

**B.E.P. Alimentation option
Charcutier Préparation Traiteur
et Double candidature**
Codes : 510-22104 / 500-22117

EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Durée : 8 h 00 *Coefficients* : BEP 6 CAP 10

Sujet n° 1

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) : 3

1 – COUPE PARAGE PRÉPARATION

A partir des produits mis à votre disposition, **un hachage et un lapin**, vous réaliserez les travaux suivants :

1.1 – Séparer le plat de côte, le jambonneau, la gorge du rond d'épaule

1.2 – Rond d'épaule : Désosser à blanc, parer légèrement, ficeler en rôti, ficelle arrêtée, déficeler après notation du jury.

1.3 – Gorge et rond d'épaule : Trier complètement, dresser sur plateau et indiquer sur chaque tas l'utilisation

1.4 – Lapin : Séparer les deux pattes arrières, les réserver, désosser le reste pour un pâté de lapin

2 – FABRICATION DE PRODUITS DE CHARCUTERIE COURANTE

Vous réaliserez ensuite les fabrications suivantes :

2.1 – Terrine de lapin : Préparer la mûlée, cuire un ramequin de 100 g destiné à la dégustation, présenter le reste en moule prêt à cuire

2.2 – Pâté de foie : Confectionner l'émulsion, cuire un ramequin de 100 g destiné à la dégustation, présenter le reste en moule prêt à cuire

2.3 – Chipolatas ou saucisses longues : Préparer 1 kg de chair, pousser les chipolatas, réserver le reste de chair du pousoir, cuire 2 chipolatas destinées à la dégustation

3 – PRÉPARATION DE PRODUITS TRAITEUR - 3 heures – 8 points

A partir des produits mis à votre disposition et des fiches techniques jointes, vous réaliserez les produits suivants :

3.1 – Œufs en gelée pour 4 personnes

3.2 – Quiches lorraine individuelles pour 4 personnes

3.3 – Lapin chasseur pour 4 personnes

ACADEMIE DE ROUEN	EXAMEN : CAP / BEP	SESSION 2000	SUJET N° 1
SPECIALITE : CAP Charcutier Préparation Traiteur BEP Alimentation. option Charcutier Préparation Traiteur		EPREUVE : EP1 – Pratique professionnelle	
TEMPS ALLOUE : 8 h 00	COEFFICIENT : CAP : 10 BEP : 6	Note éliminatoire : Moyenne < 10	DOCUMENT : 1 / 3

Fabrication : Terrine de lapin (1 kg)			
DENREES		UNITE	QUANTITE
ELEMENTS DE BASE	Lapin	G	300
	Farce	G	150
	Viande mi-maigre	G	550
ASSAISONNEMENTS	Sel nitré	G	18
	Sucre	G	2
	Poivre	G	2
	Muscade	G	1
	LIANT	Œufs	Pièce
AROMATES	Echalotes	G	20
	Oignons, Bouquet garni, Rhum	QSP	QSP
	Vin blanc	G	20

Fabrication : Pâté de foie (1 kg)			
DENREES		UNITE	QUANTITE
ELEMENTS DE BASE	Mouille	G	550
	Foie	G	250
	Lait	G	200
ASSAISONNEMENTS	Sel nitré	G	18
	Sucre	G	2
	Poivre	G	2
	Muscade	G	1
	Echalote ou oignon	G	30 à 40
	LIANT	Polyphosphate ou oeufs	G ou unité
PRESENTATION	Bardes et gelée brute		

Fabrication : Chair à saucisses – chipolatas (1 kg)			
DENREES		UNITE	QUANTITE
ELEMENTS DE BASE	Maigre	G	650 - 700
	Gras dur	G	300 – 350
ASSAISONNEMENTS	Sel marin et sel rougisseur	G	16 – 18
	Poivre	G	2
	Epices et muscade	G	1
EMBOSSAGE	Menu de mouton 18/20		

ACADEMIE DE ROUEN	EXAMEN : CAP / BEP	SESSION 2000	SUJET N° 1
SPECIALITE : CAP Charcutier Préparation Traiteur BEP Alimentation, option Charcutier Préparation Traiteur		EPREUVE : EPI – Pratique professionnelle	
TEMPS ALLOUE : 8 h 00	COEFFICIENT : CAP : 10 BEP : 6	Note éliminatoire : Moyenne < 10	DOCUMENT : 2 / 3

Fabrication : Lapin sauté chasseur			
DENREES	UNITE	QUANTITE	TECHNIQUES
Lapin	morceau	4	Découper, fariner et rissoler les morceaux de lapin dans du beurre. Ajouter les échalotes, faire suer. Ajouter les champignons émincés. Flamber au cognac. Mouiller au vin blanc. Réduire légèrement. Ajouter le fond. Cuire 20 mn environ. Dresser les pattes manchonnées en l'air. Parsemer d'estragon.
Beurre	G	80	
Farine	G	20	
Champignons	G	200	
Cognac	Cl	2	
Vin blanc	Cl	10	
Fond	Cl	50	
Estragon	Botte	1/8	
Echalotes	G	30	

Fabrication : Quiche Lorraine			
DENREES	UNITE	QUANTITE	TECHNIQUES
Beurre	G	100	Réaliser une pâte brisée, laisser reposer. Couper les lardons puis les blanchir. Abaisser la pâte, la foncer. Garnir de lardons et de gruyère râpé. Réaliser et ajouter l'appareil. Cuire au four.
Farine	G	200	
Eau	Cl	5	
Œufs	Unité	2	
Lait	Cl	125	
Crème	Cl	125	
Poitrine fumée	G	150	
Gruyère râpé	G	100	
Sel, poivre, muscade			

Fabrication : Œuf en gelée			
DENREES	UNITE	QUANTITE	TECHNIQUES
Œufs	Unité	4	Dresser en aspic avec jambon et décor
Gelée	cl	25	
Tomate cerise	Unité	4	
Radis	Unité	4	
Cerfeuil	Botte	1/10	
Jambon	Tranche	2	

ACADEMIE DE ROUEN	EXAMEN : CAP / BEP	SESSION 2000	SUJET N° 1
SPECIALITE : CAP Charcutier Préparation Traiteur BEP Alimentation, option Charcutier Préparation Traiteur		EPREUVE : EPI – Pratique professionnelle	
TEMPS ALLOUE : 8 h 00	COEFFICIENT : CAP : 10 BEP : 6	Note éliminatoire : Moyenne < 10	DOCUMENT : 3 / 3

**B.E.P. Alimentation option
Charcutier Préparation Traiteur
et Double candidature**

Codes : 510-22104 / 500-22117

EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Durée : 8 h 00 *Coefficients* : BEP 6 CAP 10

Sujet n° 2

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) : 3

1 – COUPE PARAGE PRÉPARATION

A partir des produits mis à votre disposition, **une raquette avec gorge et un poulet + 2 cuisses**, vous réaliserez les travaux suivants :

1.1 – Séparer la palette et le rond d'épaule

1.2 – Palette : Désosser, ficeler ficelle arrêtée, déficeler après notation du jury.

1.3 – Rond d'épaule et gorge : Trier complètement, couper 250 g de maigre en lèches, dresser sur plat et indiquer sur chaque tas l'utilisation

1.4 – Poulet : Séparer les deux pattes arrières, trier le reste, couper le maigre en lèches

2 – FABRICATION DE PRODUITS DE CHARCUTERIE COURANTE

Vous réaliserez ensuite les fabrications suivantes :

2.1 – Ballotine de volaille : 1 kg, confectionner la farce, barder, réserver et cuire un ramequin destiné à la dégustation

2.2 – Saucisses de Francfort : 2 kg, confectionner l'émulsion froide, pousser, cuire 2 saucisses destinées à la dégustation, présenter le reste sur plat.

2.3 – Crêpinettes : Préparer 1 kg de chair, emballer 6 crêpinettes, cuire à la poêle 1 crêpinette destinée à la dégustation.

3 – PRÉPARATION DE PRODUITS TRAITEUR

A partir des produits mis à votre disposition et des fiches techniques jointes, vous réaliserez les produits suivants :

3.1 – Fricassée de volailles pour 4 personnes

3.2 – Friands, 4 à partir de la pâte fournie

3.3 – Pâte feuilletée

3.3 – Assiette de gelée décorée

ACADEMIE DE ROUEN	EXAMEN : CAP / BEP	SESSION 2000	SUJET N° 2
SPECIALITE : BEP Alimentation, option	CAP Charcutier Préparation Traiteur BEP Charcutier Préparation Traiteur	EPREUVE : EP1 – Pratique professionnelle	
TEMPS ALLOUE : 8 h 00	COEFFICIENT : CAP : 10 BEP : 6	Note éliminatoire : Moyenne < 10	DOCUMENT : 1 / 3

Fabrication : GALANTINE DE VOLAILLE (1 kg)			
DENREES		UNITE	QUANTITE
ELEMENTS DE FABRICATION	Lèches de volaille	g	250
	Lèches de porc	g	250
	Farce : parure de volaille viandes de porc }	g	250
		g	250
ASSAISONNEMENT	Sel nitraté	g	18
	Sucre	g	2
	Poivre	g	2
	Epices	g	2
LIANTS	Œufs	u	1 à 2
AROME	Vin blanc		
	Cognac		

Fabrication : FARCE A FRANCFORT (1 kg)			
DENREES		UNITE	QUANTITE
ELEMENTS DE FABRICATION :	Maigre	g	500
	Gras dur	g	300
	Eau glacée	g	200
ASSAISONNEMENTS :	Sel nitraté	g	18
	Sucre	g	2
	Poivre blanc	g	2
	Epices composées – Francfort	g	2
LIANT :	Œuf	unité	1 à 2
EMBOSSAGE :	Menu de mouton de calibre 20 / 22		
ELEMENTS DE CUISSON :	Eau colorée		

Fabrication : Crêpinettes (1 kg)		
DENREES	UNITE	QUANTITE
Maigre	G	700
Gras dur	G	300
Sel marin	G	14 – 16
Sel rougisseur	G	3
Poivre	G	2
Epices et muscade	G	1
Menu de mouton		Q.S.P

ACADEMIE DE ROUEN	EXAMEN : CAP / BEP	SESSION 2000	SUJET N° 2
SPECIALITE : CAP Charcutier Préparation Traiteur BEP Alimentation, option Charcutier Préparation Traiteur		EPREUVE : EP1 – Pratique professionnelle	
TEMPS ALLOUE : 8 h 00	COEFFICIENT : CAP : 10 BEP : 6	Note éliminatoire : Moyenne < 10	DOCUMENT : 2 / 3

Fabrication : Feuilletage à 4 tours			
DENREES	UNITE	QUANTITE	TECHNIQUES
Farine	G	200	Réaliser la détrempe et laisser reposer 30 mn Battre le beurre et l'incorporer dans la détrempe Tourner 2 tours, laisser reposer 30 mn puis tourner 2 autres tours
Eau	G	100	
Matières grasses	G	150	
Sucre			
Sel	PM		

Fabrication : Fricassée de volaille			
DENREES	UNITE	QUANTITE	TECHNIQUES
Cuisses de volaille	Unité	4	Faire revenir les 4 cuisses, bien les dorer de chaque côté Ajouter les légumes coupés en mirepoix Singer et laisser cuire quelques instants Mouiller au fond de volaille Écumer puis ajouter le bouquet garni Eplucher, laver et escaloper les champignons, les cuire 6 mn Ajouter à l'ensemble en fin de cuisson la crème et les champignons.
Fond de volaille	L	½	
Carottes	G	100	
Oignons	G	100	
Matières grasses	G	50	
Farine	G	30	
Champignons	G	200	
Bouquet garni	Unité	1	
Crème	G	100	

Fabrication : Assiette de gelée décorée			
DENREES	UNITE	QUANTITE	TECHNIQUES
Gelée	Cl	20	Décor libre sur fond de gelée
Cerfeuil	Botte	1/10	
Tomate	Unité	1/8	
Olives noires	Unité	2	
Œufs durs	Unité	1/2	
Radis	Unité	2	
Vert de poireau	Unité	1	
Carottes	Unité	1/8	

ACADEMIE DE ROUEN	EXAMEN : CAP / BEP	SESSION 2000	SUJET N° 2
SPECIALITE : CAP Charcutier Préparation Traiteur BEP Alimentation, option Charcutier Préparation Traiteur		EPREUVES : EP1 – Pratique professionnelle	
TEMPS ALLOUE : 8 h 00	COEFFICIENT : CAP : 10 BEP : 6	Note éliminatoire : Moyenne < 10	DOCUMENT : 3 / 3

**B.E.P. Alimentation option
Charcutier Préparation Traiteur
et Double candidature**

Codes : 510-22104 / 500-22117

EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Durée : 8 h 00

Coefficients : BEP 6 CAP 10

Sujet n° 3

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) : 3

1 – COUPE PARAGE PRÉPARATION

A partir des produits mis à votre disposition, **un rond d'épaule + gorge, un carré de côtes et une poitrine de mouton avec os**, vous réaliserez les travaux suivants :

1.1 – Séparer le rond d'épaule et la gorge.

1.2 – Rond d'épaule et gorge : Trier complètement, dresser sur plateau et indiquer sur chaque tas l'utilisation

1.3 – Carré de côtes : Couper 4 côtes, désosser le reste, ficeler ficelle arrêtée.

1.4 – Poitrine de mouton : désosser, parer, découper.

2 – FABRICATION DE PRODUITS DE CHARCUTERIE COURANTE

Vous réaliserez ensuite les fabrications suivantes :

2.1 – Merguez : Elaborer 1 kg, pousser avec les débours inclus.

2.2 – Pâté de campagne : 1 kg, confectionner la mêlée, barder, mouler, réserver et cuire un ramequin destiné à la dégustation.

2.3 – Boudin noir : A partir d'un litre de sang, confectionner et cuire en brasses ou en portions, laisser refroidir et présenter sur plateau façon magasin.

3 – PRÉPARATION DE PRODUITS TRAITEUR

A partir des produits mis à votre disposition et des fiches techniques jointes, vous réaliserez les produits suivants :

3.1 – Gnocchi à la parisienne : pour 4 personnes, pâte brisée fournie.

3.2 – Côtes de porc charcutière : pour 4 personnes.

3.3 – Assiette de gelée décorée.

ACADEMIE DE ROUEN	EXAMEN : CAP / BEP	SESSION 2000	SUJET N° 3
SPECIALITE : BEP Alimentation, option	CAP Charcutier Préparation Traiteur Charcutier Préparation Traiteur	EPREUVE : EP1 – Pratique professionnelle	
TEMPS ALLOUE : 8 h 00	COEFFICIENT : CAP : 10 BEP : 6	Note éliminatoire : Moyenne < 10	DOCUMENT : 1 / 3

Fabrication : Merguez véritable (1 kg)			
DENREES		UNITE	QUANTITE
ELEMENTS DE FABRICATION :	Maigre de bœuf	G	600
	Poitrine de mouton	G	400
ASSAISONNEMENTS :	Sel marin		Selon
	Epices Merguez		étiquette
EMBALLAGE :	Menu de mouton		

Fabrication : Boudin noir		
DENREES	UNITE	QUANTITE
Gras dur ou panne	Kg	1
Oignons cuits	Kg	1
Sang	L	1
Crème		QSP
Assaisonnement		
Sel fin	Cuillère	QSP
Poivre	Cuillère	QSP
Epices	Cuillère	QSP
Sucre	Cuillère	QSP

Fabrication : PATE DE CAMPAGNE				
DENREES		UNITE	QUANTITE	
ELEMENTS DE FABRICATION	Maigre de porc	G	375	
	Gras dur et gras de gorge	G	375	
	Foie	G	250	
Assaisonnement	Sel nitrité	G	14 - 18	
	Sucre	G	2 - 4	
	Poivre	G	2	
	Muscade	G	1	
	Vin blanc sec	G	30	
	Liants	Oeuf	Unité	1 ou 2
		Lait	G	30
Garniture aromatique	Echalotes hachées	G	40	
	Ail	G	5	
	Persil haché		QSP	
	Barde, crépine, gelée		QSP	

ACADEMIE DE ROUEN	EXAMEN : CAP / BEP	SESSION 2000	SUJET N° 3
SPECIALITE : CAP Charcutier Préparation Traiteur BEP Alimentation, option Charcutier Préparation Traiteur		EPREUVE : EP1 – Pratique professionnelle	
TEMPS ALLOUE : 8 h 00	COEFFICIENT : CAP : 10 BEP : 6	Note éliminatoire : Moyenne < 10	DOCUMENT : 2 / 3

Fabrication : Gnocchis Parisienne			
DENREES	UNITE	QUANTITE	TECHNIQUES
Pâte Brisée	Kg	0,3	Incorporer le beurre avec l'eau et le gruyère. Chauffer l'ensemble jusqu'à fusion du beurre. Ajouter la farine tamisée. Sécher l'ensemble sur le feu. Adjoindre les œufs 1 par 1 hors du feu. Pocher à l'eau frémissante.
Pâte à choux			
Eau	Cl	25	
Farine	Kg	0,2	
Beurre	Kg	0,060	
Gruyère râpé	Kg	0,1	
Œufs	Unité	4	
Sel, poivre		P.M	
Béchamel			
Lait	Cl	500	
Farine	G	50	Cuire les croustades puis les garnir Napper de sauce Béchamel. Faire gratiner
Beurre	G	50	
Gruyère râpé	G	100	

Fabrication : Côtes de porc charcutière			
DENREES	UNITE	QUANTITE	TECHNIQUES
Côtes	Unité	4	Faire sauter les côtes au beurre. Dégraisser. Ajouter et faire suer l'oignon et déglacer au vin blanc. Réserver les côtes. Mouiller au fond lié. Cuire puis ajouter hors du feu la moutarde et la julienne de cornichons.
Oignons	G	50	
Beurre	G	30	
Fond de veau tomate	Cl	20	
Vin blanc	Cl	10	
Moutarde	Cuillère	1	
cornichons	G	30	

Fabrication : Assiette de gelée décorée			
DENREES	UNITE	QUANTITE	TECHNIQUES
Gelée	Cl	20	Décor libre sur fond de gelée
Cerfeuil	Botte	1/10	
Tomate	Unité	1/8	
Olives noires	Unité	2	
Œufs durs	Unité	1/2	
Radis	Unité	2	
Vert de poireau	Unité	1	
Carottes	Unité	1/8	

ACADEMIE DE ROUEN	EXAMEN : CAP / BEP	SESSION 2000	SUJET N° 3
SPECIALITE : CAP Charcutier Préparation Traiteur BEP Alimentation, option Charcutier Préparation Traiteur		EPREUVE : EP1 – Pratique professionnelle	
TEMPS ALLOUE : 8 h 00	COEFFICIENT : CAP : 10 BEP : 6	Note éliminatoire : Moyenne < 10	DOCUMENT : 3 / 3