



Région académique
OCCITANIE



CAP Charcutier traiteur

Critères d'évaluation EP1

Inspection de l'Éducation Nationale

À l'attention des candidats

En préambule, il est rappelé aux candidats que l'examen constitue un moment d'évaluation et non de formation. En conséquence, le jury ne répondra à aucune sollicitation concernant les acquis qui doivent être maîtrisés pour se présenter à l'examen.

EP1 Pratique professionnelle – Coefficient 10 – 7h

Une tenue professionnelle est exigée pour entrer dans le laboratoire le jour de l'épreuve. De plus, les téléphones portables seront interdits, ainsi que les bijoux pour des raisons d'hygiène et de sécurité. Seules les montres seront tolérées, à condition qu'elles soient fixées à la boutonnière de la veste ou à la ceinture du tablier.

L'épreuve dure 7h avec une coupure définie dans le sujet.

L'épreuve permet de s'assurer que le candidat est capable de réaliser et de présenter des produits de charcuterie et traiteur. La pratique professionnelle porte sur tout ou partie des compétences listées dans les savoir-faire définis dans le référentiel de certification :

- C1 Approvisionner
- C2 Produire et réaliser
- C3 Commercialiser et vendre
- C4 Entretenir
- C5 Contrôler la qualité

Il s'agit d'apprécier l'aptitude du candidat à réaliser et à présenter des produits de charcuterie traiteur dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Les évaluateurs tiennent compte du maintien de la propreté du poste de travail pendant toute la durée de l'épreuve et du rangement du matériel en fin d'épreuve.

1ère phase : travail des viandes et/ou poissons crus : 60 points

- Découpage
- Parage
- Désossage
- Triage

En fonction du sujet, les pièces crues sont préparées pour la vente et/ou les fabrications charcutières et traiteurs.

2ème phase : réalisations charcutières : 70 points

- Fabrication de deux produits de charcuterie traditionnelle et régionale crus et/ou cuits : *60 points*
- Le candidat présente ses réalisations décorées sur plat. Il réserve quelques tranches pour la dégustation.
- Il fait part oralement des caractéristiques du produit au jury (5 minutes maximum) : *10 points*

3ème phase : réalisations traiteur : 70 points

- Fabrication d'un produit traiteur choisi parmi les entrées froides, chaudes et les desserts (selon sujet).
- Fabrication d'un plat cuisiné 4 parts. Le sujet peut comporter pour une partie des réalisations à partir de produits semi-élaborés.

IMPORTANT

- 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.