

# C.A.P. CHARCUTIER - TRAITEUR

## ÉPREUVE EP 2 (CCF) – SITUATION N°1

ÉVALUATION			
0	1	3	4

### TRAVAIL DES VIANDES ET DES POISSONS CRUS

#### MISE EN PLACE DU POSTE DE TRAVAIL

Préparer les ingrédients, le matériel dans le respect de l'hygiène et de la sécurité

--	--	--	--

#### PRODUCTION

Reconnaître les différents morceaux de porc

Découper une volaille à cru

Découper et parer une poitrine ou une épaule


#### CONTROLES DU PRODUIT FINI

Analyse des défauts et transmission des corrections

--	--	--	--

Nombre de croix obtenue

Multiplié par

Total sur 20

	0	1	3
	4		

**Total sur 20**

--

### REALISATIONS CHARCUTIERES

#### MISE EN PLACE DU POSTE DE TRAVAIL

Préparer les ingrédients, le matériel dans le respect de l'hygiène et de la sécurité

--	--	--	--

#### PRODUCTION

Réalisation d'une mêlée

Poussage ou mise en moule de la mêlée (Régularité des pièces)

Contrôler la cuisson


#### CONTROLES DU PRODUIT FINI

Respect de la fiche Technique

Analyse des défauts et transmission des corrections

--	--	--	--

Nombre de croix obtenue

Multiplié par

Total sur 24

	0	1	3
	4		

**Total sur 30 ( /24 x 30 )**

--

### REALISATIONS TRAITEURS

#### MISE EN PLACE DU POSTE DE TRAVAIL

Préparer les ingrédients, le matériel dans le respect de l'hygiène et de la sécurité

--	--	--	--

#### PRODUCTION

Réaliser un appareil à crème prise

Réaliser une sauce froide

Réaliser une pâte (brisée, levée, feuilleté, à choux)


#### CONTROLES DU PRODUIT FINI

Respect de la fiche Technique

Analyse des défauts et transmission des corrections

--	--	--	--

Nombre de croix obtenue

Multiplié par

Total sur 24

	0	1	3
	4		

**Total sur 30 ( /24 x 30 )**

--

#### Barème

Très insuffisant	Insuffisant	Satisfaisant	Très satisfaisant
0	1	3	4

**Noms et signature des évaluateurs :**

**Date :**

--	--

**C.A.P. CHARCUTIER - TRAITEUR**  
**ÉPREUVE EP 2 (CCF) – SITUATION N °1**

Analyse des défauts et transmission des corrections

COMPETENCES MISE EN ŒUVRE	CONFORMITE	REMEDiations
Découper une volaille à cru		
Découper et parer une poitrine ou une épaule		
Réalisation d'une mée		
Poussage ou mise en moule de la mée (Régularité des pièces)		
Contrôler la cuisson		
Réaliser un appareil à crème prise		
Réaliser une sauce froide		
Réaliser une pâte (brisée, levée, feuilleté, à choux)		

**Barème**

<b>Non conforme</b>	<b>Conforme</b>	<b>Remédiation fausse</b>	<b>Remédiation uste</b>
<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>

# C.A.P. CHARCUTIER - TRAITEUR

## ÉPREUVE EP 2 (CCF) – SITUATION N °2

ÉVALUATION			
0	1	3	4

### TRAVAIL DES VIANDES ET DES POISSONS CRUS

#### MISE EN PLACE DU POSTE DE TRAVAIL

Préparer les ingrédients, le matériel dans le respect de l'hygiène et de la sécurité

--	--	--	--

#### PRODUCTION

Ecailler, vider et habiller un poisson

Ficeler un morceau de porc

Trier en vue d'une préparation charcutière


#### CONTROLES DU PRODUIT FINI

Analyse des défauts et transmission des corrections

--	--	--	--

Nombre de croix obtenue

Multiplié par

Total sur 20

0	1	3	4

**Total sur 20**

--

### REALISATIONS CHARCUTIERES

#### MISE EN PLACE DU POSTE DE TRAVAIL

Préparer les ingrédients, le matériel dans le respect de l'hygiène et de la sécurité

--	--	--	--

#### PRODUCTION

Mise au sel et assaisonnement du triage pour la fabrication

Montage d'une ballottine ou d'une galantine

Présentation décorée d'un produit de charcuterie fourni


#### CONTROLES DU PRODUIT FINI

Respect de la fiche Technique

Analyse des défauts et transmission des corrections


Nombre de croix obtenue

Multiplié par

Total sur 24

0	1	3	4

**Total sur 30 ( /24 x 30 )**

--

### REALISATIONS TRAITEURS

#### MISE EN PLACE DU POSTE DE TRAVAIL

Préparer les ingrédients, le matériel dans le respect de l'hygiène et de la sécurité

--	--	--	--

#### PRODUCTION

Réaliser un produit de pâtisserie charcutière ( pâte fournie)

Réaliser un plat cuisiné

Réaliser une entrée froide ou un dessert


#### CONTROLES DU PRODUIT FINI

Respect de la fiche Technique

Analyse des défauts et transmission des corrections


Nombre de croix obtenue

Multiplié par

Total sur 24

0	1	3	4

**Total sur 30 ( /24 x 30 )**

--

#### Barème

Très insuffisant	Insuffisant	Satisfaisant	Très satisfaisant
0	1	3	4

**Noms et signature des évaluateurs :**

**Date :**

--	--

**C.A.P. CHARCUTIER - TRAITEUR**  
**ÉPREUVE EP 2 (CCF) – SITUATION N °2**

Analyse des défauts et transmission des corrections

COMPETENCES MISE EN ŒUVRE	CONFORMITE	REMEDiations
Ecailler, vider et habiller un poisson		
Ficeler un morceau de porc		
Trier en vue d'une préparation charcutière		
Mise au sel et assaisonnement du triage pour la fabrication		
Montage d'une ballotine ou d'une galantine		
Présentation décorée d'un produit de charcuterie fourni		
Réaliser une entrée froide ou un dessert		
Réaliser un produit de pâtisserie charcutière ( pâte fournie)		
Réaliser un plat cuisiné		

**Barème**

<b>Non conforme</b> <b>0</b>	<b>Conforme</b> <b>1</b>	<b>Remédiation fausse</b> <b>0</b>	<b>Remédiation juste</b> <b>1</b>
---------------------------------	-----------------------------	---------------------------------------	--------------------------------------