

Sujet N° :
Epreuves pratiques C.A.P. Charcutier traiteur
Fiche d'évaluation

Jour des épreuves :	SESSION 2003	Jury :								
N° du Candidat	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1^{ère} PARTIE	coef.	Notes coefficientées								
Triage et présentation des différents tas. Découennage.	1	/ 20								
Désossage, parage, ficelage : poitrine, plat de côtes jarret, boule d'épaule (suivant le sujet)	1	/ 20								
Désossage, ficelage du rôti, ou Préparation d'un poulet "P A C" ou Découpage à cru d'une volaille ou d'un lapin ou Habillage et/ou Filetage d'un poisson.	1	/ 20								
TOTAL		/ 60								
2^{ème} PARTIE	coef.	Notes coefficientées								
Réalisation du produit de charcuterie N°1 (1)	1,5	/ 30								
Réalisation du produit de charcuterie N°2 (1)	1,5	/ 30								
"Explication d'un produit" (2) <i>remarque</i> : faire remplir une fiche "assaisonnement" au préalable à chaque stagiaire.	0,5	/ 10								
TOTAL		/ 70								
3^{ème} PARTIE	coef.	Notes coefficientées								
Réalisation du produit (1) "hors d'œuvre ou pâtisserie"	1,5	/ 30								
Réalisation du produit (1) "plat cuisiné"	1,5	/ 30								
Hygiène et remise en place du poste de travail à la fin des épreuves.	0,5	/ 10								
TOTAL		/ 70								
<p>(1) pour la notation de ces différentes fabrications : tenir compte du déroulement du travail (hygiène, techniques utilisées), de la réglementation concernant les plats cuisinés à l'avance, du goût et de la présentation.</p> <p>(2) cette notation peut avoir lieu au moment où le stagiaire prend sa viande (charcuterie crue et/ou charcuterie cuite).</p>										

Groupement académique Est	Session 2004	GRILLE NOTATION
B.E.P Alimentation dominante Charcutier traiteur - C.A.P. Charcutier traiteur		
Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle	Durée - B.E.P. : 7 h 00 C.A.P. : 7 h 00	Coef B.E.P. 6 C.A.P 10
		page 1/1

GRILLE DE NOTATION INTERMEDIAIRE (à reporter sur la fiche d'évaluation)

EPREUVE PRATIQUE "PRODUIT CHARCUTERIE N°1"

N° DU CANDIDAT																
EXECUTION DU TRAVAIL	/ 10															
PRESENTATION	/ 10															
GOUT	/ 10															
TOTAL	/ 30															

EPREUVE PRATIQUE "PRODUIT CHARCUTERIE N°2"

N° DU CANDIDAT																
EXECUTION DU TRAVAIL	/ 10															
PRESENTATION	/ 10															
GOUT	/ 10															
TOTAL	/ 30															

Groupement académique Est		Session 2004		GRILLE NOTATION	
B.E.P Alimentation dominante Charcutier traiteur - C.A.P. Charcutier traiteur					
Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle		Durée - B.E.P. : 7 h 00 C.A.P. : 7 h 00	Coef B.E.P. 6 C.A.P 10	page 1/2	

GRILLE DE NOTATION INTERMEDIAIRE (à reporter sur la fiche d'évaluation)

EPREUVE PRATIQUE "HOS D'ŒUVRE OU PATISSERIE OU DESSERT"

N° DU CANDIDAT																	
EXECUTION DU TRAVAIL	/ 10																
PRESENTATION	/ 10																
GOUT	/ 10																
TOTAL	/ 30																

EPREUVE PRATIQUE "PLAT CUISINE"

N° DU CANDIDAT																	
EXECUTION DU TRAVAIL	/ 10																
PRESENTATION	/ 10																
GOUT	/ 10																
TOTAL	/ 30																

Groupement académique Est		Session 2004		GRILLE NOTATION	
B.E.P Alimentation dominante Charcutier traiteur - C.A.P. Charcutier traiteur					
Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle		Durée - B.E.P. : 7 h 00 C.A.P. : 7 h 00	Coef B.E.P. 6 C.A.P 10	page 2/2	

Sujet n°													
EPREUVES PRATIQUES "CHARCUTIER TRAITEUR"										<i>Feuille de report des notes</i>			
Jour des épreuves :				SESSION 2003				Jury :					
N° du candidat		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1^{ère} PARTIE		Coef. 3	Notes coefficientées										
Travail des "viandes" et "poissons crus"													
TOTAL		/ 60											
2^{ème} PARTIE		Coef. 3,5	Notes coefficientées										
Réalisations "charcutières"													
TOTAL		/ 70											
3^{ème} PARTIE		Coef. 3,5	Notes coefficientées										
Réalisations "traiteur"													
TOTAL		/ 70											
TOTAL		/ 200											
NOTES / 20													

Groupement académique Est		Session 2004		FICHE REPORT NOTE	
B.E.P Alimentation dominante Charcutier traiteur - C.A.P. Charcutier traiteur					
Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle			Durée - B.E.P. : 7 h 00 C.A.P. : 7 h 00		Coef B.E.P. 6 C.A.P 10
					page1/1

BARÈME DE CORRECTION

1^{ère} partie : 60 points

**2^{ème} partie : 70 points
(60 + 10)**

3^{ème} partie : 70 points

L'évaluation de ces trois parties prend en compte l'organisation, la réalisation (y compris la présentation et la décoration) et l'appréciation.

Pour le C.A.P ; l'explication orale des produits au moment de leur présentation ; 5 minutes maximum.

Elle inclut également la remise en état du poste de travail et des matériels utilisés.

//

Groupement académique Est	Session 2004	BAREME	
B.E.P Alimentation dominante Charcutier traiteur - C.A.P. Charcutier traiteur			
Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle	Durée - B.E.P. : 7 h 00 C.A.P. : 7 h 00	Coef : B.E.P. 6 C.A.P 10	page 1/1
3 parties	Durée : 1 heure		