**CAP CHARCUTERIE TRAITEUR**

SUJET 0.1

Épreuve EP2 – Organisation et sécurisation de la production

**Durée : 50 min Coefficient : 7**

**Ce sujet comporte X pages, numérotées de 1/XX à XX/XX**

**Le candidat doit s’assurer que le sujet remis est complet**

**Le sujet sera restitué à la fin de l’épreuve**

**L’usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, est autorisé**

**Aucun document n’est autorisé**

**Cette épreuve se décompose en 2 parties**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| EP2  Partie  1 |  | Épreuve écrite |  | 30 minutes |  | * Analyse et résolutions de problèmes à partir du contexte professionnelle proposé |
| EP2 Partie 2 |  | Épreuve orale |  | 20 minutes |  | * Présentation argumentée des solutions aux problèmes identifiés * Échange avec le jury sur les solutions présentées |

**Situation professionnelle**

Vous êtes employé en qualité d’ouvrier (e) au sein de la charcuterie « Aux délices d’Orphin » 13, rue de Toulouse 78120 Rambouillet.

Cet établissement applique une politique d’achat de ses matières d’œuvre en lien avec les circuits courts.

Ce jour, votre responsable sollicite votre expertise dans le cadre de la fabrication de boudin noir. En effet, lors de réalisation des différentes phases techniques, diverses problématiques sont apparues. Dans ce cadre, il souhaite que vous puissiez apporter des éléments de réponses. À cet effet, il vous remet un document synthèse comportant ces difficultés.

**Synthèse des constats sur le poste production boudin noir**

1. Boyau percé

|  |  |
| --- | --- |
| Explication | Remédiation |
|  |  |

1. Oignon sur et pourri

|  |  |
| --- | --- |
| Explication | Remédiation |
|  |  |

1. Sang rassis

|  |  |
| --- | --- |
| Explication | Remédiation |
|  |  |

1. Boudin pas assez cuit

|  |  |
| --- | --- |
| Explication | Remédiation |
|  |  |

5- Boudin noir sec en bouche

|  |  |
| --- | --- |
| Explication | Remédiation |
|  |  |