

**1<sup>ère</sup> partie**

1) Vous avez à :

- a) Préparer la poitrine sans hachage en vue de la fumer et effectuer le triage ; vous pourrez la casser partiellement (après une première notation) suivant les fabrications.
- b) Trier la gorge en séparant les rougeurs et les glandes, le gras dur, la viande blanche (à couper en lèches), découenner.
- c) Présenter la table de triage.

***Remarque :** vous pourrez avoir à donner les utilisations de vos différents tas de viande aux membres du Jury ; au moment des fabrications.*

2) Effectuez le désossage d'un lapin en vue de le farcir.

Présentez les os et les abats sur un plat ; le lapin bien à plat sur la table.

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

Groupement académique Est		Session 2004		<b>SUJET N°1</b>	
<b>B.E.P Alimentation dominante Charcutier traiteur - C.A.P. Charcutier traiteur</b>					
Épreuve : <b>EP1 - Pratique professionnelle</b>		Durée - B.E.P. : 7 h 00 C.A.P. : 7 h 00		Coef : <b>B.E.P. 6</b> <b>C.A.P 10</b>	
<b>Partie : Travail des viandes et poissons</b>		<b>Durée : 1 heure</b>			
page 1/1					

**2<sup>ème</sup> partie**

- 1) A partir des éléments triés en 1<sup>ère</sup> partie, et des ingrédients mis à votre disposition, vous devrez présenter à la fin de l'épreuve (ou ultérieurement suivant les fabrications.)
- a) Deux kilogrammes de saucisses à griller (persil, échalote, vin blanc) portionnées et présentées en chapelet (1) (vous devrez en faire cuire trois).
  - b) Un pâté de lapin (un moule et une barquette de 250 g environ) ; sur la base de deux kilogrammes d'éléments principaux. (1)
- 2) Complétez la feuille assaisonnement pour ces deux fabrications et la remettre au jury avant de commencer à peser les différents éléments.
- 3) Présentez :
- a) La barquette de pâté de lapin démoulée sur un plat.
  - b) Les saucisses à griller présentées sur un plat (les trois cuites, sur une assiette à part).

***Nota :** une note sera attribuée au respect des règles d'hygiène et de la réglementation pour ces deux produits.*

***Remarque :** vous devrez transmettre en cinq minutes maximum les caractéristiques de vos produits au moment de la présentation.*

*(1) rappel : les fiches techniques personnelles sont autorisées à l'exclusion de tout ouvrage professionnel (photocopie, fiche...)*

Groupement académique Est	Session 2004	<b>SUJET N°1</b>	
<b>B.E.P Alimentation dominante Charcutier traiteur - C.A.P. Charcutier traiteur</b>			
Épreuve : <b>EP1 - Pratique professionnelle</b>	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
<b>Partie : Produits de charcuterie courante</b>	<b>Durée : 3 heures</b>		

**3<sup>ème</sup> partie**

- 1) A partir des éléments mis à votre disposition et/ou préparés en 1<sup>ère</sup> partie ; fabriquez et présentez :
- a) Douze quiches lorraines individuelles Ø 100 (1)
  - b) Quatre cuisses de poulet "basquaise" (sans le fémur) (1)
- 2) Présentez vos fabrications dans les plats mis à votre disposition et réservez une part de chaque dans une assiette pour la notation.

**Remarque :**

*Une note sera attribuée au respect de l'hygiène et de la réglementation des plats cuisinés à l'avance pour ces deux épreuves.*

*(1)rappel : les fiches techniques «personnelles» sont autorisées à l'exclusion de tout ouvrage professionnel (photocopie, fiche.....)*

Groupement académique Est		Session 2004		<b>SUJET N°1</b>	
<b>B.E.P Alimentation dominante Charcutier traiteur - C.A.P. Charcutier traiteur</b>					
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	
Partie : Fabrication de produits traiteur		Durée : 3 heures			
page 1/1					

**FICHE D'ASSAISONNEMENT "Produits charcuterie"  
à remplir par chaque candidat et pour chaque fabrication**

**N° du Candidat :** .....

**Examen du / / - Epreuves pratiques 2<sup>ème</sup> partie**

Nom de la recette : .....

Sel ordinaire : .....

Sel rose : .....

Sel nitrité : .....

Sucre : .....

Poivre : .....

Epices : .....

Nom de la recette : .....

Sel ordinaire : .....

Sel rose : .....

Sel nitrité : .....

Sucre : .....

Poivre : .....

Epices : .....

Groupement académique Est		Session 2004	<b>SUJET N°1</b>
<b>B.E.P Alimentation dominante Charcutier traiteur - C.A.P. Charcutier traiteur</b>			
Épreuve : <b>EP1 - Pratique professionnelle</b>	Durée - B.E.P. : 7 h 00 C.A.P. : 7 h 00	<b>Coef :</b> B.E.P. 6 C.A.P 10	page 1/1