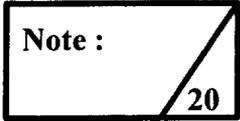


DANS CE CADRE	Académie :	Session :
	Examen ou concours :	Série* :
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
	Epreuve/sous-épreuve :	
	NOM (en majuscules, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
	Prénoms :	n° du candidat <input type="text"/>
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste appel)	
NE RIEN ECRIRE	Examen :	Série* :
	Spécialité/option :	
	Repère de l'épreuve :	
	Epreuve/sous-épreuve :	
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> Note :  </div> Appréciation du correcteur (uniquement s'il s'agit d'un examen) :	
Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.		

Sujet interacadémique

Session 2000

BEP Alimentation
option Charcutier Préparation Traiteur
et Double candidature
Codes : 510-22104 / 500-22117

**EP2 : SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION,
A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS
TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE
PREPARATION TRAITEUR**

Durée : 3 h 30

Coefficient : 5

Les réponses sont à rédiger sur les documents.
A l'issue de l'épreuve, vous remettrez l'ensemble de ces documents.

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) : **15**

NE RIEN ECRIRE

DANS CETTE PARTIE

Les candidats au CAP répondent uniquement aux questions 1 et 2
Les candidats au BEP répondent aux questions 1, 2 et 3

1 – Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène

"L'andouillette dans nos assiettes"

Composition de 100 g d'andouillette	Lipides	Protides	Glucides	Eau	Mg	Ca	P	Vit. A	Vit. C
	22,5 g	25 g	0,4 g	52 g	20 mg	20 mg	160 mg	Traces	0 mg

Extrait table de composition

CAP	BEP
20 pts	13 pts

1.1 A l'aide du document "L'andouillette dans nos assiettes" et de vos connaissances, compléter le tableau ci-dessous :

Constituants alimentaires énergétiques majoritaires dans l'andouillette	Rôle dans l'organisme	Valeur énergétique (unité)	Exemple d'aliment qui en contient

1.2 Citer deux risques pour la santé d'une alimentation trop riche en lipides.

Sujet interacadémique	Examen : CAP/BEP	Session 2000	SUJET
Spécialité : BEP Alimentation option Charcutier préparation traiteur CAP Charcutier préparation traiteur		EP2 - Sciences appliquées EP3 Sciences appliquées à l'alimentation à l'hygiène & aux équipements	
Durée : BEP 1H30	CAP 1H00	Coef. BEP 2 - CAP 2	DOCUMENT 1/7

NE RIEN ECRIRE

DANS CETTE PARTIE

1.3 Calculer l'apport énergétique de 100 g d'andouillette à l'aide du document "L'andouillette dans nos assiettes".

CAP

BEP

1.4 Indiquer les besoins énergétiques journaliers d'un adolescent en kJ ou kCal.

L'andouillette peut être contaminée par diverses bactéries.

1.5 Citer quatre conditions favorables au développement d'une bactérie.

-

-

-

-

1.6 Citer un exemple de bactérie susceptible de contaminer une andouillette.

-

Sujet interacadémique	Examen : CAP/BEP	Session 2000	SUJET
Spécialité : BEP Alimentation option Charcutier préparation traiteur CAP Charcutier préparation traiteur		EP2 - Sciences appliquées EP3 Sciences appliquées à l'alimentation à l'hygiène & aux équipements	
Durée : BEP 1H30	CAP 1H00	Coef. BEP 2 - CAP 2	DOCUMENT 2/7

NE RIEN ECRIRE

DANS CETTE PARTIE

1.7 Indiquer une mesure d'hygiène à respecter lors de la fabrication de l'andouillette en ce qui concerne :

- l'hygiène corporelle _____
- l'hygiène vestimentaire _____
- le nettoyage des locaux _____
- la conservation de l'andouillette _____

1.8 Indiquer les précautions que doit prendre un charcutier

- enrhumé : _____
- qui présente une plaie en voie de guérison à la main : _____
- _____

CAP

BEP

Sujet interacadémique	Examen : CAP/BEP	Session 2000	SUJET
Spécialité : BEP Alimentation option Charcutier préparation traiteur CAP Charcutier préparation traiteur		EP2 - Sciences appliquées EP3 Sciences appliquées à l'alimentation à l'hygiène & aux équipements	
Durée : BEP 1H30	CAP 1H00	Coef. BEP 2 - CAP 2	DOCUMENT 3/7

NE RIEN ECRIRE

DANS CETTE PARTIE

QUESTIONS SPECIFIQUES au BEP ALIMENTATION toutes options sauf pâtissier

3.1 Lire le document

ÉVOLUTION DE LA CONSOMMATION DES ALIMENTS EN FRANCE

Les pommes de terre

Année	Poids en Kg/an
1810	21
1880	90
1925	178
1955	125
1975	91
1985	74
1990	61

La viande

Année	Poids en Kg/an
1840	20
1900	38
1934	47
1953	60
1966	82
1974	89
1980	90
1990	94.7

Le pain

Année	Poids en Kg/an
1880	600
1910	500
1935	325
1965	236
1980	172
1987	144
1990	140

BEP

(Chiffres des tableaux de Dupin et du "Baromètre santé Nutrition 1996")

Sujet interacadémique	Examen : CAP/BEP	Session 2000	SUJET
Spécialité : BEP Alimentation option Charcutier préparation traiteur CAP Charcutier préparation traiteur		EP2 - Sciences appliquées EP3 Sciences appliquées à l'alimentation à l'hygiène & aux équipements	
Durée : BEP 1H30 CAP 1H00	Coef. BEP 2 - CAP 2	DOCUMENT 5/7	

NE RIEN ECRIRE

DANS CETTE PARTIE

3.2 Préciser les tendances actuelles du comportement alimentaire en France, pour les différents aliments cités dans les tableaux ci-dessus.

3.3 Définir les termes "une alimentation hyperglucidique" et "une alimentation hyperlipidique".

BEP

Sujet interacadémique	Examen : CAP/BEP	Session 2000	SUJET
Spécialité : BEP Alimentation option Charcutier préparation traiteur CAP Charcutier préparation traiteur		EP2 - Sciences appliquées EP3 Sciences appliquées à l'alimentation à l'hygiène & aux équipements	
Durée : BEP 1H30	CAP 1H00	Coef. BEP 2 - CAP 2	DOCUMENT 6/7

NE RIEN ECRIRE

DANS CETTE PARTIE

3.4 Donner 2 conséquences d'une alimentation hyperglucidique et 2 conséquences d'une alimentation hyperlipidique.

3.5 Citer 2 carences alimentaires que l'on peut rencontrer en France et donner une conséquence pour chacune d'elles.

BEP

Sujet interacadémique	Examen : CAP/BEP	Session 2000	SUJET
Spécialité : BEP Alimentation option Charcutier préparation traiteur CAP Charcutier préparation traiteur		EP2 - Sciences appliquées EP3 Sciences appliquées à l'alimentation à l'hygiène & aux équipements	
Durée : BEP 1H30	CAP 1H00	Coef. BEP 2 - CAP 2	DOCUMENT 7/7

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARRÉE

1 - FICHE TECHNIQUE

Compléter la fiche technique du :

SAUCISSON SUPERIEUR ou SAUCISSON DE PARIS (1kg)

<u>Ingrédients</u>	<u>Quantités</u>	<u>Progression de travail</u>
Denrées		Travail des viandes
Ail	3 à 5 g	
Assaisonnement sans mise au sel		
Sel nitraté	15 à 18 g	Tremper et couler le menu de bœuf dans une eau froide
Liants		Fabrication de la mée
Blancs d'œuf	80 g	
Embossage		
		Embosser et ficeler les extrémités
Fumage		Suspendre pour égouttage
		Fumer à chaud <input type="text"/> °C
Cuisson		Cuire le saucisson pendant <input type="text"/> minutes à <input type="text"/> °C
		Couper les ficelles et dresser sur plat

SUJET INTERACADEMIQUE	EXAMEN : CAP / BEP	SESSION 2000	SUJET
SPECIALITE :	CAP Charcutier Préparation Traiteur BEP Alimentation, option Charcutier Préparation Traiteur	EPREUVE : EP2 – Technologie professionnelle	
TEMPS ALLIQUÉ 1 heure	COEFFICIENT : CAP : 3 BEP : 2	DOCUMENT : 1 / 5	

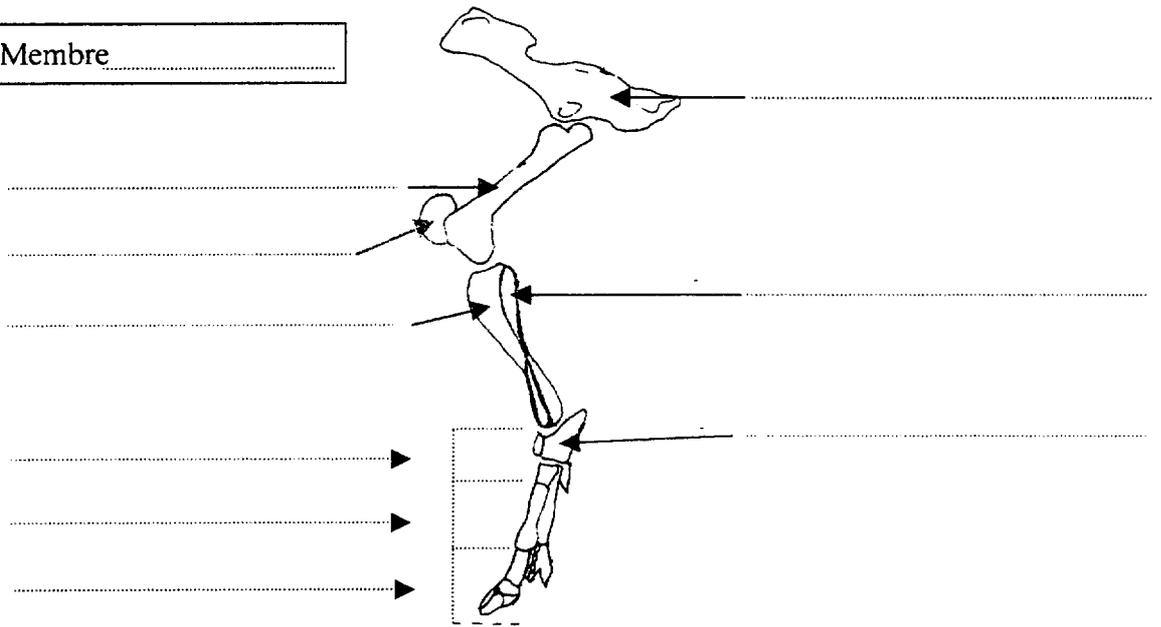
NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARRÉE

2 - ANATOMIE OSSEUSE

Indiquer sur ce schéma le nom de chaque os et en préciser de quel membre il s'agit.

Membre



3 - CUISSON

3.1 – Identifier le mode de cuisson décrit ci-dessous :

- saisir la pièce
- débarrasser la pièce
- laisser reposer
- faire le jus

mode de cuisson :

c'est une cuisson par :

SUJET INTERACADEMIQUE	EXAMEN : CAP / BEP	SESSION 2000	SUJET
SPECIALITE :	CAP Charcutier Préparation Traiteur BEP Alimentation, option Charcutier Préparation Traiteur	EPREUVE : EP2 – Technologie professionnelle	
TEMPS ALLOUE :	COEFFICIENT CAP : 3 BEP : 2	DOCUMENT : 2 / 5	
1 heure			

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARRÉE

3.2 – Encadrer la bonne réponse

SAUTER est une cuisson par expansion	VRAI	FAUX
SAUTER c'est cuire à la poêle ou dans un sautoir	VRAI	FAUX
POÊLER consiste à cuire au four à couvert	VRAI	FAUX
RÔTIR consiste à cuire dans un four préchauffé	VRAI	FAUX

3.3 – BOUILLON, JUS et GELÉE : Cocher les ingrédients qui composent ces 3 préparations

	Bouillon	Jus	Gelée
os concassés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
couennes crues	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
couennes cuites	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
garniture aromatique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
eau	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
saumure	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
sel fin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3.4 – Citer une utilisation pour chacun d'eux :

Bouillon

Jus

Gelée

4 – PORC

Inspection vétérinaire

4.1 – Que signifient les expressions ANTE – MORTEM

POST – MORTEM

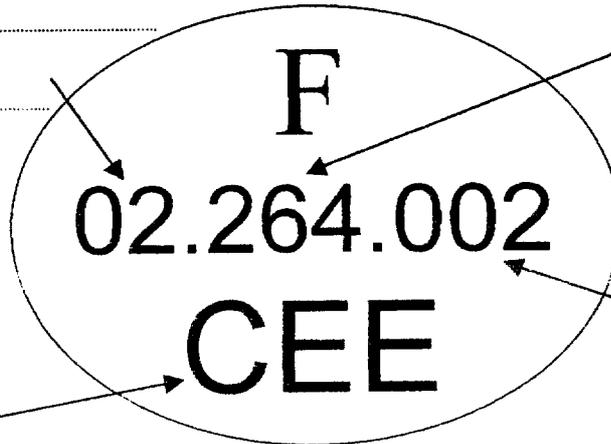
SUJET INTERACADEMIQUE	EXAMEN : CAP / BEP	SESSION 2000	SUJET
SPECIALITE :	CAP Charcutier Préparation Traiteur BEP Alimentation, option Charcutier Préparation Traiteur	EPREUVE : EP2 – Technologie professionnelle	
TEMPS ALLOUES :	COEFFICIENT	DOCUMENT 3 / 5	
1 heure	CAP : 3 BEP : 2		

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARRÉE

4.2 – Que représente le schéma ci-dessous ?

Complétez-le.



5 - FUMAGE

5.1 - Citer les 3 rôles du fumage :

5.2 - Parmi les variétés d'arbres ci-dessous, encadrer les 2 qui produisent les sciures les plus appropriées au fumage :

bouleau peuplier chêne sapin hêtre tilleul

5.3 – A partir de la liste suivante, classer les produits fumés à chaud et ceux fumés à froid :

Saucisses de Francfort, saucisses de Morteau, saucisson à l'ail, bacon, saucisse de Montbéliard, andouille de Vire, saumon fumé, noix des Ardennes, cervelas, poitrine fumée.

Produits fumés à chaud

Produits fumés à froid

SUJET INTERACADEMIQUE	EXAMEN : CAP / BEP	SESSION 2000	SUJET
SPECIALITE : BEP Alimentation, option Charcutier Préparation Traiteur	CAP Charcutier Préparation Traiteur	EPREUVE : EP2 – Technologie professionnelle	
TEMPS ALLOUE 1 heure	COEFFICIENT CAP : 3 BEP : 2	DOCUMENT : 4 / 5	

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARRÉE

6 - FABRICATION

6.1 – Chair à saucisse :

Pourcentage d'humidité maximum

6.2 – Saucisses de Francfort

Température maximum de l'émulsion en cours de fabrication

7 - REGLEMENTATION

7.1 – Boudin blanc

L'appellation « Truffé » est autorisée si le pourcentage de truffes est supérieur à %

7.2 – Les Produits sous vide

Quels éléments obligatoires, parmi ceux énumérés ci-dessous, doivent figurer sur l'étiquette d'un produit mis sous vide et destiné à la vente :

désignation du produit, quantités des ingrédients, liste des ingrédients par ordre décroissant des quantités, liste des ingrédients par ordre croissant des quantités, date de mise sous vide, date de fabrication, date limite de consommation, poids net, poids brut, température de cuisson, température de conservation à 3 °C, agrément sanitaire ou estampille.

.....
.....
.....
.....
.....

SUJET INTERACADEMIQUE	EXAMEN : CAP / BEP	SESSION 2000	SUJET
SPECIALITE :	CAP Charcutier Préparation Traiteur BEP Alimentation, option Charcutier Préparation Traiteur	EPREUVE	EP2 – Technologie professionnelle
TEMPS ALLOUES 1 heure	Coefficient CAP : 3 BEP : 2	DOCUMENT : 5 / 5	

NE RIEN INSCRIRE

DANS CETTE PARTIE

1. LES TYPES ET LES MODES DE CUISSON

Indiquez, pour chacun des modes de cuisson, le type correspondant : concentration, mixte, expansion.

Donnez un produit pour lequel ce mode de cuisson peut être appliqué.

Modes	Types	Produits
Rôtir		
Sauter en sauce		
Frيره		
Braiser		

Sujet interacadémique	Examens : BEP/CAP	Session 2000	Sujet
Spécialités : BEP Alimentation toutes options CAP toutes spécialités		Epreuve : Préparation Traiteur BEP EP2 CAP Option facultative	
Temps alloué : 1 h 00	Note : CAP /20 BEP : 4 / 20 (sauf PGCC : 6 / 20)	Document : 1 sur 3	

NE RIEN INSCRIRE

DANS CETTE PARTIE

2. LES FONDS ET FUMETS

Donnez 2 utilisations du court bouillon et du fumet de poisson.

	utilisations
court bouillon
fumet de poisson

Quels sont les éléments essentiels d'un court-bouillon ?

3. LA PATISSERIE CHARCUTIERE

Quelle pâte est utilisée pour l'élaboration des produits suivants ?

- Friands :
- Appareil à gnocchis :
- Quiches :
- Saucisson brioché :

Sujet interacadémique	Examens : BEP/CAP	Session 2000	Sujet
Spécialités : BEP Alimentation toutes options CAP toutes spécialités		Epreuve : Préparation Traiteur BEP EP2 CAP Option facultative	
Temps alloué : 1 h 00	Note : CAP /20 BEP : 4 / 20 (sauf PGCC : 6 / 20)	Document : 2 sur 3	

NE RIEN INSCRIRE

DANS CETTE PARTIE

4. LES PATES

Complétez la fiche technique de la pâte à chou.

ingrédients	quantités	progression de travail
eau	0,250 litre	- Peser les ingrédients
.....	- Chauffer l'eau et le dans une casserole
sel	PM	- Ajouter la
.....	- Faire sécher
.....	- Incorporer les hors du

5. LES HORS D'OEUVRE

Attribuez à chaque hors d'œuvre l'élément d'assaisonnement correspondant : vinaigrette, mayonnaise, huile d'olive, jus de citron. Citez l'élément principal de ces hors d'œuvre.

Hors d'œuvre	Elément d'assaisonnement	Elément principal
Salade piémontaise		
Taboulé		
Salade mexicaine		
Salade mimosa		

Sujet interacadémique	Examens : BEP/CAP	Session 2000	Sujet
Spécialités : BEP Alimentation toutes options CAP toutes spécialités		Epreuve : Préparation Traiteur BEP EP2 CAP Option facultative	
Temps alloué : 1 h 00	Note : CAP /20 BEP : 4 / 20 (sauf PGCC : 6 / 20)	Document : 3 sur 3	

1. LES TYPES ET LES MODES DE CUISSON **(8 x 0,5) 4 PTS**

Indiquez, pour chacun des modes de cuisson, le type correspondant : concentration, mixte, expansion.
 Donnez un produit pour lequel ce mode de cuisson peut être appliqué.

Modes	Types	Produits
Rôtir	Concentration	Toute viande de première catégorie rouge ou blanche Volailles jeunes
Sauter en sauce	Mixte	Viandes de deuxième catégorie Volailles en morceaux
Frire	Concentration	Pommes de terre Poissons Beignets...
Braiser	mixte	Viandes de deuxième catégorie Volailles fermes, poissons

2. LES FONDS ET FUMETS **(4 x 0,5) 2 PTS**

Donnez 2 utilisations du court bouillon et du fumet de poisson.

	utilisations
court bouillon	Cuisson gros poissons Cuisson crustacés (à la nage) Cuisson "au bleu"
fumet de poisson	Sauces pour poissons Pochage filets ou poissons plats

Quels sont les éléments essentiels d'un court-bouillon ? **2 PTS**

Eau, vin blanc ou vinaigre, carottes, oignons, bouquet garni, sel.

Nb : enlever 0,5 par oubli

Sujet interacadémique	Examens : BEP/CAP	Session 2000	Corrigé
Spécialités : BEP Alimentation toutes options CAP toutes spécialités		Epreuve : Préparation Traiteur BEP EP2 CAP Option facultative	
Temps alloué : 1 h 00	Note : CAP /20 BEP : 4 / 20 (sauf PGCC : 6 / 20)	Document : 1 sur 2	

3. LA PATISSERIE CHARCUTIERE

(4 x 1)

4 PTS

Quelle pâte est utilisée pour l'élaboration des produits suivants ?

- Friands : **Feuilletage**
- Appareil à gnocchis : **Pâte à choux**
- Quiches : **Pâte brisée**
- Saucisson brioché : **Pâte briochée**

4. LES PATES

4 PTS

Complétez la fiche technique de la pâte à choux.

ingrédients	quantités	progression de travail
eau	0,250 litre	- peser les ingrédients
beurre	100 gr	- Chauffer l'eau et le beurre dans une casserole
sel	PM	- Ajouter la farine .
farine	150	- Faire sécher
oeufs	4	- incorporer les œufs hors du feu .

(3 x 0,5)

(3 x 0,5)

(4 x 0,25)

5. LES HORS D'ŒUVRE

(8 x 0,5)

4 PTS

Attribuez à chaque hors d'œuvre l'élément d'assaisonnement correspondant : vinaigrette, mayonnaise, huile d'olive, jus de citron. Citez l'élément principal de ces hors d'œuvre.

Hors d'œuvre	Elément d'assaisonnement	Elément principal
Salade piémontaise	Mayonnaise	Pommes de terre
Taboulé	Citron, huile d'olive	Semoule couscous
Salade mexicaine	Vinaigrette	Haricots rouges
Salade mimosa	Vinaigrette	Laitue et œufs durs

Sujet interacadémique	Examens : BEP/CAP	Session 2000	Corrigé
Spécialités : BEP Alimentation toutes options CAP toutes spécialités		Epreuve : Préparation Traiteur BEP EP2 CAP Option facultative	
Temps alloué : 1 h 00	Note : CAP /20 BEP : 4 / 20 (sauf PGCC : 6 / 20)	Document : 2 sur 2	

FICHE DE NOTATION

N° du candidat **B.E.P.**

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

N° du candidat **C.A.P.**

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

EP2

Postes de notation	B.E.P.	C.A.P.
• SCIENCES APPLIQUÉES	/ 40	/ 40
		Note EP3 à reporter / 20 points
• TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE $\frac{...../60 \times 2}{3} =$	/ 40	Note EP2 à reporter / 20 points
• PRÉPARATION TRAITEUR	/ 20	
	N 1 / 100	N 2 /

Emargement des correcteurs

--

Note à transmettre pour
le **B.E.P.**

$$\frac{N1}{10} = \dots\dots\dots / 20$$

en points entiers

Note à transmettre pour
le **C.A.P.**

$$\frac{N2}{\dots\dots\dots} = \dots\dots\dots / 20$$

en points entiers

B.E.P.
C.A.P.

Spécialité : **Alimentation Dominante Charcutier Prép. Traiteur**
Code Spécialité :

Durée :
B.E.P. :
C.A.P. :

Session
2000

Épreuve : **EP2 – Sciences Appliquées – Technologie Prof. Prép. Traiteur**
N° Sujet :

Coefficient:
B.E.P. :
C.A.P. :

Folio
1 / 1