



**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					
1 ^{ère} PHASE : Travail des viandes et/ou poisson crus		60 points	1	2	3	4	5	6
Echine de porc	☐ désossage	10 pts						
	☐ ficelage	10 pts						
Gorge de porc	☐ parage de la gorge	5 pts						
Lapin	☐ désossage de l'avant de lapin	15 pts						
	☐ triage de l'avant de lapin	5 pts						
	☐ découpage de l'arrière du lapin en morceaux réguliers	10 pts						
HYGIENE	☐ remise en état du poste	2.5 pts						
SECURITE	☐ respect des règles d'hygiène	2.5 pts						
Sous - total		60 points						
2 ^{ème} PHASE : Réalisations charcutières		70 points						
FABRICATION 1 : Crêpinettes	☐ équilibre (maigre / gras)	2 pts						
	☐ fabrication et présentation	5 pts						
	☐ gout	8 pts						
FABRICATION 2 : Terrine de lapin	☐ équilibre de la mêlée	5 pts						
	☐ emballage conforme	5 pts						
PRESENTATION Présentation et dégustation	☐ tenue de la coupe	5 pts						
	☐ décor et glaçage de la terrine	10 pts						
	☐ goût de la terrine	10 pts						
EPREUVE ORALE	☐ caractéristiques de la terrine de lapin	10 pts						
HYGIENE	☐ remise en état du poste	5 pts						
SECURITE	☐ respect des règles d'hygiène	5 pts						
Sous - total		70 points						
3 ^{ème} PHASE : Réalisations traiteur		70 points						
Lapin sauté chasseur	☐ préparation de la garniture	10 pts						
	☐ respect du mode sauté	10 pts						
	☐ présentation sur assiette	5 pts						
	☐ goût	10 pts						
Tarte aux pommes	☐ fonçage	5 pts						
	☐ garnissage de la tarte (montage)	10 pts						
	☐ présentation après cuisson	10 pts						
HYGIENE	☐ remise en état du poste	5 pts						
SECURITE	☐ respect des règles d'hygiène	5 pts						
Sous - total		70 pts						
Total sur		200 pts						
Note		/ 20						

EXAMINATEURS

EMARGEMENTS

	Session : 2014	Code :
Examen et Spécialité :	CAP CHARCUTIER TRAITEUR	
Intitulé de l'épreuve :	EP 1 – Pratique professionnelle	
Type : GRILLE EVAL2	Durée totale : 7 h	Coefficient : 10
	Page :	1/1