



**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 : <b>2014</b>	Code :		
Examen et Spécialité :	<b>CAP CHARCUTIER TRAITEUR</b>			
Intitulé de l'épreuve :	<b>EP 1 – Pratique professionnelle</b>			
Type :	<b>SUJET 2</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**

- Désosser et ficeler une échine de porc (après évaluation par le jury), la déficeler ;
- Prélever sur l'arrière du lapin fourni 4 portions pour réaliser un plat cuisiné ;
- Désosser l'avant, trier celui-ci ;
- Parer une gorge ;
- Réserver les quantités nécessaires à la réalisation :
  - . D'une terrine de lapin de 1.200 kg ;
  - . D'une chair à saucisses de 2.000 kg.

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

- A partir des éléments ci-dessus, réaliser 8 crépinettes (présenter sur plat et une sera cuite pour la dégustation) ;
- Réaliser une terrine de lapin de 1.200 kg environ (cuisson collective) ;
- Décorer et glacer la terrine ;
- Présenter une tranche de terrine sur assiette.

Le candidat présentera les caractéristiques de la Terrine de lapin.

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

- Réaliser 1 tarte aux pommes (pâte brisée sucrée fournie) ;
- Réaliser 4 portions de lapin sauté chasseur dont une portion sera servie chaude sur assiette.

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