE : RÉALISATIONS CHARCUTIÈRES : CAP = Coef. 3,5

- A partir de votre triage, réaliser 2 kg de saucisson à l'ail (cuisson collective).
- Réaliser 3 galantines de 0,5 Kg environ (cuisson collective).
- Présenter une tranche sur assiette décorée de vos deux fabrications.

3^{ème} PHASE : RÉALISATIONS TRAITEUR : CAP = Coef.3,5

- Réaliser 6 quiches Lorraine individuelles avec une base de 250 g de farine.
Vous les présenterez sur plat.
- Réaliser un sauté de porc à partir de l'échine coupée en morceaux et le présenter sur plat.

Sujet		Session 2009		N° d'anonymat :	
Examen et spécialité : CAP Charcutier traiteur					
Intitulé de l'épreuve : EP1 → Pratique professionnelle				Facultatif : date et heure	
Type : SUJET n° 1	Facultatif : date et heure		Durée : 7 h	Coefficient 10	Feuille 1 / 1

CRITERES D'EVALUATION		Barème	Candidats					
1 ^{ère} PHASE : Travail des viandes et poisson crus		60 points	1	2	3	4	5	6
Echine de porc	<input type="checkbox"/> Désosser <input type="checkbox"/> Ficeler <input type="checkbox"/> Coupe des morceaux <input type="checkbox"/> Trier le maigre et le gras à saucisson <input type="checkbox"/> Trier la farce et les lèches pour les galantines.	10 pts 5 pts 5 pts 5 pts 5 pts						
1 poulet effilé	<input type="checkbox"/> Habillage <input type="checkbox"/> Désossage de la volaille <input type="checkbox"/> Couper et trier les lèches sans nerfs.	5 pts 10 pts 5 pts						
HYGIENE SECURITE	<input type="checkbox"/> Remise en état du poste <input type="checkbox"/> Respecter les règles d'hygiène	5 pts 5 pts						
Sous - total		/60						
2 ^{ème} PHASE : Réalisations charcutières		70 points						
FABRICATION 1 Galantine de poulet	<input type="checkbox"/> Fabrication et bridage conforme <input type="checkbox"/> Présentation crue	5 pts 5 pts						
FABRICATION 2 Saucisson à l'ail	<input type="checkbox"/> Aspect de la mêlée <input type="checkbox"/> Embossage conforme	5 pts 10 pts						
PRESENTATION Présentation et dégustation de l'assiette	<input type="checkbox"/> Tenue des coupes. <input type="checkbox"/> Goût <input type="checkbox"/> Décor de l'assiette	10 pts 10 pts 5 pts						
EPREUVE ORALE	<input type="checkbox"/> Caractéristiques de la galantine de volaille	10 pts						
HYGIENE SECURITE	<input type="checkbox"/> Remise en état du poste <input type="checkbox"/> Respecter les règles d'hygiène	5 pts 5 pts						
Sous - total		/70						
3 ^{ème} PHASE : Réalisations traiteurs		70 points						
Le sauté de porc	<input type="checkbox"/> Fabrication <input type="checkbox"/> Cuisson <input type="checkbox"/> Goût <input type="checkbox"/> Présenter sur plat	10 pts 10 pts 10 pts 5 pts						
Pâte brisée 6 quiches	<input type="checkbox"/> Réalisation de la pâte <input type="checkbox"/> Aspect des quiches <input type="checkbox"/> Goût	10 pts 5 pts 10 pts						
HYGIENE SECURITE	<input type="checkbox"/> Remise en état du poste <input type="checkbox"/> Respecter les règles d'hygiène	5 pts 5 pts						
Sous - total		/70						
Total		/200						
Note		/20						

Examen et spécialité : CAP Charcutier traiteur

Session 2009

Intitulé de l'épreuve EP1 → Pratique professionnelle

Type Grille d'évaluation sujet n° 1

Facultatif : date et heure

Durée 7 h

Coefficient 10

Feuille 1 / 1