



**LE RÉSEAU DE CRÉATION
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie 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 : 2014	Code :		
Examen et Spécialité :	CAP CHARCUTIER TRAITEUR			
Intitulé de l'épreuve :	EP 1 – Pratique professionnelle			
Type :	SUJET 1	Durée :	7 h	Coefficient : 10 Page : 1/2

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

- Désosser et ficeler une palette de porc ;
- Présenter au jury la palette ficelée ;
- Trier et équilibrer avec la palette de porc le saucisson à cuire ;
- Habiller et brider une volaille (plat cuisiné).

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

- Confectionner du saucisson cuit environ 2 kg environ ;
- Réaliser un pâté de campagne de 1 kg ;
- Présenter oralement les caractéristiques du saucisson cuit.

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

- A partir de 0.400 kg de macédoine surgelée, réaliser une macédoine ;
- Réaliser 4 coquilles de saumon froides ;
- Réaliser un poulet poché sauce suprême de 4 personnes.

	Session : 2014	Code :		
Examen et Spécialité :	CAP CHARCUTIER TRAITEUR			
Intitulé de l'épreuve :	EP 1 – Pratique professionnelle			
Type :	SUJET 1	Durée :	7 h	Coefficient : 10 Page : 2/2