

## **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 : 2011	Code :		
Examen et Spécialité :	<b>CAP CHARCUTIER TRAITEUR</b>			
Intitulé de l'épreuve :	<b>EP 1 – Pratique professionnelle</b>			
Type :	<b>SUJET MI</b>	Durée :	<b>7 h</b>	Coefficient : <b>10</b> Page : <b>1/2</b>

**1<sup>ère</sup> PHASE : TRAVAIL DES VIANDES, VOLAILLES ET/OU POISSONS CRUS :**      **Coef. 3**

Vous devez :

- Désosser une épaule de porc sans jambonneau,
- Ficeler la noix de hachage,
- Présenter au jury la noix de hachage ficelée,
- Trier et équilibrer les viandes de l'épaule et le gras de bardière pour les saucisses de Toulouse,
- Prélever les deux cuisses de lapin (plat cuisiné),
- Désosser le reste pour la fabrication du lapin farci.

**2<sup>ème</sup> PHASE : REALISATIONS CHARCUTIERES :**      **Coef. 3,5**

Vous devez :

- Confectionner un râble de lapin farci (prélever 300 g de farce sur les Toulouse pour les râbles, cuisson libre), le présenter glacé,
- Réaliser 2 kg de saucisses de Toulouse,

Le candidat présentera oralement les caractéristiques du râble de lapin farci.

**3<sup>ème</sup> PHASE : REALISATIONS TRAITEUR :**      **Coef. 3,5**

Vous devez :

- Confectionner des œufs en gelée (4 pièces),
- Réaliser quatre cuisses de lapin sauté chasseur.

	Session : 2011	Code :		
Examen et Spécialité :	CAP CHARCUTIER TRAITEUR			
Intitulé de l'épreuve :	EP 1 – Pratique professionnelle			
Type : SUJET M	Durée : 7 h	Coefficient : 10	Page :	2/2