



Ce document a été numérisé par le CRDP
d'Alsace 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

EP1 Durée 7 heures Coef. : CAP : 10

(Sujet 1)

CRITERES D'EVALUATION		Barème	Candidats					
1^{ère} PHASE : Travail des viandes et /ou poisson crus		60 points	1	2	3	4	5	6
Echine de porc et viandes de porc	<input type="checkbox"/> Désossage <input type="checkbox"/> Ficelage <input type="checkbox"/> Parage de la gorge <input type="checkbox"/> Découennage de la bardière	10 pts 5 pts 5 pts 5 pts						
Lapin	<input type="checkbox"/> Désossage de l'avant de lapin <input type="checkbox"/> Triage de l'avant de lapin <input type="checkbox"/> Découpage de l'arrière du lapin en morceaux réguliers.	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		/ 60						
2^{ème} PHASE : Réalisations charcutières		70 points						
FABRICATION 1 Crêpinettes et farce à friand	<input type="checkbox"/> Equilibre (maigre /gras). <input type="checkbox"/> fabrication et présentation crues <input type="checkbox"/> Assaisonnement farce à friand.	5 pts 5 pts 5 pts						
FABRICATION 2 Terrine de lapin	<input type="checkbox"/> Aspect de la mêlée. <input type="checkbox"/> Emballage conforme.	10 pts 5 pts						
PRESENTATION Présentation et dégustation de l'assiette	<input type="checkbox"/> Tenue de la coupe. <input type="checkbox"/> Décor de l'assiette. <input type="checkbox"/> Goût de la terrine.	5 pts 5 pts 10 pts						
EPREUVE ORALE	<input type="checkbox"/> Caractéristiques de la terrine de lapin.	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						
Lapin sauté chasseur	<input type="checkbox"/> Fabrication <input type="checkbox"/> Cuisson <input type="checkbox"/> Présentation sur assiette <input type="checkbox"/> Goût	10 pts 10 pts 5 pts 10 pts						
Friands	<input type="checkbox"/> Réalisation de la pâte <input type="checkbox"/> Aspect des friands <input type="checkbox"/> Goût	5 pts 10 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						