

SUJET N° 2

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 avec précision, découenner et utiliser pour la fabrication charcutière.
- 1 – 3 Lapin : Séparer les deux pattes arrières, les réserver, désosser le reste pour le pâté de lapin.

RÉALISATION CHARCUTIÈRE

Vous réalisez les fabrications suivantes :

- 2 – 1 Pâté de lapin aux noisettes 1,5 kg
Préparer la méléé, mettre en terrine dont une petite pour la dégustation. Glacer les 2 terrines de présentation (prévoir une coupe).
- 2 – 2 Chipolatas ou saucisses longues
Préparer 1 kg de chair, embosser et cuire 1 chipolatas pour la dégustation.

RÉALISATION TRAITEUR

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

- 3 – 1 Lapin chasseur pour 4 personnes – avec garniture de pommes de terre tournées.
- 3 – 2 Produit traiteur dessert tarte aux pommes pour 6 personnes. (pâte brisée sucrée base 250 g de farine).
- Compote fournie
 - Prévoir une cuisson à blanc,
 - Prévoir une tarte 8 à 10 cm de diamètre pour la dégustation.

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 : 03-2215

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

Folio
1 / 1