

DÉFINITION DES ÉPREUVES

EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE - COEFFICIENT 6

Finalités et objectifs de l'épreuve

L'épreuve permet de s'assurer que le candidat est capable de réaliser et de présenter des produits de charcuterie et traiteur.

Contenu

La pratique professionnelle porte sur tout ou partie des compétences listées dans les savoir-faire définis dans le référentiel du certificat d'aptitude professionnelle "charcutier traiteur" :

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

Critères d'évaluation

Il s'agit d'apprécier l'aptitude du candidat à réaliser et à présenter des produits de charcuterie et traiteur, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Les évaluateurs tiennent également 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 poissons

- Conformité des produits crus.
- Précision du geste.
- Respect des règles d'hygiène, de sécurité.

2ème et 3ème phases : Réalisations charcutières et traiteur

- Cohérence, pertinence et précision de l'information orale sur le produit défini dans le sujet.
- Organisation rationnelle du travail (gestes professionnels, enchaînements chronologiques)
- Respect des règles d'hygiène, de sécurité.
- Utilisation rationnelle des matériels
- Maintien de la qualité des produits
- Conformité des produits
- Tenue à la coupe
- Goût, saveur, texture conformes aux produits
- Présentations appétissantes et conformes au sujet

Modalités de l'évaluation

A) Évaluation par épreuve ponctuelle

L'évaluation des candidats se fait sur la base d'une épreuve ponctuelle pratique et orale d'une durée de 7 heures, avec une interruption définie dans le cadre du sujet.

L'épreuve comprend trois phases :

1ère phase : Travail des viandes et poissons crus : coef. 2

- | | | |
|-------------|---|-------------------|
| - Découpage |] | |
| - Parage |] | Porc obligatoire, |
| - Désossage |] | volaille et/ou |
| - Triage |] | poisson |

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

2ème phase : Réalisations charcutières : coef. 2

- Fabrication de deux produits de charcuterie traditionnelle et régionale crus et/ou cuits.

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).

3ème phase : Réalisation traiteur : coef. 2

- Fabrication d'un produit traiteur choisi parmi : les entrées froides, entrées chaudes et desserts.
- Fabrication d'un plat cuisiné 4 parts.

Le sujet peut comporter pour une partie des réalisations à partir de produits semi-élaborés.

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.

B) Évaluation par contrôle en cours de formation

Les compétences des candidats sont évaluées sur la base d'un contrôle en cours de formation à l'occasion de trois situations d'évaluation :

- La première situation d'évaluation a lieu au cours de la formation en entreprise.
- La deuxième et la troisième ont lieu dans l'établissement de formation et dans le cadre des activités habituelles de formation. L'inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement de ces évaluations, organisées sous la responsabilité du chef d'établissement.

Chaque situation permet l'évaluation tant de savoir-faire que de savoirs technologiques associés. Un professionnel au moins y est associé. Chaque situation fait l'objet d'une proposition de note établie conjointement par l'équipe pédagogique et le(s) professionnel(s) associé(s).

1ère situation : évaluation au cours de la formation en entreprise : coef. 1,5

L'évaluation a lieu au cours de la dernière année de formation.

L'évaluation en entreprise s'appuie sur des situations professionnelles réelles et sur des critères établis par le référentiel de certification. Ces critères sont explicités dans un document servant de support à l'évaluation. Le document est remis à l'entreprise par l'établissement de formation, il doit être validé sur le plan académique.

L'évaluation en entreprise est complémentaire de l'évaluation en établissement de formation. Elle permet d'évaluer le candidat en prenant en compte toutes les parties du référentiel de certification. Le comportement du candidat dans l'entreprise est également évalué.

La synthèse de l'évaluation peut être faite en présence le cas échéant du candidat.

La proposition de note est jointe au dossier du candidat et transmise au jury.

2ème situation : évaluation en établissement de formation : coef. 2

Elle a lieu au cours du dernier trimestre de l'année civile précédant l'examen.

Elle comprend obligatoirement trois phases : le travail des viandes crues, les réalisations charcutières et les réalisations traiteur. Les trois phases sont d'égale pondération.

On demande au candidat de réaliser une ou plusieurs des opérations listées pour chacune des phases.

Travail des viandes crues

- reconnaissance de différents morceaux de porc]
- découpage, parage, poitrine]
- désossage d'épaule, palette, jambonneau, poitrine] et/ou
- triage]
- habillage, bridage de volailles]

Réalisations charcutières

- embossage simple : saucisses, chipolatas]
- préparation de saumure]
- pompage de morceaux : tête, langue, jambonneau, palette, épaule] et/ou
- reconnaissance des boyaux]
- fabrication de boudin noir]
- fabrication de pâtés : de campagne, de viande]

Réalisations traiteur

- réalisation et présentation d'entrées froides]
- réalisation d'une pâte Brisée]
- fonçage] et/ou
- réalisation d'une pâte à choux]
- réalisation d'une béchamel]
- réalisation d'un appareil à crème prise salée]

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.

3ème situation : évaluation en établissement de formation : coef. 2,5

Elle a lieu au cours du 2ème trimestre de l'année civile de l'examen.

La situation d'évaluation comprend trois phases : le travail des viandes et poissons crus, les réalisations charcutières et les réalisations traiteur. Les trois phases sont d'égale pondération.

On demande au candidat de réaliser une ou plusieurs des opérations listées pour chacune des phases :

Travail des viandes et poissons crus

- désossage d'un filet et/ou carré de porc]
- ficelage d'un morceau de porc]
- habillage d'un poisson ou d'une volaille] et/ou
- désossage d'un poisson ou d'une volaille]
- triage]

Réalisations charcutières

- préparation et/ou embossage, ficelage de saucissons (chaudins, droits)]
- fabrication d'un fromage de tête, tête roulée (à partir d'éléments cuits)]
- fabrication de terrine et/ou galantine et/ou ballotine et/ou de pâté en croûte : proportion, assaisonnement, liaison, montage] et/ou
- présentation décorée d'un produit de charcuterie fourni]

Réalisations traiteur

- réalisation d'une pâte feuilletée ou levée]
- réalisation d'une sauce]
- réalisation d'une entrée chaude] et/ou
- réalisation d'un plat cuisiné pour 4 parts]
- réalisation d'un dessert]
- réalisation et présentation d'un plat de poisson ou de volaille (avec ou sans garniture)]

Le candidat présente ses réalisations décorées sur plat, et il réserve quelques tranches pour la dégustation. Le candidat donne par oral les caractéristiques d'un produit aux évaluateurs.

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.

EP2 - SCIENCES APPLIQUÉES, TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE, ARTS APPLIQUÉS - COEFFICIENT 5

L'épreuve comprend 3 parties :

Partie sciences appliquées : 8 points

Contenu

L'épreuve porte sur tout ou partie des connaissances associées listées dans le référentiel du BEP alimentation (arrêté du 29 août 1990).

La partie "sciences appliquées" comporte trois questions d'égale valeur, indépendantes ou liées dont :

- deux questions portant sur les exigences communes au BEP et au CAP charcutier traiteur (repères O du référentiel). Ces questions sont issues respectivement des référentiels de :
 - sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène,
 - sciences appliquées aux équipements et installations des locaux professionnels.
- une question portant sur les exigences complémentaires à acquérir pour la dominante charcutier traiteur du BEP (repères X du référentiel).

Le candidat au BEP traite les trois questions.

Critères d'évaluation

- Exactitude des connaissances des sciences appliquées.
- Aptitude à mobiliser les connaissances pour présenter et justifier scientifiquement des choix, des modes d'action et / ou des solutions en réponse à des questions qui peuvent se poser dans la vie professionnelle.
- Qualité de l'expression écrite.

Partie technologie professionnelle : 8 points

Contenu

La technologie porte sur tout ou partie des savoirs associés, listés dans le référentiel du certificat d'aptitude professionnelle charcutier traiteur en :

- S1.1 Technologie générale
- S1.2 Technologie des matières premières
- S1.3 Technologie professionnelle.

Le sujet comporte une série de questions simples, choisies dans chaque partie du référentiel de technologie. Il comporte la rédaction d'une fiche technique.

- technologie générale
- technologie de matières premières :
 - . les viandes
 - . les matières premières complémentaires
- technologie professionnelle :
 - . les techniques
 - . les fabrications

Critères d'évaluation

Il s'agit d'apprécier les connaissances du candidat sur le métier de charcutier traiteur, les matières d'œuvre utilisées, les techniques de fabrication couramment mises en œuvre dans l'exercice du métier.

Partie arts appliqués : 4 points

Contenu

Les arts appliqués à la profession portent sur tout ou partie des connaissances associées, listées en S.2 dans le référentiel du certificat d'aptitude professionnelle charcutier traiteur.

Le sujet propose un ou plusieurs exercices comprenant la réalisation d'un ensemble qui permet de traiter les volumes, les surfaces, les couleurs et les styles.

Critères d'évaluation

L'évaluation porte sur l'aptitude du candidat à mettre en œuvre des compétences artistiques adaptées à l'exercice de la profession de charcutier traiteur .

Modalités de l'évaluation

A- Évaluation par épreuve ponctuelle

Épreuve ponctuelle écrite, d'une durée de 3 h 30 maximum.

B- Évaluation par contrôle en cours de formation

Elle a lieu au cours d'une situation d'évaluation dans l'établissement de formation, en dernière année de formation.

La proposition de note à l'épreuve est établie conjointement par l'équipe pédagogique et le(s) professionnel(s) associé(s).

L'inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement de l'épreuve qui est organisée sous la responsabilité du chef d'établissement.