



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.

Sujet de pratique professionnelle EP1
Charcutier Traiteur
 BEP Alimentation : dominante Charcutier Traiteur
Durée : 7 heures

1^{ère} PHASE : TRAVAIL DES VIANDES ET POISSONS CRUS :
BEP = Coef. 2

- Désosser et ficeler (ficelle arrêtée) la palette de porc.
- Désosser et trier la poitrine de porc pour 1,5 kg de chair à saucisse.
- Équilibrer les viandes du pâté de campagne.
- Habiller, brider le poulet.

2^{ème} PHASE : RÉALISATIONS CHARCUTIERES :
BEP = Coef. 2

A partir de votre triage :

- Réaliser 1,5 kg de chair à saucisse et confectionner 12 crépinettes. Deux seront cuites pour la dégustation.
- Confectionner 2 kg de pâté de campagne.
- Présenter une tranche de pâté de campagne sur assiette pour dégustation.

Le candidat fera part oralement des caractéristiques du pâté de foie de porc.

3^{ème} PHASE : RÉALISATIONS TRAITEUR :
BEP = Coef.2

Tarte aux pommes (1 x 6 pers.)

- Réaliser une pâte brisée à partir de 0,25 kg de farine.
- Foncer, garnir et cuire la tarte.
- Présenter votre tarte sur un plat.

Poularde pochée sauce suprême (1 x 4 pers.)

- Cuire le poulet (poché) et réaliser la sauce suprême.
- Napper et présenter la volaille pochée sur un plat.

Sujet	Session 2009	N° d'anonymat :		
Examen et spécialité : BEP ALIMENTATION Option 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 6	Feuille 1 / 1

Sujet de pratique professionnelle EP1
Charcutier Traiteur
BEP Alimentation : dominante Charcutier Traiteur
Durée : 7 heures

1^{ère} PHASE : TRAVAIL DES VIANDES:
BEP = Coef. 2

- Désosser une palette de porc.
- Ficeler la palette (ficelle arrêtée).

Après évaluation :

- Trier la palette selon destination.
- Découenner la gorge de porc.
- Préserver 2 cuisses sur le lapin, désosser le reste du lapin en vue de la fabrication charcutière (terrines).

2^{ème} PHASE : RÉALISATIONS CHARCUTIÈRES :
BEP = Coef. 2

- Réaliser 2 kg de chair à saucisse :
 - 1,5 kg sera à embosser en saucisses
 - le reste de la chair sera gardée pour la réalisation traiteur (friands)
- Confectionner 1,5 kg de terrine de lapin

Le candidat fera part oralement des caractéristiques de la terrine de lapin.

3^{ème} PHASE : RÉALISATIONS TRAITEUR :
BEP = Coef.2

- Réaliser un lapin sauté chasseur (4 pers.)
- À partir de 0,5 kg de farine, réaliser un feuilletage et confectionner 8 friands

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