



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été mis en ligne par le CRDP de Strasbourg 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.

CRITERES D'EVALUATION		Barème	Candidats					
1 ^{ère} PHASE : Travail des viandes et/ou poisson crus		60 points	1	2	3	4	5	6
Filet de porc	<input type="checkbox"/> désossage	15 pts						
	<input type="checkbox"/> ficelage	15 pts						
	<input type="checkbox"/> triage de la pointe	10 pts						
	<input type="checkbox"/> parage de la gorge	5 pts						
	<input type="checkbox"/> déveinage du foie	10 pts						
HYGIENE SECURITE	<input type="checkbox"/> remise en état du poste	2 pts						
	<input type="checkbox"/> respect des règles d'hygiène	3 pts						
Sous - total		60 points						
2 ^{ème} PHASE : Réalisations charcutières		70 points						
FABRICATION 1 Pâté de campagne	<input type="checkbox"/> équilibre de la mée	6 pts						
	<input type="checkbox"/> emballage conforme	6 pts						
FABRICATION 2 Crépinette	<input type="checkbox"/> équilibre de la mée	8 pts						
	<input type="checkbox"/> façonnage	8 pts						
	<input type="checkbox"/> goût	10 pts						
PRESENTATION Pâté de campagne	<input type="checkbox"/> glaçage du pâté	7 pts						
	<input type="checkbox"/> goût	10 pts						
EPREUVE ORALE	<input type="checkbox"/> caractéristiques du pâté de campagne	10 pts						
HYGIENE SECURITE	<input type="checkbox"/> remise en état du poste	2 pts						
	<input type="checkbox"/> respect des règles d'hygiène	3 pts						
Sous - total		70 points						
3 ^{ème} PHASE : Réalisations traiteurs		70 points						
Œufs en gelée	<input type="checkbox"/> cuisson conforme	10 pts						
	<input type="checkbox"/> décor	10 pts						
	<input type="checkbox"/> goût	15 pts						
Porc sauce charcutière	<input type="checkbox"/> préparation des éléments	10 pts						
	<input type="checkbox"/> cuisson	10 pts						
	<input type="checkbox"/> goût	10 pts						
HYGIENE SECURITE	<input type="checkbox"/> remise en état du poste	2 pts						
	<input type="checkbox"/> respect des règles d'hygiène	3 pts						
Sous - total		70 pts						
Total sur		200 pts						
Note		/ 20						

EXAMINATEURS

EMARGEMENTS

Session :	2013	Code :	
Examen et Spécialité :	CAP CHARCUTIER TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	EP 1 – Pratique professionnelle		
Type : GRILLE EVAL	Durée totale : 7 h	Coefficient : 10	Page : 1/1

M3