

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



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

**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

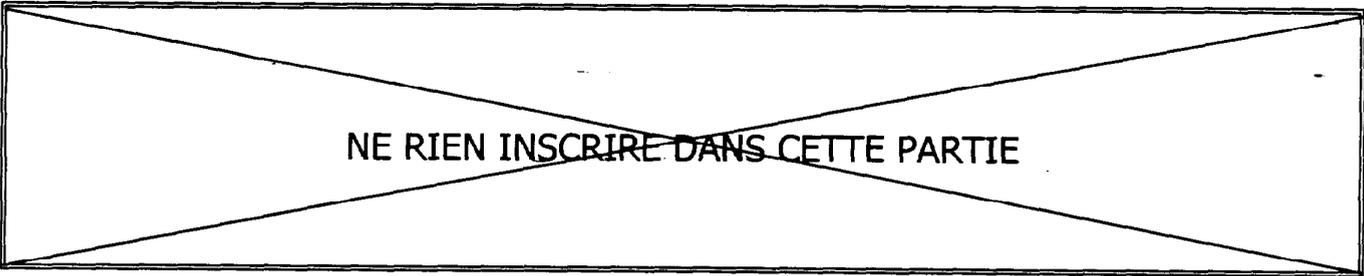
**6 - FICHE TECHNIQUE**

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