



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

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

- Désosser la palette;
- Ficeler la palette ;
- Désosser et parer la poitrine;
- Habiller et découper à cru le poulet ;
- Trier les viandes afin d'obtenir :
 - . saucisson à l'ail : 2 kg
 - . pâté de campagne : 1kg

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

- Fabriquer, avec votre viande, 2 kg de saucisson à l'ail ;
- Réaliser le pâté de campagne de 1 kg ;
- Décorer et glacer ;
- Présenter une tranche de pâté de campagne et de saucisson à l'ail sur assiette.

Le candidat présentera oralement les caractéristiques du pâté de campagne et du saucisson à l'ail.

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

- Réaliser un poulet sauté chasseur et le présenter (une portion sera servie chaude sur assiette) ;
- Réaliser 5 crèmes caramel et les présenter.

	Session : 2014	Code :		
Examen et Spécialité :	CAP CHARCUTIER TRAITEUR			
Intitulé de l'épreuve :	EP 1 – Pratique professionnelle			
Type :	SUJET 4	Durée :	7 h	Coefficient : 10 Page : 2/2