



SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Lille 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.

# **BEP Alimentation** **Charcutier - Traiteur**

**Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle**

**1<sup>ère</sup> PHASE :**                    **Travail des viandes et / ou poissons crus (coef. 2)**

- Désosser, parer et ficeler la palette,
- Trier une gorge de porc,
- Prélever deux cuisses de poulet,
- Désosser, trier le poulet restant.

**2<sup>ème</sup> PHASE :**                    **Réalisations charcutières (coef. 2)**

- Confectionner 1,5 kg de saucisson à l'ail,
- Réaliser 1,2 kg de terrine de volaille,
- Le candidat présentera oralement les caractéristiques de la terrine de volaille.

**3<sup>ème</sup> PHASE :**                    **Réalisation traiteur (coef. 2)**

- Réaliser un poulet sauté Chasseur. (4 portions),
- Confectionner une tarte aux pommes de 4 à 5 personnes.

***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 :	<b>BEP ALIMENTATION OPTION CHARCUTIER TRAITEUR</b>			
Intitulé de l'épreuve :	<b>EP 1 – Pratique professionnelle</b>			
Type :	<b>SUJET</b>	Durée :	<b>7 h</b>	Coefficient : <b>6</b> Page : <b>1/1</b>