

	Session : 2010	Facultatif :	
Examen et Spécialité :	CAP CHARCUTIER TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	EP1 pratique professionnelle		
Type :	Durée 7h	Coefficient : 10	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.

CAP Charcutier Traiteur

Epreuve EP1 – Pratique professionnelle

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 :	CAP CHARCUTIER TRAITEUR				
Intitulé de l'épreuve :	EP 1 – Pratique professionnelle				
Type :	SUJET ↙	Durée :	7 h 00	Coefficient : 10	Page : 1/2

1^{ère} PHASE : TRAVAIL DES VIANDES, VOLAILLES ET/OU POISSONS CRUS : Coef. 3

- ♦ Désosser et ficeler une échine de porc, (après évaluation par le jury), la déficeler.
- ♦ Prélever sur l'arrière du lapin fourni, 4 portions pour réaliser un plat cuisiné.
- ♦ Désosser l'avant, trier celui-ci.
- ♦ Parer une gorge.
- ♦ Découenner un morceau de bardière.
- ♦ A l'aide du lapin trié, de l'échine, de la gorge et du gras, prélever les quantités nécessaires à la réalisation :
 - d'une terrine de lapin de 1,500 kg
 - d'une chair à saucisse de 2,000 kg.

2^{ème} PHASE : REALISATIONS CHARCUTIERES : Coef. 3,5

A partir des éléments ci dessus, réaliser 8 crépinettes (présentées sur plat)

- ♦ Réaliser 0.500 kg de farce à friand.
- ♦ Réaliser une terrine de lapin de 1.500 kg environ (cuisson collective).
- ♦ Présenter une tranche de terrine glacée sur assiette décorée.

3^{ème} PHASE : REALISATIONS TRAITEUR : Coef. 3,5

- ♦ Réaliser 8 friands (détrempe fournie) cuisson individuelle (présentés sur plat).
- ♦ Réaliser 4 portions de lapin sauté chasseur dont une portion sera servie chaude sur assiette.

	Session : 2010	Code :		
Examen et Spécialité :	CAP CHARCUTIER TRAITEUR			
Intitulé de l'épreuve :	EP 1 – Pratique professionnelle			
Type : SUJET 1	Durée : 7 h 00	Coefficient : 10	Page :	2/2

CAP Charcutier Traiteur

Epreuve EP1 – Pratique professionnelle

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 :	CAP CHARCUTIER TRAITEUR			
Intitulé de l'épreuve :	EP 1 – Pratique professionnelle			
Type : SUJET 2	Durée : 7 h 00	Coefficient : 10	Page :	1/2

1^{ère} PHASE : TRAVAIL DES VIANDES, VOLAILLES ET/OU POISSONS CRUS : **Coef. 3**

- ♦ Désosser une épaule de porc sans jambonneau ;
- ♦ Ficeler la palette désossée (ficelle arrêtée) ;
- ♦ Trier les viandes pour la fabrication de charcuteries crue et cuites (épaule, gorge, gras, etc.).

2^{ème} PHASE : REALISATIONS CHARCUTIERES : **Coef. 3,5**

- ♦ Confectionner 2 kg de saucisson à l'ail, en cuire 1 kg ;
- ♦ Confectionner un pâté Pantin (1,3 kg maximum), feuilletage fourni ;
- ♦ Réserver une à deux tranches du pâté Pantin pour la dégustation ;
- ♦ Décorer et présenter la préparation sur plat ;
Le candidat présentera oralement les caractéristiques du pâté en croûte.

3^{ème} PHASE : REALISATIONS TRAITEUR : **Coef. 3,5**

- ♦ Réaliser 4 coquilles de poissons et fruits de mer ;
- ♦ Réaliser une salade piémontaise pour 4 personnes qui sera présentée sur plat décoré.

	Session : 2010	Code :		
Examen et Spécialité :	CAP CHARCUTIER TRAITEUR			
Intitulé de l'épreuve :	EP 1 – Pratique professionnelle			
Type :	SUJET 2	Durée :	7 h 00	Coefficient : 10
			Page :	2/2

CAP Charcutier Traiteur

Epreuve EP1 – Pratique professionnelle

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 :	CAP CHARCUTIER TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	EP 1 – Pratique professionnelle		
Type : SUJET 3	Durée : 7 h 00	Coefficient : 10	Page : 1/2

1^{ère} PHASE : TRAVAIL DES VIANDES, VOLAILLES ET/OU POISSONS CRUS : Coef. 3

Vous devez :

- ♦ Désosser et ficeler la palette de porc (ficelle arrêtée) ;
(Après notation par le jury, la palette sera utilisée pour le maigre à saucisson).

A partir d'un lapin entier, vous devez :

- ♦ Désosser l'avant du lapin pour terrine ;
- ♦ Le râble et les cuisses seront traités en plat cuisiné (lapin chasseur) ;
- ♦ Trier la gorge pour terrine et saucisson à l'ail ;
- ♦ Habiller une truite de mer, en vue de gâchage.

2^{ème} PHASE : REALISATIONS CHARCUTIERES : Coef. 3,5

Vous devez :

- ♦ Réaliser une terrine de lapin de 1 kg (cuisson commune), présenter la terrine glacée sur plat ;
- ♦ Réaliser 1.5 kg de saucisson à l'ail ;

Le candidat présentera oralement les caractéristiques de la terrine de lapin.

3^{ème} PHASE : REALISATIONS TRAITEUR : Coef. 3,5

Vous devez :

- ♦ Cuire une truite de mer de 1 kg environ (court bouillon fourni) ;
- ♦ Présenter une truite en Bellevue ;
- ♦ Réaliser 1/2 litre de mayonnaise ;
- ♦ Réaliser un lapin sauté chasseur, le présenter sur plat.

	Session : 2010	Code :		
Examen et Spécialité :	CAP CHARCUTUER TRAITEUR			
Intitulé de l'épreuve :	EP 1 – Pratique professionnelle			
Type :	SUJET 3	Durée :	7 h 00	Coefficient : 10
			Page :	2/2

CAP Charcutier Traiteur

Epreuve EP1 – Pratique professionnelle

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 :	CAP CHARCUTIER TRAITEUR			
Intitulé de l'épreuve :	EP 1 – Pratique professionnelle			
Type : SUJET 4	Durée : 7 h 00	Coefficient : 10	Page :	1/2

1^{ère} PHASE : TRAVAIL DES VIANDES, VOLAILLES ET/OU POISSONS CRUS : Coef. 3

Vous disposez d'une palette avec os, d'une palette sans os, d'une gorge et de 2 cuisses de lapin.
Vous devez :

- ♦ Désosser la palette ;
- ♦ Parer et ficeler la palette ;
- ♦ Couper en morceaux de 50 à 60 g, 800 g de palette pour le sauté de porc ;
- ♦ Trier la gorge de porc ;
- ♦ Désosser 2 cuisses de lapin.

2^{ème} PHASE : REALISATIONS CHARCUTIERES : Coef. 3,5

Vous devez :

- ♦ Confectionner environ 1 kg de mée à pâté en croûte de lapin ;
- ♦ Réaliser une pâte brisée avec 500 g de farine ;
- ♦ Réaliser un pâté en croûte dans un moule et 2 pâtés en croûte individuels pour la dégustation ;
- ♦ Confectionner 1,5 kg de saucisses longues ;
- ♦ En cuire une pour la dégustation ;

Le candidat présentera oralement les caractéristiques du pâté en croûte.
Présenter sur plat le pâté en croûte.

3^{ème} PHASE : REALISATIONS TRAITEUR : Coef. 3,5

Vous devez :

- ♦ Confectionner un sauté de porc pour 4 personnes et le présenter sur plat ;
- ♦ Réaliser des crèmes caramel à partir d'1/2 litre de lait ;
- ♦ Décorer un fond d'assiette en gelée avec des légumes blanchis.

	Session : 2010	Code :		
Examen et Spécialité :	CAP CHARCUTIER TRAITEUR			
Intitulé de l'épreuve :	EP 1 – Pratique professionnelle			
Type :	SUJET 4	Durée :	7 h 00	Coefficient : 10
			Page :	2/2

CAP Charcutier Traiteur

Epreuve EP1 – Pratique professionnelle

— 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 :	CAP CHARCUTIER TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	EP 1 – Pratique professionnelle		
Type : SUJET 5	Durée : 7 h 00	Coefficient : 10	Page : 1/2

1^{ère} PHASE : TRAVAIL DES VIANDES, VOLAILLES ET/OU POISSONS CRUS : **Coef. 3**

Vous devez :

- ♦ Trier la gorge ;
- ♦ Désosser la palette de porc ;
- ♦ Ficeler la palette (ficelle arrêtée) ;
- ♦ Après notation du jury, habiller et brider le poulet qui sera traité en plat cuisiné.

2^{ème} PHASE : REALISATIONS CHARCUTIERES : **Coef. 3,5**

Vous devez réaliser à partir de vos triages :

- ♦ Une terrine de campagne de 1,500 kg, elle sera cuite, glacée et décorée (non démoulée). Une tranche sera prélevée pour la dégustation.
- ♦ 1,500 kg de saucisson à l'ail, il sera étuvé et cuit, quelques tranches seront coupées pour la dégustation.

Le candidat présentera oralement les caractéristiques de la terrine de campagne.

3^{ème} PHASE : REALISATIONS TRAITEUR : **Coef. 3,5**

Vous devez :

- ♦ A partir de 300 grammes de farine, réaliser une pâte feuilletée ;
- ♦ A partir de cette pâte feuilletée, détailler et confectionner 10 friands, les présenter sur plat qui sera mis en température pour la dégustation ;
- ♦ Plat cuisiné : vous devez, à partir du poulet, réaliser un poulet poché sauce suprême (une part sera remise en température pour dégustation).

	Session : 2010	Code :		
Examen et Spécialité :	CAP CHARCUTIER TRAITEUR			
Intitulé de l'épreuve :	EP 1 – Pratique professionnelle			
Type : SUJET 5	Durée : 7 h 00	Coefficient : 10	Page :	2/2