



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.

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 : 2013	Code :		
Examen et Spécialité :	CAP CHARCUTIER TRAITEUR			
Intitulé de l'épreuve :	EP 1 – Pratique professionnelle			
Type :	SUJET M2	Durée :	7 h	Coefficient : 10
			Page :	1/2

1^{ère} PHASE : TRAVAIL DES VIANDES, VOLAILLES ET/OU POISSONS CRUS : Coef. 3

Vous devez :

- Désosser et ficeler une échine de porc (après évaluation par le jury), la déficeler ;
 - Habiller une volaille effilée et réserver 2 cuisses ;
 - Désosser et trier le reste de la volaille ;
 - Parer une gorge ;
- A l'aide de la viande de l'échine, de la gorge et du gras fourni prélever les quantités nécessaires à la réalisation :
- . d'une terrine de volaille de 1.200 kg ;
 - . d'une chair à saucisses de 2.000 kg.

2^{ème} PHASE : REALISATIONS CHARCUTIERES : Coef. 3,5

Vous devez :

- A partir des éléments ci-dessus, réaliser 8 crépinettes (présentées sur plat) ;
- Réaliser 0.500 kg de farce à friand ;
- Réaliser une terrine de volaille de 1.200 kg environ (cuisson collective) ;
- Décorer et glacer la terrine ;
- Présenter une tranche de terrine sur assiette ;

Le candidat présentera oralement les caractéristiques de la Terrine de volaille.

3^{ème} PHASE : REALISATIONS TRAITEUR : Coef. 3,5

Vous devez :

- Réaliser 8 friands (détrempe fournie) cuisson commune ;
- Réaliser 4 portions de poulet sauté chasseur dont une portion sera servie chaude sur assiette.

	Session : 2013	Code :		
Examen et Spécialité :	CAP CHARCUTIER TRAITEUR			
Intitulé de l'épreuve :	EP 1 – Pratique professionnelle			
Type : SUJET	Durée : 7 h	Coefficient : 10	Page :	2/2