



**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 3	Durée :	7 h	Coefficient : 10 Page : 1/2

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

- Désosser une palette de porc ;
- Présenter au jury la palette ficelée ;
- Après notation, trier en vue des fabrications (saucisses, pâté en croûte) ;
- Habiller la volaille ;
- Découper le poulet.

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

- Confectionner des saucisses de Toulouse (2 kg environ) ;
- Cuire une Toulouse pour la dégustation ;
- Réaliser un pâté en croûte façonné à la main (type pantin) (base 0.750 kg de mûlée) (pâte brisée fournie).

Le candidat présentera les caractéristiques du pâté en croûte.

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

- Réaliser un poulet sauté chasseur (4 personnes) ;
Une portion sera présentée sur assiette pour la dégustation.
- Confectionner 4 crèmes caramel (base 0.5 l de lait).

	Session : 2014	Code :		
Examen et Spécialité :	CAP CHARCUTIER TRAITEUR			
Intitulé de l'épreuve :	EP 1 – Pratique professionnelle			
Type :	SUJET 3	Durée :	7 h	Coefficient : 10 Page : 2/2