

BEP ALIMENTATION
CAP CHARCUTIER PREPARATION TRAITEUR

SUJET

- n°1 -

Epreuve : EP1 pratique professionnelle

- 1^{ère} partie -

Durée de l'épreuve : 1 heure 30

Coefficient BEP : 6 (pour les 3 parties)

Coefficient CAP : 10 (pour les 3 parties)

Le présent sujet comporte 1 page numérotée 1/1

BEP Alimentation
CAP Charcutier Préparation Traiteur

Epreuve : EP1 ~ Pratique professionnelle

page 1/1

SUJET 1

1^{ère} partie

1°) Vous devez casser et trier une poitrine hachage et ensuite présenter :

- a) La boule d'épaule (en vue de la ficeler).
- b) La poitrine (en vue de la mettre au fumoir).
- c) Le jarret et le plat de côtes prêt à saler.
- d) La table de triage.

Remarque : vous aurez à donner les utilisations des différents tas du triage, aux membres du jury au moment de prendre les éléments pour votre fabrication : "produit de charcuterie".

2°) Effectuez le désossage d'un lapin en vue de le farcir et présenter dans un bassin rectangulaire :

- a) Le lapin à plat.
- b) Le foie et les rognons (sans graisse).
- c) Tous les os....

Nota : Vous pouvez séparer la tête avant de désosser.

Remarque : une note sera attribuée au respect des règles d'hygiène pour ces deux épreuves.

BEP ALIMENTATION

CAP CHARCUTIER PREPARATION TRAITEUR

SUJET

- n°2 -

Epreuve : **EP1 pratique professionnelle**

- 1^{ère} partie -

Durée de l'épreuve : **1 heure 30**

Coefficient BEP : **6** (pour les 3 parties)

Coefficient CAP : **10** (pour les 3 parties)

Le présent sujet comporte 1 page numérotée 1/1

BEP Alimentation
CAP Charcutier Préparation Traiteur

Epreuve : EP1 ~ Pratique professionnelle

page 1/1

SUJET 2

1^{ère} partie

1°) Vous devez casser et trier une poitrine hachage et ensuite présenter :

- a) La boule d'épaule (en vue de la ficeler).
- b) La poitrine (en vue de la mettre au fumoir).
- c) Le jarret et le plat de côtes prêt à saler.
- d) La table de triage.

Remarque : vous aurez à donner les utilisations des différents tas du triage, aux membres du jury au moment de prendre les éléments pour votre fabrication : "produit de charcuterie".

2°) Effectuez le désossage d'une volaille (poulet) en vue de fabrication ultérieure.

Une note sera attribuée au désossage et à la présentation avant transformation.

Remarque : une note sera attribuée au respect des règles d'hygiène pour ces deux épreuves.

BEP ALIMENTATION
CAP CHARCUTIER PREPARATION TRAITEUR

SUJET
- n°3 -

Epreuve : **EP1 pratique professionnelle**

- 1^{ère} partie -

Durée de l'épreuve : **1 heure 30**

Coefficient BEP : **6** (pour les 3 parties)

Coefficient CAP : **10** (pour les 3 parties)

Le présent sujet comporte 1 page numérotée 1/1

BEP Alimentation
CAP Charcutier Préparation Traiteur

Epreuve : EP1 ~ Pratique professionnelle

page 1/1

SUJET 3

1^{ère} partie

1°) *Vous devez casser et trier une poitrine hachage et ensuite présenter :*

- a) La boule d'épaule (en vue de la ficeler).*
- b) La poitrine (en vue de la mettre au fumoir).*
- c) Le jarret et le plat de côtes prêt à saler.*
- d) La table de triage.*

Remarque : vous aurez à donner les utilisations des différents tas du triage, aux membres du jury au moment de prendre les éléments pour votre fabrication : "produit de charcuterie".

2°) *Effectuez le désossage d'un rôti de porc dans le filet en vue de fabrication ultérieure.*

Vous devez présenter les os et le filet ficelé nœuds arrêtés sur le plat.

Remarque : une note sera attribuée au respect des règles d'hygiène pour ces deux épreuves.

BEP ALIMENTATION

CAP CHARCUTIER PREPARATION TRAITEUR

SUJET

- n°4 -

Epreuve : **EP1 pratique professionnelle**

- 1^{ère} partie -

Durée de l'épreuve : **1 heure 30**

Coefficient BEP : **6** (pour les 3 parties)

Coefficient CAP : **10** (pour les 3 parties)

Le présent sujet comporte 1 page numérotée 1/1

BEP Alimentation
CAP Charcutier Préparation Traiteur

Epreuve : EP1 ~ Pratique professionnelle

page 1/1

SUJET 4*1^{ère} partie*

1°) Vous devez casser et trier une poitrine hachage et ensuite présenter :

- a) La boule d'épaule (en vue de la ficeler).
- b) La poitrine (en vue de la mettre au fumoir).
- c) Le jarret et le plat de côtes prêt à saler.
- d) La table de triage.

Remarque : vous aurez à donner les utilisations des différents tas du triage, aux membres du jury au moment de prendre les éléments pour votre fabrication : "produit de charcuterie".

2°) Effectuez le désossage d'un lapin en vue de le farcir et présenter dans un bassin rectangulaire :

- a) Le lapin à plat.
- b) Le foie et les rognons (sans graisse).
- c) Tous les os....

Nota : Vous pouvez séparer la tête avant de désosser.

Remarque : une note sera attribuée au respect des règles d'hygiène pour ces deux épreuves.