



**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		BAREME	CANDIDATS						
1 <sup>ère</sup> phase : Travail des viandes et/ou poissons crus		60 points	1	2	3	4	5	6	7
Palette	☐ Désosser la palette	10 pts							
Poitrine	☐ Ficeler la palette	10 pts							
Gorge	☐ Désosser et parer la poitrine	10 pts							
Poulet	☐ Trier la gorge	5 pts							
	☐ Découper le poulet à cru	10 pts							
	☐ Trier la viande pour le saucisson	5 pts							
HYGIENE	☐ Respect des règles d'hygiène	5 pts							
SECURITE	☐ Remise en état du poste	5 pts							
<b>Sous-total</b>		<b>/ 60</b>							
2 <sup>ème</sup> phase : réalisations charcutières		70 points							
<b>FABRICATION 1</b>	☐ Mêlée	5 pts							
Saucisson à l'ail	☐ Embossage	5 pts							
	☐ Goût du saucisson	10 pts							
<b>FABRICATION 2</b>	☐ Mêlée	5 pts							
Pâté de campagne	☐ Tenue à la coupe	5 pts							
	☐ Goût du pâté	10 pts							
<b>PRESENTATION</b>	☐ Présentation du pâté de campagne	10 pts							
EPREUVE ORALE	☐ Caractéristique du pâté de campagne et du saucisson à l'ail	10 pts							
HYGIENE	☐ Respect des règles d'hygiène	5 pts							
SECURITE	☐ Remise en état du poste	5 pts							
<b>Sous-total</b>		<b>/ 70</b>							
3 <sup>ème</sup> phase : réalisations traiteurs		70 points							
Poulet sauté chasseur	☐ Technique de cuisson (respect du mode)	10 pts							
	☐ Aspect et liaison de la sauce	10 pts							
	☐ Présentation	5 pts							
	☐ Goût	10 pts							
Crèmes caramel	☐ Cuisson du caramel	10 pts							
	☐ Cuisson des crèmes caramel	5 pts							
	☐ Goût	10 pts							
HYGIENE	☐ Respect des règles d'hygiène	5 pts							
SECURITE	☐ Remise en état du poste	5 pts							
<b>Sous-total</b>		<b>/ 70</b>							
<b>Total sur 200 pts</b>		<b>/ 200</b>							
<b>NOTE</b>		<b>/ 20</b>							

	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 EVAL4</b>	Durée totale : <b>7 h</b>	Coefficient : <b>10</b> Page : <b>1/1</b>