



**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.

CRITERES D'EVALUATION		Barème	Candidats					
<b>1<sup>ère</sup> PHASE : Travail des viandes et/ou poisson crus</b>		<b>60 points</b>	1	2	3	4	5	6
Palette de porc	<input type="checkbox"/> désosser la palette de porc <input type="checkbox"/> ficeler la palette de porc <input type="checkbox"/> équilibrer la mêlée du saucisson	12 pts 12 pts 10 pts						
Habiller et brider une volaille	<input type="checkbox"/> habillage de la volaille <input type="checkbox"/> bridage de la volaille	12 pts 10 pts						
HYGIENE SECURITE	<input type="checkbox"/> respect des règles d'hygiène <input type="checkbox"/> remise en état du poste	2 pts 2 pts						
<b>Sous - total</b>		<b>60 points</b>						
<b>2<sup>ème</sup> PHASE : Réalisations charcutières</b>		<b>70 points</b>						
FABRICATION 1 : Pâté de campagne	<input type="checkbox"/> mêlée <input type="checkbox"/> emballage	10pts 5 pts						
FABRICATION 2 : Saucisson à cuire	<input type="checkbox"/> mêlée <input type="checkbox"/> embossage des saucissons	5 pts 10 pts						
PRESENTATION et DEGUSTATION Pâté de campagne	<input type="checkbox"/> goût du pâté de campagne <input type="checkbox"/> tenue à la coupe du pâté de campagne <input type="checkbox"/> goût du saucisson	10 pts 5 pts 10 pts						
EPREUVE ORALE	<input type="checkbox"/> saucisson cuit (étuvage, rapport maigre et gras, ...)	10 pts						
HYGIENE SECURITE	<input type="checkbox"/> remise en état du poste <input type="checkbox"/> respect des règles d'hygiène	2.5 pts 2.5 pts						
<b>Sous - total</b>		<b>70 points</b>						
<b>3<sup>ème</sup> PHASE : Réalisations traiteur</b>		<b>70 points</b>						
Coquilles de poisson	<input type="checkbox"/> assaisonnement de la macédoine <input type="checkbox"/> cuisson du saumon <input type="checkbox"/> présentation	10 pts 5 pts 10 pts						
Poulet poché sauce suprême	<input type="checkbox"/> préparer la garniture aromatique <input type="checkbox"/> respect du mode de cuisson (pocher) <input type="checkbox"/> sauce <input type="checkbox"/> goût	10 pts 5 pts 10 pts 10 pts						
HYGIENE SECURITE	<input type="checkbox"/> remise en état du poste <input type="checkbox"/> respect des règles d'hygiène	5 pts 5 pts						
<b>Sous - total</b>		<b>70 pts</b>						
<b>Total sur</b>		<b>200 pts</b>						
<b>Note</b>		<b>/ 20</b>						

**EXAMINATEURS**

**EMARGEMENTS**

	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>GRILLE EVAL1</b>	Durée totale : <b>7 h</b>	Coefficient : <b>10</b>
	Page :	<b>1/1</b>