



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

CAP Charcutier Traiteur

Epreuve EP1 – Pratique professionnelle

L'évaluation prend également en compte le maintien de la propreté du poste de travail pendant toute la durée de l'épreuve et le rangement du matériel en fin d'épreuve.

Le carnet personnel de recettes est autorisé à l'exclusion, de tout ouvrage professionnel (photocopie, fiche, etc.).

Tous les éléments de décor doivent être réalisés par le candidat pendant son épreuve dans le cadre défini par le sujet.

	Session : 2010	Code :		
Examen et Spécialité :	CAP CHARCUTIER TRAITEUR			
Intitulé de l'épreuve :	EP 1 – Pratique professionnelle			
Type :	SUJET ↙	Durée : 7 h 00	Coefficient : 10	Page : 1/2

1^{ère} PHASE : TRAVAIL DES VIANDES, VOLAILLES ET/OU POISSONS CRUS : Coef. 3

- ♦ Désosser et ficeler une échine de porc, (après évaluation par le jury), la déficeler.
- ♦ Prélever sur l'arrière du lapin fourni, 4 portions pour réaliser un plat cuisiné.
- ♦ Désosser l'avant, trier celui-ci.
- ♦ Parer une gorge.
- ♦ Découenner un morceau de bardière.
- ♦ A l'aide du lapin trié, de l'échine, de la gorge et du gras, prélever les quantités nécessaires à la réalisation :
 - d'une terrine de lapin de 1,500 kg
 - d'une chair à saucisse de 2,000 kg.

2^{ème} PHASE : REALISATIONS CHARCUTIERES : Coef. 3,5

A partir des éléments ci dessus, réaliser 8 crépinettes (présentées sur plat)

- ♦ Réaliser 0.500 kg de farce à friand.
- ♦ Réaliser une terrine de lapin de 1.500 kg environ (cuisson collective).
- ♦ Présenter une tranche de terrine glacée sur assiette décorée.

3^{ème} PHASE : REALISATIONS TRAITEUR : Coef. 3,5

- ♦ Réaliser 8 friands (détrempe fournie) cuisson individuelle (présentés sur plat).
- ♦ Réaliser 4 portions de lapin sauté chasseur dont une portion sera servie chaude sur assiette.

	Session : 2010	Code :		
Examen et Spécialité :	CAP CHARCUTIER TRAITEUR			
Intitulé de l'épreuve :	EP 1 – Pratique professionnelle			
Type : SUJET 1	Durée : 7 h 00	Coefficient : 10	Page :	2/2