



**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 5	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 ;
- Ficeler la palette désossée ;
- Trier la palette (après évaluation du jury) ;
- Parer et équilibrer la gorge de porc ;
- Habiller et découper à cru la volaille (réserver les abats nettoyés).

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

- Confectionner un pâté de campagne de 1 kg ;
- Réaliser 2 kg de saucisses de Toulouse ; (cuire une saucisse pour la dégustation)
- Présenter oralement les caractéristiques du pâté de campagne et de la saucisse de Toulouse ;
- Présenter le pâté de campagne glacé et décoré (réserver une tranche pour la dégustation).

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

- Réaliser 4 coquilles de saumon froide (macédoine) ;
- Réaliser un poulet sauté chasseur pour 4 personnes (une portion sera présentée chaude sur assiette).

	Session : 2014	Code :		
Examen et Spécialité :	CAP CHARCUTIER TRAITEUR			
Intitulé de l'épreuve :	EP 1 – Pratique professionnelle			
Type :	SUJET 5	Durée :	7 h	Coefficient : 10 Page : 2/2