



**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
Palette	☐ désossage	10 pts						
Gorge	☐ ficelage	10 pts						
	☐ triage	10 pts						
Poulet	☐ habillage du poulet	10 pts						
	☐ découpe à cru	10 pts						
HYGIENE	☐ remise en état du poste	5 pts						
SECURITE	☐ respecter les règles d'hygiène	5 pts						
Sous - total		60 points						
2^{ème} PHASE : Réalisations charcutières		70 points						
FABRICATION 1 : Saucisses de Toulouse	☐ équilibre de la mêlée	5 pts						
	☐ embossage	5 pts						
FABRICATION 2 : Pâté en croûte	☐ équilibre de la mêlée	5 pts						
	☐ montage du pâté en croûte	10 pts						
PRESENTATION Présentation et dégustation	☐ goût du pâté en croûte	10 pts						
	☐ goût de la saucisse de Toulouse	5 pts						
	☐ Présentation du pâté en croûte	10 pts						
EPREUVE ORALE	☐ Caractéristiques du pâté en croûte	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						
Poulet sauté chasseur	☐ réalisation de la garniture	10 pts						
	☐ respect du mode de cuisson	10 pts						
	☐ présentation sur assiette	5 pts						
	☐ goût	10 pts						
Crèmes caramel	☐ réalisation du caramel + chemisage	10 pts						
	☐ préparation de l'appareil	5 pts						
	☐ goût	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 EVAL3	Durée totale : 7 h	Coefficient : 10
	Page :	1/1