

**BEP ALIMENTATION****CAP CHARCUTIER PREPARATION TRAITEUR****SUJET****- n°1 -****Epreuve : EP1 pratique professionnelle****- 2<sup>ème</sup> partie -****Durée de l'épreuve : 3 heures 30****Coefficient BEP : 6 (pour les 3 parties)****Coefficient CAP : 10 (pour les 3 parties)**

Le présent sujet comporte 3 pages numérotées de 1/3 à 3/3

Les pages numérotées 2/3 et 3/3 sont à rendre en fin d'épreuve.

L'utilisation des fiches techniques personnelles est autorisée pendant la réalisation pratique uniquement (après la réduction des bons d'économat).

**BEP Alimentation**  
**CAP Charcutier Préparation Traiteur**

Epreuve : EP1 ~ Pratique professionnelle

page 1/3

**SUJET 1**

*2<sup>ème</sup> partie*

1°) Complétez le bon d'économat "produit charcuterie" pour faire du saucisson cuit (sur la base de 2 kg d'éléments principaux).

*Vous aurez à effectuer le travail et présenter (cuits).*

*- Deux saucissons "droits" Ø55.*

*- Le reste en saucissons courbes Ø40/43.*

*(1 sera présenté sur une assiette coupé en deux pour l'évaluation).*

2°) Complétez le bon d'économat "plat cuisiné" pour faire quatre paupiettes de lapin "sauté chasseur"

*Remarque : à partir du lapin que vous avez désossé en première partie ; découpez quatre beaux morceaux et ficelez-les en forme de paupiettes.*

*Présentez pour 12 h une portion (à température de consommation) sur une assiette, pour l'évaluation, et le reste dans un plat inox ; la sauce à part.*

**Remarque : une note sera attribuée au respect de la réglementation des plats cuisinés à l'avance.**

Candidat n° :

## Bon d'économat "produit de charcuterie" (\*)

<i>Elément</i>	<i>Recette</i>				<i>Résumez les phases essentielles</i>
<b>Boucherie</b>					
Maigre de 1ère & 2ème choix					
Gras dur ou mouille					
Gorge et/ou 3ème choix					
Foie de porc					
Panne					
Barde					
Crépine					
Tête de porc					
Langue de porc					
Sang de porc					
Gelée					
<b>Crèmerie</b>					
Lait					
Crème					
M.G. ordinaire / Beurre					
Oeufs					
<b>Légumes</b>					
Oignons					
Echalotes / Ail					
Carottes					
Persil					
Poireaux					
Thym / Laurier (B.G.)					
<b>Epicerie</b>					
Vin blanc					
Vinaigre					
Cognac					
Porto					
Farine					
Colorant jaune fumé					
Boyaux (précisez)					
Eau					
<b>Assaisonnement</b>					
Sel ordinaire					
Sel nitrité					
Sel rose					
Sucre					
Poivre					
Epices / Muscade					
<b>Autres</b>					
Polyphosphates					

(\*) Complétez les cases suivant le sujet.

Candidat n° :

## Bon d'économat "plat cuisine" (\*)

<i>Elément</i>	<i>Recette</i>				<i>Résumez les phases essentielles</i>
<b>Boucherie</b>					
Rôti ou Côtes					
Langue de Boeuf					
Lapin					
Poulet					
Lard ½ sel					
<b>Légumes</b>					
Oignons					
Ail (aulx)					
Echalotes					
Carottes					
Poireaux					
Tomates					
Poivrons					
Champignons					
Estragon / Cerfeuil					
Bouquet garni					
<b>Crèmerie</b>					
Matière grasse					
Beurre					
<b>Épicerie</b>					
Eau ou Sauce					
Huile					
Vin blanc					
Madère					
Cognac					
Concentré					
Fond de volaille					
Fond de veau brun					
Clou de girofle					
Vinaigre					
Cornichons					
Sel / Poivre					
Farine					
<b>Autres</b>					

(\*) Complétez les cases suivant le sujet.

## BEP ALIMENTATION

### CAP CHARCUTIER PREPARATION TRAITEUR

**SUJET**

**- n°2 -**

Epreuve : EP1 pratique professionnelle

- 2<sup>ème</sup> partie -

Durée de l'épreuve : 3 heures 30

Coefficient BEP : 6 (pour les 3 parties)

Coefficient CAP : 10 (pour les 3 parties)

Le présent sujet comporte 3 pages numérotées de 1/3 à 3/3

Les pages numérotées 2/3 et 3/3 sont à rendre en fin d'épreuve.

L'utilisation des fiches techniques personnelles est autorisée pendant la réalisation pratique uniquement (après la réduction des bons d'économat).

**BEP Alimentation**  
**CAP Charcutier Préparation Traiteur**

Epreuve : EP1 ~ Pratique professionnelle

page 1/1

**SUJET 2**

*2<sup>ème</sup> partie*

1°) *Etablissez un bon d'économat pour faire 2 kg de saucisson cuit "éléments principaux".*

*Effectuez le travail et présentez le sur plat aux membres du jury.*

2°) *Etablissez un bon d'économat pour faire 4 paupiettes de volaille "basquaise".*

***Remarque : une note sera attribuée au respect de la réglementation des plats cuisinés à l'avance.***

## BEP ALIMENTATION

### CAP CHARCUTIER PREPARATION TRAITEUR

**SUJET**

**- n°3 -**

Epreuve : EP1 pratique professionnelle

- 2<sup>ème</sup> partie -

Durée de l'épreuve : 3 heures 30

Coefficient BEP : 6 (pour les 3 parties)

Coefficient CAP : 10 (pour les 3 parties)

Le présent sujet comporte 3 pages numérotées de 1/3 à 3/3

Les pages numérotées 2/3 et 3/3 sont à rendre en fin d'épreuve.

L'utilisation des fiches techniques personnelles est autorisée pendant la réalisation pratique uniquement (après la réduction des bons d'économat).

**BEP Alimentation**  
**CAP Charcutier Préparation Traiteur**

Epreuve : EP1 ~ Pratique professionnelle

page 1/3

**SUJET 3***2<sup>ème</sup> partie*

1°) *Etablissez un bon d'économat pour faire 2 kg de boudin blanc.*

*Réalisez une fiche de travail.*

*Effectuez le travail et présentez-le sur plat aux membres du jury.*

2°) *Etablissez un bon d'économat pour faire 4 côtes de porc "sauce charcutière".*

*Vous devez indiquer les phrases importantes du travail.*

*Effectuez le travail et présentez-le aux membres du jury.*

**Remarque : une note sera attribuée au respect de la réglementation des plats cuisinés à l'avance.**



Candidat n° :

## Bon d'économat "produit de charcuterie" (\*)

<i>Elément</i>	<i>Recette</i>				<i>Résumez les phases essentielles</i>
<b>Boucherie</b>					
Maigre de 1ère & 2ème choix					
Gras dur ou mouille					
Gorge et/ou 3ème choix					
Foie de porc					
Panne					
Barde					
Crépine					
Tête de porc					
Langue de porc					
Sang de porc					
Gelée					
<b>Crèmerie</b>					
Lait					
Crème					
M.G. ordinaire / Beurre					
Oeufs					
<b>Légumes</b>					
Oignons					
Echalotes / Ail					
Carottes					
Persil					
Poireaux					
Thym / Laurier (B.G.)					
<b>Epicerie</b>					
Vin blanc					
Vinaigre					
Cognac					
Porto					
Farine					
Colorant jaune fumé					
Boyaux (précisez)					
Eau					
<b>Assaisonnement</b>					
Sel ordinaire					
Sel nitrité					
Sel rose					
Sucre					
Poivre					
Epices / Muscade					
<b>Autres</b>					
Polyphosphates					

(\*) Complétez les cases suivant le sujet.

Candidat n° :

## Bon d'économat "plat cuisine" (\*)

<i>Elément</i>	<i>Recette</i>				<i>Résumez les phases essentielles</i>
<b>Boucherie</b>					
Rôti ou Côtes					
Langue de Boeuf					
Lapin					
Poulet					
Lard ½ sel					
<b>Légumes</b>					
Oignons					
Ail (aulx)					
Echalotes					
Carottes					
Poireaux					
Tomates					
Poivrons					
Champignons					
Estragon / Cerfeuil					
Bouquet garni					
<b>Crèmerie</b>					
Matière grasse					
Beurre					
<b>Epicerie</b>					
Eau ou Sauce					
Huile					
Vin blanc					
Madère					
Cognac					
Concentré					
Fond de volaille					
Fond de veau brun					
Clou de girofle					
Vinaigre					
Cornichons					
Sel / Poivre					
Farine					
<b>Autres</b>					

(\*) Complétez les cases suivant le sujet.

## **BEP ALIMENTATION**

### **CAP CHARCUTIER PREPARATION TRAITEUR**

**SUJET**

**- n°4 -**

**Epreuve : EP1 pratique professionnelle**

**- 2<sup>ème</sup> partie -**

**Durée de l'épreuve : 3 heures 30**

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

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

Le présent sujet comporte 3 pages numérotées de 1/3 à 3/3

Les pages numérotées 2/3 et 3/3 sont à rendre en fin d'épreuve.

L'utilisation des fiches techniques personnelles est autorisée pendant la réalisation pratique uniquement (après la réduction des bons d'économat).

**BEP Alimentation**  
**CAP Charcutier Préparation Traiteur**

Epreuve : EP1 ~ Pratique professionnelle

page 1/3

**SUJET 4****2<sup>ème</sup> partie**

1°) Complétez le bon d'économat "produit charcuterie" pour faire du saucisson cuit (sur la base de 2 kg d'éléments principaux).

*Vous aurez à effectuer le travail et présenter (cuits).*

*- Deux saucissons "droits" Ø55.*

*- Le reste en saucissons courbes Ø40/43.*

*(1 sera présenté sur une assiette coupé en deux pour l'évaluation).*

2°) Complétez le bon d'économat "plat cuisiné" pour faire quatre paupiettes de lapin "sauté chasseur"

***Remarque : à partir du lapin que vous avez désossé en première partie ; découpez quatre beaux morceaux et ficelez-les en forme de paupiettes.***

***Présentez pour 12 h une portion (à température de consommation) sur une assiette, pour l'évaluation, et le reste dans un plat inox ; la sauce à part.***

***Remarque : une note sera attribuée au respect de la réglementation des plats cuisinés à l'avance.***

Candidat n° :

## Bon d'économat "produit de charcuterie" (\*)

<i>Elément</i>	<i>Recette</i>				<i>Résumez les phases essentielles</i>
<b>Boucherie</b>					
Maigre de 1ère & 2ème choix					
Gras dur ou mouille					
Gorge et/ou 3ème choix					
Foie de porc					
Panne					
Barde					
Crépine					
Tête de porc					
Langue de porc					
Sang de porc					
Gelée					
<b>Crèmerie</b>					
Lait					
Crème					
M.G. ordinaire / Beurre					
Oeufs					
<b>Légumes</b>					
Oignons					
Echalotes / Ail					
Carottes					
Persil					
Poireaux					
Thym / Laurier (B.G.)					
<b>Epicerie</b>					
Vin blanc					
Vinaigre					
Cognac					
Porto					
Farine					
Colorant jaune fumé					
Boyaux (précisez)					
Eau					
<b>Assaisonnement</b>					
Sel ordinaire					
Sel nitrité					
Sel rose					
Sucre					
Poivre					
Epices / Muscade					
<b>Autres</b>					
Polyphosphates					

(\*) Complétez les cases suivant le sujet.

Candidat n° :

## Bon d'économat "plat cuisine" (\*)

<i>Elément</i>	<i>Recette</i>				<i>Résumez les phases essentielles</i>
<b>Boucherie</b>					
Rôti ou Côtes					
Langue de Boeuf					
Lapin					
Poulet					
Lard ½ sel					
<b>Légumes</b>					
Oignons					
Ail (aulx)					
Echalotes					
Carottes					
Poireaux					
Tomates					
Poivrons					
Champignons					
Estragon / Cerfeuil					
Bouquet garni					
<b>Crèmerie</b>					
Matière grasse					
Beurre					
<b>Épicerie</b>					
Eau ou Sauce					
Huile					
Vin blanc					
Madère					
Cognac					
Concentré					
Fond de volaille					
Fond de veau brun					
Clou de girofle					
Vinaigre					
Cornichons					
Sel / Poivre					
Farine					
<b>Autres</b>					

(\*) Complétez les cases suivant le sujet.