

ACADÉMIE DE POITIERS	SESSION 2000	Feuille : 1/4	N° d'anonymat
EXAMEN : BEP Aliment. opt. Charcutier + CAP Charcutier Préparation Traiteur Epreuve : EP2 ⇨ Technologie Professionnelle			
Durée : BEP..... CAP 1h 00		Coef : BEP CAP : 3	
NOM :		Prénom :	



EXAMEN : BEP Aliment. opt. Charcutier + CAP Charcutier Préparation Traiteur Epreuve : EP2 ⇨ Technologie Professionnelle	N° d'anonymat
--	----------------------

Le candidat au CAP traite uniquement les questions pour l'obtention du CAP
Le candidat au BEP traite l'ensemble des questions de ce sujet

LE CANDIDAT RÉPOND DIRECTEMENT SUR LE SUJET

1 - LES RACES PORCINES

Citez les 4 races porcines les plus répandues :

-
-
-
-

2 - LES POISSONS

Les critères de fraîcheur caractérisent la qualité du poisson.

Complétez le tableau ci-dessous.

CRITERES	POISSON FRAIS	POISSON AVARIE
	<i>légère (d'algue ou de marée)</i>	<i>désagréable, amoniacale</i>
	<i>humides, brillantes, rouges</i>	<i>sèches, grisâtres</i>
Oeil		<i>affaissé</i>
	<i>rigide et ferme</i>	<i>flasque et mou</i>
Ecailles		<i>se soulèvent facilement</i>
	<i>ferme et élastique, blanche ou rose (sauf le thon)</i>	<i>friable (la peau se décolle), colorée près des arêtes</i>

CAP	BEP
4	2
3	3

~~NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE~~

✂

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE	Feuille 2/4
------------------------------------	-------------

3 - LA SALAISON - LE SALAGE

Donnez la différence entre la salaison et le salage :

- la salaison :

.....

.....

- le salage :

.....

.....

4 - TERMES CULINAIRES

En face de chaque définition, indiquez le terme culinaire correspondant :

1) : Répartir la température ou refroidir une cuisson à l'aide d'une louche.

2) : Chauffer doucement des légumes dans de la matière grasse pour qu'ils transpirent sans aucune coloration.

3) : Tranche de poisson long coupé à cru, environ 150 g.

4) : Découpe de légumes, jambon, etc ... en fines lanières.

5 - LE FUMAGE

Citez les 3 actions du fumage sur les viandes :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

CAP	BEP
2	1
2	2
3	3

~~NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE~~

✂

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Feuille 3/4

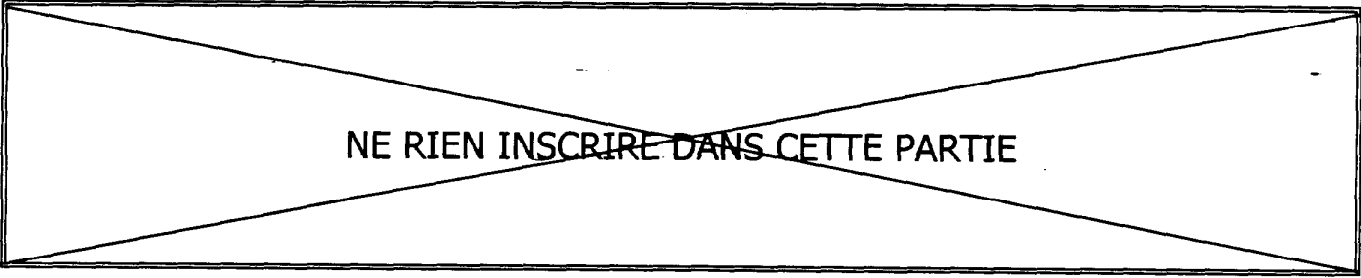
6 - FICHE TECHNIQUE

Réalisez la fiche technique du saucisson à l'ail (pour 1 kg).

FICHE TECHNIQUE

CAP	BEP
6	4

<i>MATIERES PREMIERES</i>		<i>PROGRESSION</i>
INGREDIENTS	Quantités	



NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE



NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Feuille 4/4

QUESTIONS SPÉCIFIQUES AU BEP

7 - LES MALADIES

Citez 2 maladies parasitaires :

-
-

8 - CHARCUTERIE FINE

a) Vous avez une galantine de volaille à réaliser, citez le pourcentage de volaille minimum et le pourcentage de lèches minimum à incorporer :

-
-

b) Actuellement les galantines se façonnent avec des feuilles de polyéthylène et du filet élastique, citez en précisant les avantages par rapport au torchon et au cordon :

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

BEP
1
2
2