



**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 de porc	☐ désossage de la palette de porc	10 pts						
Gorge de porc	☐ ficelage de la palette de porc	10 pts						
	☐ triage de la palette (après évaluation)	5 pts						
	☐ parage et équilibrage de la gorge	10 pts						
Habiller et brider une volaille	☐ habillage de la volaille	8 pts						
Traiter les abats	☐ découpage de la volaille	8 pts						
	☐ abats propres	4 pts						
HYGIENE	☐ respect des règles d'hygiène	3 pts						
SECURITE	☐ remise en état du poste	2 pts						
Sous - total		60 points						
2^{ème} PHASE : Réalisations charcutières		70 points						
FABRICATION 1 : Pâté de campagne	☐ aspect de la mée	10 pts						
	☐ montage de la terrine	6 pts						
FABRICATION 2 : Saucisses de Toulouse	☐ aspect de la mée	6 pts						
	☐ embossage	5 pts						
PRESENTATION ET GOÛT	☐ goût du pâté de campagne	10 pts						
Pâté de campagne	☐ tenue à la coupe	5 pts						
Saucisses de Toulouse	☐ présentation et glaçage	8 pts						
	☐ goût de la saucisse de Toulouse	5 pts						
EPREUVE ORALE	☐ caractéristiques du pâté de campagne et de la Toulouse	10 pts						
HYGIENE	☐ respect des règles d'hygiène	3 pts						
SECURITE	☐ remise en état du poste	2 pts						
Sous - total		70 points						
3^{ème} PHASE : Réalisations traiteur		70 points						
Coquilles de poisson	☐ cuisson de la macédoine	5 pts						
	☐ réalisation de la mayonnaise	5 pts						
	☐ cuisson du saumon (pochage)	5 pts						
	☐ présentation	8 pts						
	☐ goût	10 pts						
Poulet sauté chasseur	☐ préparation des éléments (ciselage, etc.)	10 pts						
	☐ respect du mode sauté	4 pts						
	☐ aspect de la sauce, liaison	8 pts						
	☐ goût	10 pts						
HYGIENE	☐ respect des règles d'hygiène	3 pts						
SECURITE	☐ remise en état du poste	2 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 EVAL5	Durée totale : 7 h	Coefficient : 10
	Page :	1/1