

1^{ère} PHASE : TRAVAIL DES VIANDES ET POISSONS CRUS :

- Désosser une palette de porc.
- Ficeler la palette désossée.
- Trier et équilibrer la gorge de porc.
- Habiller et découper une volaille.

2^{ème} PHASE : REALISATIONS CHARCUTIERES :

- Confectionner un pâté de campagne de 1,2 kg.
- Réaliser un saucisson à l'ail de 2 kg.
- Présenter oralement les caractéristiques du pâté de campagne.

3^{ème} PHASE : REALISATIONS TRAITEUR :

- Réaliser une tarte aux poireaux pour 4 personnes
- Réaliser un poulet sauté chasseur pour 4 personnes.

L'évaluation prend également en compte le maintien de la propreté du poste de travail pendant toute la durée de l'épreuve et le rangement du matériel en fin d'épreuve.

Le carnet personnel de recettes est autorisé à l'exclusion de tout ouvrage professionnel (photocopie, fiche...)

Tous les éléments de décor doivent être réalisés par le candidat pendant son épreuve dans le cadre défini par le sujet.

Sujet		Session 2008		N° d'anonymat :	
Examen et spécialité : CAP Charcutier traiteur					
Intitulé de l'épreuve : EP1 → Pratique professionnelle			Facultatif : date et heure		
Type : SUJET n° 3		Facultatif : date et heure		Durée 7 heures	Coefficient 10
Feuille 1 / 1					

CRITERES D'EVALUATION		Barème	Candidats					
1 ^{ère} PHASE : Travail des viandes et poisson crus		60 points	1	2	3	4	5	6
Palette de porc	<input type="checkbox"/> désosser la palette de porc	10 pts						
Gorge de porc	<input type="checkbox"/> ficeler la palette de porc	10 pts						
	<input type="checkbox"/> trier et équilibrer la gorge	10 pts						
Habillage de la volaille	<input type="checkbox"/> Habiller la volaille	10 pts						
	<input type="checkbox"/> Découper la volaille	10 pts						
HYGIENE	<input type="checkbox"/> respecter les règles d'hygiène	5 pts						
SECURITE	<input type="checkbox"/> remise en état du poste	5 pts						
Sous - total		60 points						
2^{ème} PHASE : Réalisations charcutières		70 points						
FABRICATION 1								
Pâté de campagne	<input type="checkbox"/> mêlée	10 pts						
	<input type="checkbox"/> tenue à la coupe	10 pts						
FABRICATION 2								
Saucisson à l'ail	<input type="checkbox"/> mêlée	10 pts						
	<input type="checkbox"/> embossage du saucisson	10 pts						
PRESENTATION								
Pâté de campagne	<input type="checkbox"/> goût du pâté de campagne	5 pts						
Saucisson à l'ail	<input type="checkbox"/> aspect de la coupe	5 pts						
EPREUVE ORALE	<input type="checkbox"/> le pâté de campagne	10 pts						
HYGIENE	<input type="checkbox"/> remise en état du poste	5 pts						
SECURITE	<input type="checkbox"/> respecter les règles d'hygiène	5 pts						
Sous - total		70points						
3^{ème} PHASE : Réalisations traiteurs		70 points						
Tarte aux poireaux	<input type="checkbox"/> foncer	10 pts						
	<input type="checkbox"/> goût	10 pts						
	<input type="checkbox"/> présentation	5 pts						
Poulet sauté chasseur	<input type="checkbox"/> préparer la garniture	10 pts						
	<input type="checkbox"/> marquer en cuisson	5pts						
	<input type="checkbox"/> finition	10 pts						
	<input type="checkbox"/> goût	10 pts						
HYGIENE	<input type="checkbox"/> remise en état du poste	5 pts						
SECURITE	<input type="checkbox"/> respecter les règles d'hygiène	5 pts						
Sous - total		70 points						
Total sur		200 points						
Note		/20						

EXAMINATEURS

EMARGEMENTS

		Session 2008		N° d'anonymat :	
Examen et spécialité : CAP Charcutier traiteur					
Intitulé de l'épreuve : EP1 → Pratique professionnelle			Facultatif : date et heure		
Type : Grille d'évaluation du		Facultatif : date et heure		Durée 7 heures	
SUJET n° 3				Coefficient 10	
				Feuille 1 / 1	

1^{ère} PHASE : TRAVAIL DES VIANDES ET POISSONS CRUS :

- Désosser et préparer une poitrine à fumer.
- Présenter au jury la poitrine à fumer.
- Retirer les cartilages, découenner et trier
- Prélever le râble et les deux cuisses du lapin. (plat cuisiné)
- Désosser et trier l'avant du lapin.

2^{ème} PHASE : REALISATIONS CHARCUTIERES :

- Confectionner une chair à saucisse de 2 kg.
- Embosser des saucisses.
- Réaliser une terrine de lapin de 1 kg.
- Présenter oralement les caractéristiques d'une terrine de lapin.

3^{ème} PHASE : REALISATIONS TRAITEUR :

- Réaliser une quiche Lorraine pour 4 personnes
- Réaliser un lapin sauté chasseur pour 4 personnes.

L'évaluation prend également en compte le maintien de la propreté du poste de travail pendant toute la durée de l'épreuve et le rangement du matériel en fin d'épreuve.

Le carnet personnel de recettes est autorisé à l'exclusion de tout ouvrage professionnel (photocopie, fiche...)

Tous les éléments de décor doivent être réalisés par le candidat pendant son épreuve dans le cadre défini par le sujet.

SUJET		Session 2008		N° d'anonymat :	
Examen et spécialité : CAP Charcutier traiteur					
Intitulé de l'épreuve : EP1 - Pratique professionnelle					
Type :	Facultatif : date et heure		Durée 7 heures	Coefficient 10	Feuille 1 / 1
SUJET n° 4					

CRITERES D'EVALUATION		Barème	Candidats					
1 ^{ère} PHASE : Travail des viandes et poisson crus		60 points	1	2	3	4	5	6
Poitrine de porc	<input type="checkbox"/> désosser la poitrine de porc <input type="checkbox"/> présenter la poitrine à fumer <input type="checkbox"/> trier et équilibrer la poitrine	10 pts 10 pts 10 pts						
Lapin	<input type="checkbox"/> découper le lapin <input type="checkbox"/> désossage du lapin	10 pts 10 pts						
HYGIENE SECURITE	<input type="checkbox"/> respect des règles d'hygiène <input type="checkbox"/> remise en état du poste	5 pts 5 pts						
Sous - total		60 points						
2 ^{ème} PHASE : Réalisations charcutières		70 points						
FABRICATION 1								
Terrine de lapin	<input type="checkbox"/> mée <input type="checkbox"/> tenue à la coupe	10 pts 10 pts						
FABRICATION 2								
Saucisses	<input type="checkbox"/> mée <input type="checkbox"/> embossage des saucisses	10 pts 10 pts						
PRESENTATION								
Terrine de lapin	<input type="checkbox"/> goût de la terrine de lapin <input type="checkbox"/> aspect de la coupe	5 pts 5 pts						
EPREUVE ORALE	<input type="checkbox"/> terrine de lapin	10 pts						
HYGIENE SECURITE	<input type="checkbox"/> remise en état du poste <input type="checkbox"/> respect des règles d'hygiène	5 pts 5 pts						
Sous - total		70 points						
3 ^{ème} PHASE : Réalisations traiteurs		70 points						
Quiche Lorraine	<input type="checkbox"/> fonçage <input type="checkbox"/> dégustation <input type="checkbox"/> présentation	10 pts 10 pts 5 pts						
Lapin sauté chasseur	<input type="checkbox"/> préparer la garniture <input type="checkbox"/> marquer en cuisson <input type="checkbox"/> finition <input type="checkbox"/> goût	10 pts 5 pts 10 pts 10 pts						
HYGIENE SECURITE	<input type="checkbox"/> remise en état du poste <input type="checkbox"/> respect des règles d'hygiène	5 pts 5 pts						
Sous - total		70 points						
Total sur		200 points						
Note		/20						

EXAMINATEURS

EMARGEMENTS

Session 2008		N° d'anonymat :		
Examen et spécialité : CAP Charcutier traiteur				
Intitulé de l'épreuve : EP1 - Pratique professionnelle				
Type : Grille d'évaluation du	Facultatif : date et heure	Durée 7 heures	Coefficient 10	Feuille 1 / 1
SUJET n° 4				

1^{ère} PHASE : TRAVAIL DES VIANDES ET POISSONS CRUS :

- Désosser et ficeler une palette de porc.
- Présenter au jury la palette ficelée.
- Trier et équilibrer avec la palette de porc pour fabriquer le saucisson à cuire.
- Habiller et brider une volaille.

2^{ème} PHASE : REALISATIONS CHARCUTIERES :

- Confectionner du saucisson à cuire (environ 2 kg).
- Réaliser un pâté de campagne de 1 kg.
- Présenter oralement les caractéristiques du pâté de campagne.

3^{ème} PHASE : REALISATIONS TRAITEUR :

- Confectionner 0,4 kg de macédoine de légumes.
- Réaliser 4 coquilles de saumon.
- Réaliser un poulet poché sauce suprême de 4 personnes.

L'évaluation prend également en compte le maintien de la propreté du poste de travail pendant toute la durée de l'épreuve et le rangement du matériel en fin d'épreuve.

Le carnet personnel de recettes est autorisé à l'exclusion de tout ouvrage professionnel (photocopie, fiche...)

Tous les éléments de décor doivent être réalisés par le candidat pendant son épreuve dans le cadre défini par le sujet.

Sujet		Session 2008		N° d'anonymat :	
Examen et spécialité : CAP Charcutier traiteur					
Intitulé de l'épreuve EP1 → Pratique professionnelle			Facultatif : date et heure		
Type : SUJET n° 5	Facultatif : date et heure		Durée 7 heures	Coefficient 10	Feuille 1 / 1

CRITERES D'EVALUATION		Barème	Candidats					
1 ^{ère} PHASE : Travail des viandes et poisson crus		60 points	1	2	3	4	5	6
Palette de porc	<input type="checkbox"/> désosser la palette de porc	10 pts						
	<input type="checkbox"/> ficeler la palette de porc	10 pts						
	<input type="checkbox"/> équilibrer la mêlée du saucisson	10 pts						
Habiller et brider une volaille	<input type="checkbox"/> habillage de la volaille	10 pts						
	<input type="checkbox"/> bridage de la volaille	10 pts						
HYGIENE SECURITE	<input type="checkbox"/> respect des règles d'hygiène	5 pts						
	<input type="checkbox"/> remise en état du poste	5 pts						
Sous - total		60 points						
2^{ème} PHASE : Réalisations charcutières		70 points						
FABRICATION 1								
Pâté de campagne	<input type="checkbox"/> mêlée	10 pts						
	<input type="checkbox"/> tenue à la coupe	10 pts						
FABRICATION 2								
Saucisson à cuire	<input type="checkbox"/> mêlée	10 pts						
	<input type="checkbox"/> embossage des saucisses	10 pts						
PRESENTATION								
Pâté de campagne	<input type="checkbox"/> goût du pâté de campagne	5 pts						
	<input type="checkbox"/> aspect de la coupe	5 pts						
EPREUVE ORALE								
	<input type="checkbox"/> saucisson à cuire (étuvage, rapport maigre et gras,....)	10 pts						
HYGIENE SECURITE	<input type="checkbox"/> remise en état du poste	5 pts						
	<input type="checkbox"/> respect des règles d'hygiène	5 pts						
Sous - total		70points						
3^{ème} PHASE : Réalisations traiteurs		70 points						
Coquilles de poisson	<input type="checkbox"/> assaisonnement de la macédoine	10 pts						
	<input type="checkbox"/> cuisson du saumon	5 pts						
	<input type="checkbox"/> présentation	10 pts						
Poulet poché sauce suprême	<input type="checkbox"/> préparer la garniture aromatique	10 pts						
	<input type="checkbox"/> marquer en cuisson	5 pts						
	<input type="checkbox"/> sauce	10 pts						
	<input type="checkbox"/> goût	10 pts						
HYGIENE SECURITE	<input type="checkbox"/> remise en état du poste	5 pts						
	<input type="checkbox"/> respect des règles d'hygiène	5 pts						
Sous - total		70 points						
Total sur		200 points						
Note		/20						

EXAMINATEURS

EMARGEMENTS

		Session 2008		N° d'anonymat :	
Examen et spécialité : CAP Charcutier traiteur					
Intitulé de l'épreuve : EP1 → Pratique professionnelle			Facultatif : date et heure		
Type : Grille d'évaluation du		Facultatif : date et heure			
SUJET n° 5				Durée 7 heures	
				Coefficient 10	
				Feuille 1 / 1	

1^{ère} PHASE : TRAVAIL DES VIANDES ET POISSONS CRUS :

- Désosser une épaule de porc sans jambonneau.
- Ficeler la noix de hachage.
- Présenter au jury la noix de hachage ficelée.
- Trier et équilibrer les viandes de l'épaule et le gras bardière pour les saucisses.
- Désosser et trier deux cuisses de lapin.

2^{ème} PHASE : REALISATIONS CHARCUTIERES :

- Confectionner une terrine de lapin de 1 kg .
- Réaliser 2 kg de saucisses.
- Présenter oralement les caractéristiques d'une terrine de lapin.

3^{ème} PHASE : REALISATIONS TRAITEUR :

- Réaliser un feuilletage à partir de la détrempe fournie. (base de la détrempe 500 g)
- Réaliser une sauce Mornay (base 0,5 l de lait.
- Confectionner un feuilleté de jambon pour 4 personnes.
- Réaliser quatre coquilles de poisson chaudes.

L'évaluation prend également en compte le maintien de la propreté du poste de travail pendant toute la durée de l'épreuve et le rangement du matériel en fin d'épreuve.

Le carnet personnel de recettes est autorisé à l'exclusion de tout ouvrage professionnel (photocopie, fiche...)

Tous les éléments de décor doivent être réalisés par le candidat pendant son épreuve dans le cadre défini par le sujet.

Sujet		Session 2008		N° d'anonymat :	
Examen et spécialité : CAP Charcutier traiteur					
Intitulé de l'épreuve : EP1 → Pratique professionnelle			Facultatif : date et heure		
Type :	Facultatif : date et heure		Durée 7 heures	Coefficient 10	Feuille 1 / 1
SUJET n° 6					

CRITERES D'EVALUATION		Barème	Candidats					
1 ^{ère} PHASE : Travail des viandes et poisson crus		60 points	1	2	3	4	5	6
Épaule de porc	<input type="checkbox"/> désosser l'épaule de porc	10 pts						
	<input type="checkbox"/> ficeler l'épaule de porc	10 pts						
	<input type="checkbox"/> équilibrer la mêlée de la Toulouse	10 pts						
Cuisse de lapin	<input type="checkbox"/> désossage des cuisses de lapin	10 pts						
	<input type="checkbox"/> triage du lapin	10 pts						
HYGIENE SECURITE	<input type="checkbox"/> respect des règles d'hygiène	5 pts						
	<input type="checkbox"/> remise en état du poste	5 pts						
Sous - total		60 points						
2^{ème} PHASE : Réalisations charcutières		70 points						
FABRICATION 1								
Terrine de lapin	<input type="checkbox"/> mêlée	10 pts						
	<input type="checkbox"/> montage de la terrine de lapin	10 pts						
FABRICATION 2								
Saucisses	<input type="checkbox"/> mêlée	10 pts						
	<input type="checkbox"/> embossage des saucisses	10 pts						
PRESENTATION								
Terrine de lapin	<input type="checkbox"/> goût du lapin farci	5 pts						
	<input type="checkbox"/> aspect de la coupe	5 pts						
EPREUVE ORALE	<input type="checkbox"/> terrine de lapin	10 pts						
HYGIENE SECURITE	<input type="checkbox"/> remise en état du poste	5 pts						
	<input type="checkbox"/> respect des règles d'hygiène	5 pts						
Sous - total		70 points						
3^{ème} PHASE : Réalisations traiteurs		70 points						
Feuilleté de jambon	<input type="checkbox"/> réalisation de la pâte feuilletée	10 pts						
	<input type="checkbox"/> montage du feuilleté	5 pts						
	<input type="checkbox"/> présentation après cuisson	10 pts						
Coquilles de poissons chaudes	<input type="checkbox"/> préparer de la garniture	10 pts						
	<input type="checkbox"/> réalisation du velouté	5 pts						
	<input type="checkbox"/> montage des coquilles	10 pts						
	<input type="checkbox"/> goût	10 pts						
HYGIENE SECURITE	<input type="checkbox"/> remise en état du poste	5 pts						
	<input type="checkbox"/> respecter les règles d'hygiène	5 pts						
Sous - total		70 points						
Total sur		200 points						
Note		/20						

EXAMINATEURS

EMARGEMENTS

		Session 2008		N° d'anonymat :	
Examen et spécialité : CAP Charcutier traiteur					
Intitulé de l'épreuve : EP1 → Pratique professionnelle			Facultatif : date et heure		
Type : Grille d'évaluation du		Facultatif : date et heure			
SUJET n° 6				Durée 7 heures Coefficient 10 Feuille 1 / 1	