

Académie
Centre d'examen
Numéro du candidat

**CAP Charcuterie-traiteur - Épreuve EP1**

Session 20...

Date de l'épreuve :

Sujet n° .....	Partie 1 Écrit					Partie 2 Pratique					Partie 3 Entretien					BILAN			
	Q	N	E	A	E	N	E	A	E	N	E	A	E	N	E	A	E		
	U	A	D	C	X	A	D	C	X	A	D	C	X	A	D	C	X		
<b>Préparation de la production</b>																			
C1.1 Utiliser les équipements de protection individuels selon la tâche à effectuer *																			
C1.2 Adopter les bonnes postures au travail et respecter les règles de sécurité*																			
C1.3 Sélectionner les matières d'œuvre en adéquation avec la production																			
C1.4 Décontaminer, éplucher et tailler les légumes et les fruits																			
C1.5 Casser les œufs en coquille dans le respect du protocole																			
C1.6 Préparer la viande de porc																			
C1.7 Habiller les volailles, préparer les abattis, préparer des parties d'autres viandes																			
C1.8 Limiter les pertes et gérer les fluides et les consommables de manière raisonnée																			
C1.9 Réaliser les préparations de base (jus, gelées, bouillons, fonds de volaille)																			
C1.10 Réaliser des opérations de salage, de saumurage et de salaison																			
<b>Fabrication</b>																			
C2.1 Réaliser les fabrications charcutières : produits crus, émulsions à chaud et à froid, fabrications hachées sous boyaux, produits à base d'abats, terrines et pâtés																			
C2.2 Réaliser les pâtisseries charcutières																			
C2.3 Réaliser les fabrications traiteurs à base de légumes crus et cuits, viandes, volailles et œufs																			
C2.4 Identifier et mettre en œuvre le type et mode de cuisson adapté																			
C2.5 Respecter les consignes de refroidissement																			
C2.6 Conditionnement, dressage et stockage des produits fabriqués																			
C2.9 Stocker les produits fabriqués																			
C2.10 Choisir et mettre en œuvre les éléments de dressage et de présentation																			
C2.11 Réaliser un produit commercialisable sans défaut visuel, gustatif et olfactif																			

NA - Non Acquis / ED - En Difficulté / AC - Acquis / EX - Expert

\*Si les compétences C1.1. et C1.2 sont non acquises, ou un manquement grave aux risques d'hygiène (non-conformité majeure de la grille d'inspection sanitaire) est constaté le candidat ne peut obtenir la moyenne à l'épreuve.

Appréciation obligatoire du jury sur le profil et l'acquisition des compétences du candidat	Note sur 20

Commission d'évaluation	
Nom/signature professeur/formateur	Nom/signature professeur/formateur
Nom/signature professionnel	Nom/signature professionnel