

	Session : 2010	Facultatif :	
Examen et Spécialité :	BEP ALIMENTATION CHARCUTIER TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	EP1 pratique professionnelle		
Type :	Durée 7h	Coefficient : 6	Page : 1 / 1

GRILLE DE DEFILEMENT DES SUJETS
EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE

JOUR	N° SUJET
1	1
2	2
3	3
4	4
5	5

Si besoin de journées supplémentaires, reprendre l'ordre de sortie initial des sujets.

BEP Alimentation **Charcutier - Traiteur**

Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle

1^{ère} PHASE : **Travail des viandes et / ou poissons crus (coef. 2)**

- Désosser, parer et ficeler la palette,
- Trier une gorge de porc,
- Prélever deux cuisses de poulet,
- Désosser, trier le poulet restant.

2^{ème} PHASE : **Réalisations charcutières (coef. 2)**

- Confectionner 1,5 kg de saucisson à l'ail,
- Réaliser 1,2 kg de terrine de volaille,
- Le candidat présentera oralement les caractéristiques de la terrine de volaille.

3^{ème} PHASE : **Réalisation traiteur (coef. 2)**

- Réaliser un poulet sauté Chasseur. (4 portions),
- Confectionner une tarte aux pommes de 4 à 5 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, etc.).

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

	Session : 2010	Code :		
Examen et Spécialité :	BEP ALIMENTATION OPTION CHARCUTIER TRAITEUR			
Intitulé de l'épreuve :	EP 1 – Pratique professionnelle			
Type : SUJET 1	Durée : 7 h	Coefficient : 6	Page :	1/1

BEP Alimentation **Charcutier - Traiteur**

Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle

1^{ère} PHASE : Travail des viandes et / ou poissons crus (coef. 2)

- Désosser, parer et ficeler une échine,
- Après notation du jury, détailler en morceau pour le plat cuisiné,
- Trier et équilibrer les viandes mises à disposition pour la fabrication des saucisses,
- Habiller, lever les filets d'un saumon.

2^{ème} PHASE : Réalisations charcutières (coef. 2)

- Confectionner 1,5 kg de saucisses,
- Réaliser 1,2 kg de terrine de saumon,
- Présenter sur plat, glacer et décorer,
- Le candidat présentera oralement les caractéristiques de la terrine de saumon.

3^{ème} PHASE : Réalisation traiteur (coef. 2)

- Réaliser un sauté de porc (4 personnes), présenter sur plat,
- Confectionner des crèmes caramel (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, etc.).

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

	Session : 2010	Code :		
Examen et Spécialité :	BEP ALIMENTATION OPTION CHARCUTIER TRAITEUR			
Intitulé de l'épreuve :	EP 1 – Pratique professionnelle			
Type : SUJET 2	Durée : 7 h	Coefficient : 6	Page :	1/1

BEP Alimentation **Charcutier - Traiteur**

Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle

1^{ère} PHASE : **Travail des viandes et / ou poissons crus (coef. 2)**

- Désosser, parer et ficeler la palette,
- Trier une gorge de porc,
- Prélever deux cuisses de lapin,
- Désosser, trier le lapin restant.

2^{ème} PHASE : **Réalisations charcutières (coef. 2)**

- Confectionner 1,5 kg de saucisson à l'ail,
- Réaliser 1,2 kg de terrine de lapin,
- Le candidat présentera oralement les caractéristiques de la terrine de lapin.

3^{ème} PHASE : **Réalisation traiteur (coef. 2)**

- Réaliser un lapin sauté chasseur (4 portions),
- Confectionner une tarte aux pommes de 4 à 5 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, etc.).

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

	Session : 2010	Code :		
Examen et Spécialité :	BEP ALIMENTATION OPTION CHARCUTIER TRAITEUR			
Intitulé de l'épreuve :	EP 1 – Pratique professionnelle			
Type : SUJET 3	Durée : 7 h	Coefficient : 6	Page :	1/1

BEP Alimentation **Charcutier - Traiteur**

Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle

1^{ère} PHASE : **Travail des viandes et / ou poissons crus (coef. 2)**

- Désosser, parer et ficeler une échine,
- Après notation du jury, équilibrer les viandes mises à votre disposition pour les fabrications charcutières,
- A partir d'un poulet effilé, prélever deux cuisses,
- Désosser et trier le poulet restant.

2^{ème} PHASE : **Réalisations charcutières (coef. 2)**

- Confectionner 1,5 kg de saucisses,
- Réaliser 1,2 kg de terrine de volaille,
- Le candidat présentera oralement les caractéristiques de la terrine de volaille.

3^{ème} PHASE : **Réalisation traiteur (coef. 2)**

- Réaliser un poulet sauté chasseur (4 personnes), présenter sur plat,
- Confectionner des crèmes caramel (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, etc.).

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

	Session : 2010	Code :		
Examen et Spécialité :	BEP ALIMENTATION OPTION CHARCUTIER TRAITEUR			
Intitulé de l'épreuve :	EP 1 – Pratique professionnelle			
Type : SUJET 4	Durée : 7 h	Coefficient : 6	Page :	1/1

BEP Alimentation **Charcutier - Traiteur**

Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle

1^{ère} PHASE : **Travail des viandes et / ou poissons crus (coef. 2)**

- Désosser, parer et ficeler la palette,
- Trier une gorge de porc,
- Habiller, désosser et trier la pintade.

2^{ème} PHASE : **Réalisations charcutières (coef. 2)**

- Confectionner 1,5 kg de saucisson cuit à l'ail,
- Réaliser 1,2 kg de terrine de pintade, présentée, glacée, décorée sur un plat,
- Le candidat présentera oralement les caractéristiques de la terrine de pintade.

3^{ème} PHASE : **Réalisation traiteur (coef. 2)**

- Confectionner une quiche lorraine pour 4 personnes,
- Réaliser des côtes de porc charcutière pour 4 personnes, présenter sur plat.

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, etc.).

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

	Session : 2010	Code :		
Examen et Spécialité :	BEP ALIMENTATION OPTION CHARCUTIER TRAITEUR			
Intitulé de l'épreuve :	EP 1 – Pratique professionnelle			
Type :	SUJET 5	Durée :	7 h	Coefficient : 6
			Page :	1/1