



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

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

Campagne 2009

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

CRITERES D'EVALUATION		Barème	Candidats					
1 ^{ère} PHASE : Travail des viandes et poisson crus		40 points	1	2	3	4	5	6
Palette de porc	☐ désosser la palette de porc	5 pts						
	☐ ficeler la palette de porc	5 pts						
Poitrine et foie	☐ désosser la poitrine	5 pts						
	☐ trier la chair pour les crépinettes	5 pts						
	☐ trier et équilibrer les viandes à pâté de campagne	5 pts						
1 poulet effilé	☐ habiller la volaille	4 pts						
	☐ brider la volaille	5 pts						
HYGIENE	☐ remise en état du poste	3 pts						
SECURITE	☐ respecter les règles d'hygiène	3 pts						
Sous - total		/40						
2 ^{ème} PHASE : Réalisations charcutières		40 points						
FABRICATION 1	☐ aspect du hachage de la chair	3 pts						
crépinettes	☐ régularité des crépinettes	6 pts						
FABRICATION 2	☐ réalisation de la mêlée	5 pts						
Pâté de campagne	☐ conditionnement	4 pts						
PRESENTATION								
Crépinettes cuites	☐ goût et aspect	6 pts						
Tranche de pâté de campagne sur assiette	☐ tenue à la coupe et goût	6 pts						
EPREUVE ORALE	☐ le pâté de campagne	5 pts						
HYGIENE	☐ remise en état du poste	2 pts						
SECURITE	☐ respecter les règles d'hygiène	3 pts						
Sous - total		/40						
3 ^{ème} PHASE : Réalisations traiteurs		40 points						
Poulet poché sauce suprême	☐ marquer en cuisson la volaille	7 pts						
	☐ réalisation de la sauce	6 pts						
	☐ Présenter et goût	3 pts						
	☐ Fabrication et aspect de la pâte	4 pts						
	☐ Fonçage de la tarte	5 pts						
Tarte aux pommes	☐ Montage de la tarte	5 pts						
	☐ Aspect et dégustation	6 pts						
HYGIENE	☐ remise en état du poste	2 pts						
SECURITE	☐ respecter les règles d'hygiène	2 pts						
Sous - total		/40						
Total		/120						
Note		/20						

EXAMINATEURS

EMARGEMENTS

Examen et spécialité : BEP ALIMENTATION Option Charcutier traiteur		Session 2009		
Intitulé de l'épreuve : EP1 → Pratique professionnelle				
Type :	Facultatif : date et heure	Durée 7 h	Coefficient 6	Feuille 1 / 1
Grille d'évaluation sujet n°1				

CRITERES D'EVALUATION		Barème	Candidats					
1 ^{ère} PHASE : Travail des viandes		40 points	1	2	3	4	5	6
Travail des viandes	<input type="checkbox"/> désossage de la palette <input type="checkbox"/> ficelage de la palette <input type="checkbox"/> découpage de la gorge <input type="checkbox"/> triage de la palette	7 pts 7 pts 5 pts 5 pts						
Le lapin	<input type="checkbox"/> prélever les cuisses <input type="checkbox"/> désosser les râbles	5 pts 5 pts						
HYGIENE SECURITE	<input type="checkbox"/> remise en état du poste <input type="checkbox"/> respecter les règles d'hygiène	3 pts 3 pts						
Sous - total		/40						
2 ^{ème} PHASE : Réalisations charcutières		40 points						
FABRICATION 1 Toulouse	<input type="checkbox"/> aspect de la mêlée <input type="checkbox"/> embosser et portionner	3 pts 6 pts						
FABRICATION 2 Terrine de lapin	<input type="checkbox"/> respect de la réglementation, équilibrage de la mêlée <input type="checkbox"/> montage de la terrine	6 pts 3 pts						
<i>PRESENTATION (jury de dégustation)</i> Terrine de lapin Toulouse	<input type="checkbox"/> coupe, goût <input type="checkbox"/> goût	6 pts 6 pts						
EPREUVE ORALE	<input type="checkbox"/> terrine de lapin	5 pts						
HYGIENE SECURITE	<input type="checkbox"/> remise en état du poste <input type="checkbox"/> respecter les règles d'hygiène	2 pts 3 pts						
Sous - total		/40						
3 ^{ème} PHASE : Réalisations traiteurs		40 points						
Les friands	<input type="checkbox"/> réalisation de la pâte feuilletée <input type="checkbox"/> montage des friands	5 pts 4 pts						
Le lapin chasseur	<input type="checkbox"/> marquer en cuisson <input type="checkbox"/> réaliser la sauce	3 pts 4 pts						
<i>PRESENTATION (jury de dégustation)</i> Les friands	<input type="checkbox"/> présentation <input type="checkbox"/> dégustation	4 pts 6 pts						
Le lapin chasseur	<input type="checkbox"/> présentation <input type="checkbox"/> dégustation	4 pts 6 pts						
HYGIENE SECURITE	<input type="checkbox"/> remise en état du poste <input type="checkbox"/> respecter les règles d'hygiène	2 pts 2 pts						
Sous - total		/40						
Total		/120						
Note		/20						

EXAMINATEURS

EMARGEMENTS

Examen et spécialité : BEP ALIMENTATION Option Charcutier traiteur		Session 2009		
Intitulé de l'épreuve : EP1 → Pratique professionnelle				
Type :	Facultatif : date et heure	Durée 7 h	Coefficient 6	Feuille 1 / 1
Grille d'évaluation sujet n° 2				