



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

## C.A.P. CHARCUTIER TRAITEUR

### E.P.2 - Technologie professionnelle - Arts appliqués

<b>ÉPREUVES</b>	<b>POINTS</b>
<b>1<sup>ère</sup> SOUS-ÉPREUVE : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE</b>	
1 <sup>ère</sup> partie : Technologie générale	...../10
2 <sup>ème</sup> partie : Technologie des matières premières	...../20
3 <sup>ème</sup> partie : Technologie professionnelle	...../30
<b>TOTAL</b>	<b>...../60</b>

<b>2<sup>ème</sup> SOUS-ÉPREUVE : ARTS APPLIQUÉS</b>	
Organisation cohérente des associations d'ingrédients	...../06
Respect des demandes colorées	...../09
Qualité d'exécution et du soin	...../05
<b>TOTAL</b>	<b>...../20</b>
<b>TOTAL GÉNÉRAL</b>	<b>...../80</b>

<b>NOTE SUR 20 (TOTAL GÉNÉRAL : 4)</b>	<b>...../20</b>
--	-----------------

NATIONAL	SESSION JUIN 2011	BARÈME	TIRAGES
C.A.P. Charcutier traiteur		Coef. : 4	
ÉPREUVE : E.P.2 - Technologie professionnelle - Arts appliqués		Durée : 2 h 00	Page 1/1