



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 une échine,
- Après notation du jury, détailler en morceau pour le plat cuisiné,
- Trier et équilibrer les viandes mises à disposition pour la fabrication des saucisses,
- Habiller, lever les filets d'un saumon.

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

- Confectionner 1,5 kg de saucisses,
- Réaliser 1,2 kg de terrine de saumon,
- Présenter sur plat, glacer et décorer,
- Le candidat présentera oralement les caractéristiques de la terrine de saumon.

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

- Réaliser un sauté de porc (4 personnes), présenter sur plat,
- Confectionner des crèmes caramel (4 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 2</b>	Durée : 7 h	Coefficient : 6	Page :	1/1