

# SUJET N° 1

## TRAVAIL DES VIANDES

- 1 – 1 Palette : Désosser à blanc, découenner, retirer les gros nerfs, ficeler, ficelle arrêtée (déficeler après notation du jury)
- 1 – 2 Gorge : Trier la gorge, découenner et utiliser pour la fabrication charcutière.

## RÉALISATION CHARCUTIÈRE

Vous réalisez les fabrications suivantes :

- 2 – 1 Saucisson à l'ail 2 kg  
Confectionner la mêlée, embosser et cuire.
- 2 – 2 Boudin noir 1,5 kg  
Confectionner, emballer et cuire.
- 2 – 3 Décoration : Présenter vos réalisations charcutières sur plat.
- 2 – 4 Oral : Présentation des différentes fabrications charcutières.

## RÉALISATION TRAITEUR

A partir des produits mis à votre disposition, vous réalisez les produits suivants :

- 3 – 1 Côte de porc charcutière pour 4 personnes – plus garniture de pommes de terre tournées.
- 3 – 2 Quiche Lorraine pour 4 personnes – plus une petite pour la dégustation.

Pâte Brisée                      250 g de farine  
Appareil                            ¼ l de lait

B.E.P.  
C.A.P.

Spécialité : ALIMENTATION – CHARCUTIER - TRAITEUR  
Code Spécialité :

Durée :  
B.E.P. : 7 H  
C.A.P. : 7 H

Session  
2003

Épreuve : EP1 – PRATIQUE PROFESSIONNELLE

N° Sujet : 03-2214

Coefficient:  
B.E.P. : 6  
C.A.P. : 10

Folio  
1 / 1