

BEP ALIMENTATION

CAP CHARCUTIER PREPARATION TRAITEUR

SUJET

- n°1 -

Epreuve : EP1 pratique professionnelle

- 3^{ème} partie -

Durée de l'épreuve : 3 heures

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**3^{ème} partie***("Hors d'œuvre" et "Pâtisserie charcutière")*

1°) Complétez le bon d'économat "hors d'œuvre" pour faire de la salade de riz aux fruits de mer pour huit personnes.

Vous aurez à effectuer le travail et le présenter sur un plat inox (une portion sur assiette pour l'évaluation) avec feuilles de salade, persil, citron cannelé.

2°) Complétez le bon d'économat "pâtisserie charcutière" pour faire :
12 friands "Richelieu".

Remarque : La garniture sera fournie par le centre d'examen mais vous devrez mentionner la composition et les phases essentielles de fabrication sur le bon d'économat.

Présentez une portion sur assiette pour l'évaluation et le reste sur un plat inox avec napperons papier.

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

Candidat n° :

Bon d'économat "Hors d'œuvre" (*)

<i>Elément</i>	<i>Recette</i>				<i>Résumez les phases essentielles</i>
Légumes					
Oignons					
Citrons					
Ail					
Echalotes					
Estragon					
Cerfeuil					
Persil					
Thym / Laurier B.G.					
Pomme de Terre					
Laitue					
Tomates (mondées)					
Radis					
Haricots verts					
Poivrons					
Champignons					
Menthe Fraîche					
Epicerie					
Vinaigre					
Huile ordinaire / Olives					
Moutarde					
Sel					
Poivre blanc					
Poivre en grains					
Câpres					
Cornichons					
Thon					
Crevettes					
Colin (surgelés)					
Anchois					
Vin blanc					
Eau					
Concentré					
Coriandre (poudre)					
Olives noires					
Riz					
Semoule					
Crémerie					
Oeufs					
Autres					
Macédoine de Légumes (surgelée)					

(*) Complétez les cases suivant le sujet.

Candidat n° :

Bon d'économat "Pâtisserie Charcutière" (*)

<i>Elément</i>	<i>Recette</i>				<i>Résumez les phases essentielles</i>
Boucherie					
Viande					
Farce					
Jambon					
Poitrine fumée					
Légumes					
Champignons					
Oignons					
Ail (aulx)					
Basilic					
Tomates					
Thym / Laurier (B.G.)					
Persil					
Crèmerie					
Matière grasse (précisez)					
Lait					
Crème					
Gruyère					
Oeufs					
Épicerie					
Farine					
Eau (Hy %)					
Sel					
Levure					
Sucre					
Huile					
Concentré					
Poivre					
Muscade					
Anchois					
Olives noires					
Autres					

(*) Complétez les cases suivant le sujet.

BEP ALIMENTATION

CAP CHARCUTIER PREPARATION TRAITEUR

SUJET

- n°2 -

Epreuve : **EP1 pratique professionnelle**

- 3^{ème} partie -

Durée de l'épreuve : **3 heures**

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

3^{ème} partie

("Hors d'œuvre" et "Pâtisserie charcutière")

1°) *Etablissez un bon d'économat pour faire une salade niçoise pour 8 personnes.*

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

2°) *Etablissez un bon d'économat pour faire douze petits pâtés en croûte individuels.
(garniture fournie par le centre d'examen).*

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

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

Candidat n° :

Bon d'économat "Hors d'œuvre" (*)

<i>Elément</i>	<i>Recette</i>				<i>Résumez les phases essentielles</i>
Légumes					
Oignons					
Citrons					
Ail					
Echalotes					
Estragon					
Cerfeuil					
Persil					
Thym / Laurier B.G.					
Pomme de Terre					
Laitue					
Tomates (mondées)					
Radis					
Haricots verts					
Poivrons					
Champignons					
Menthe Fraîche					
Epicerie					
Vinaigre					
Huile ordinaire / Olives					
Moutarde					
Sel					
Poivre blanc					
Poivre en grains					
Câpres					
Cornichons					
Thon					
Crevettes					
Colin					
Anchois					
Vin blanc					
Eau					
Concentré					
Coriandre (poudre)					
Olives noires					
Riz long					
Semoule					
Crémerie					
Oeufs					
Autres					

(*) Complétez les cases suivant le sujet.

Candidat n° :

Bon d'économat "Pâtisserie Charcutière" (*)

<i>Elément</i>	<i>Recette</i>				<i>Résumez les phases essentielles</i>
Boucherie					
Viande					
Farce					
Jambon					
Légumes					
Champignons					
Oignons					
Ail (aulx)					
Basilic					
Tomates					
Thym / Laurier (B.G.)					
Persil					
Crèmerie					
Matière grasse (précisez)					
Lait					
Crème					
Gruyère					
Oeufs					
Epicerie					
Farine					
Eau (Hy %)					
Sel					
Levure					
Sucre					
Huile					
Concentré					
Poivre					
Muscade					
Anchois					
Olives noires					
Autres					

(*) Complétez les cases suivant le sujet.

BEP ALIMENTATION
CAP CHARCUTIER PREPARATION TRAITEUR

SUJET
- n°3 -

Epreuve : **EP1 pratique professionnelle**

- 3^{ème} partie -

Durée de l'épreuve : **3 heures**

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

3^{ème} partie

("Hors d'œuvre" et "Pâtisserie charcutière")

1°) *Etablissez un bon d'économat pour faire un taboulé. (Base 300 gr de semoule.)*

Effectuez le travail et présenter le dans un saladier aux membres du jury. Vous devez apporter un soin particulier à la présentation.

2°) *Etablissez un bon d'économat pour faire 12 quiches lorraines.*

Réalisez le travail et le présenter aux membres du jury sur un plat avec papier dentelle.

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

Candidat n° :

Bon d'économat "Hors d'œuvre" (*)

<i>Elément</i>	<i>Recette</i>				<i>Résumez les phases essentielles</i>
Légumes					
Oignons					
Citrons					
Ail					
Echalotes					
Estragon					
Cerfeuil					
Persil					
Thym / Laurier B.G.					
Pomme de Terre					
Laitue					
Tomates (mondées)					
Radis					
Haricots verts					
Poivrons					
Champignons					
Menthe Fraîche					
Epicerie					
Vinaigre					
Huile ordinaire / Olives					
Moutarde					
Sel					
Poivre blanc					
Poivre en grains					
Câpres					
Cornichons					
Thon					
Crevettes					
Colin (surgelés)					
Anchois					
Vin blanc					
Eau					
Concentré					
Coriandre (poudre)					
Olives noires					
Riz					
Semoule					
Crèmerie					
Oeufs					
Autres					

(*) Complétez les cases suivant le sujet.

Bon d'économat "Pâtisserie Charcutière" (*)

<i>Elément</i>	<i>Recette</i>				<i>Résumez les phases essentielles</i>
Boucherie					
Viande					
Farce					
Jambon					
Poitrine fumée					
Légumes					
Champignons					
Oignons					
Ail (aulx)					
Basilic					
Tomates					
Thym / Laurier (B.G.)					
Persil					
Crèmerie					
Matière grasse (précisez)					
Lait					
Crème					
Gruyère					
Oeufs					
Épicerie					
Farine					
Eau (Hy %)					
Sel					
Levure					
Sucre					
Huile					
Concentré					
Poivre					
Muscade					
Anchois					
Olives noires					
Autres					

(*) Complétez les cases suivant le sujet.

BEP ALIMENTATION
CAP CHARCUTIER PREPARATION TRAITEUR

SUJET

- n°4 -

Epreuve : **EP1 pratique professionnelle**

- 3^{ème} partie -

Durée de l'épreuve : **3 heures**

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

3^{ème} partie

("Hors d'œuvre" et "Pâtisserie charcutière")

1°) Complétez le bon d'économat "hors d'œuvre" pour faire de la salade de riz aux fruits de mer pour huit personnes.

Vous aurez à effectuer le travail et le présenter sur un plat inox (une portion sur assiette pour l'évaluation) avec feuilles de salade, persil, citron cannelé.

2°) Complétez le bon d'économat "pâtisserie charcutière" pour faire :
12 friands "Richelieu".

Remarque : La garniture sera fournie par le centre d'examen mais vous devrez mentionner la composition et les phases essentielles de fabrication sur le bon d'économat.

Présentez une portion sur assiette pour l'évaluation et le reste sur un plat inox avec napperons papier.

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

Candidat n° :

Bon d'économat "Hors d'œuvre" (*)

<i>Elément</i>	<i>Recette</i>				<i>Résumez les phases essentielles</i>
Légumes					
Oignons					
Citrons					
Ail					
Echalotes					
Estragon					
Cerfeuil					
Persil					
Thym / Laurier B.G.					
Pomme de Terre					
Laitue					
Tomates (mondées)					
Radis					
Haricots verts					
Poivrons					
Champignons					
Menthe Fraîche					
Epicerie					
Vinaigre					
Huile ordinaire / Olives					
Moutarde					
Sel					
Poivre blanc					
Poivre en grains					
Câpres					
Cornichons					
Thon					
Crevettes					
Colin (surgelés)					
Anchois					
Vin blanc					
Eau					
Concentré					
Coriandre (poudre)					
Olives noires					
Riz					
Semoule					
Crèmerie					
Oeufs					
Autres					
Macédoine de Légumes (surgelée)					

(*) Complétez les cases suivant le sujet.

Candidat n° :

Bon d'économat "Pâtisserie Charcutière" (*)

<i>Elément</i>	<i>Recette</i>				<i>Résumez les phases essentielles</i>
Boucherie					
Viande					
Farce					
Jambon					
Poitrine fumée					
Légumes					
Champignons					
Oignons					
Ail (aulx)					
Basilic					
Tomates					
Thym / Laurier (B.G.)					
Persil					
Crèmerie					
Matière grasse (précisez)					
Lait					
Crème					
Gruyère					
Oeufs					
Epicerie					
Farine					
Eau (Hy %)					
Sel					
Levure					
Sucre					
Huile					
Concentré					
Poivre					
Muscade					
Anchois					
Olives noires					
Autres					

(*) Complétez les cases suivant le sujet.