

1 – PRODUITS CARNES A L'ETAT BRUT

Phases	Etats correspondants
Excitabilité musculaire	Pantelant
Rigidité cadavérique	Rigide
Maturation	Rassis

1.2 – Dans quel état la viande doit-elle être commercialisée ? **rassis**

7 points
1 point par réponse

2 – TECHNIQUES DE LA TRANSFORMATION

4,5 points
½ point par réponse

Phases d'abattage : étourdissement, saignée, dépouille, éviscération, fente, émoussage, estampillage, pesée/classement, ressuage

3 – PROTECTION DU CONSOMMATEUR

8 points
3.1 : 4 points
3.2 : 1 point par réponse

Etapes	Matériel
Passage des mains sous l'eau	Point d'eau
Savonnage énergique	Distributeur de savon liquide
Brossage des ongles	Essuie-mains (papier jetable)
Rinçage efficace	Brosse à ongles
Essuyage des mains	Poubelles à commande non manuelle
Elimination du papier dans une poubelle	

3.2 – 4 cas de lavage de mains indispensable : avant chaque reprise de travail, travail des abats, de la volaille, du gibier ou des légumes, pour le hachage ou le tranchage des viandes, après chaque changement d'espèces, dès que l'hygiène des mains le justifie.

4 – PRODUITS CARNES DANS L'ALIMENTATION

6 points
1 ½ point par réponse

4 qualités organoleptiques : saveur, succulence, tendreté, couleur, odeur, aspect

5 – COMMERCIALISATION

4,5 points
5.1 : 1,5 point
5.2 : 1 point
5.3 : 2 points

5.1 - Etiquette d'identification : **Semelle**, emballé le **2 mars 2000**, poids net **11 kg, 495 F**

5.2 - Date maximum de commercialisation : **21 mars 2000**

5.3 – Cette viande pourra-t-elle être exportée : **oui**, car elle porte l'**estampille communautaire**

SUJET INTERACADEMIQUE	EXAMENS : CAP / BEP	SESSION 2000	CORRIGÉ
SPECIALITE :	CAP Préparateur en produits carnés option A : boucher (bovins, ovins, porcins, caprins) BEP Alimentation, option Préparateur en produits carnés	EPREUVE : EP2 – Technologie professionnelle	
TEMPS ALLOUE :	COEFFICIENTS :	DOCUMENT : 1 2	
CAP 1 heure BEP 3 heures 30	CAP : 3 BEP : 5		

6 – PRODUCTION ANIMALE

- 6.1 – 3 Races Bovines : **charolais, limousine, blonde d'Aquitaine ...**
 3 Races Ovines : **Avranchin, Cotentin, Texel ...**
 2 Races Porcines : **Large White, Piétrain, Gascon ...**

10 points

6.1 : 8 points
6.2 : 2 points

- 6.2 – 4 régions françaises productrices : **Nord, Normandie, Bretagne, Loire, Centre, Limousin ...**

7 – PRODUIT

3 points

ANATOMIE OSSEUSE : **tibia, fémur, coxal**

8 – TECHNIQUES DE TRANSFORMATION

8.1 - RENDEMENT MOYEN **bœuf : 50 à 60 %**, **veau : 55 à 65 %**, **agneau : 48 à 55 %**, **porc : 75 à 85 %**

8.2 - APPELLATIONS DES PIÈCES DE COUPES

8.2.1 –

- | | |
|---------------------------------|-------------------------------------|
| 1 = jarret | 5 = collier |
| 2 = globe | 6 = flanchet |
| 3 = aloyau | 7 = poitrine – plat de côtes |
| 4 = train de côtes | 8 = épaule |

8.2.2 – Nom de la pièce de demi-gros composée des parties 6 et 7 non séparées ?

caparaçon ou CAPA

8.2.3 – Numéros des pièces qui forment un A R T 3

Les pièces **1,2 et 3**

8.2.4 - 3 morceaux de la pièce n° 3

Filet, bavette d'aloyau, bavette à pot au feu, faux filet, filet, rumsteck, aiguillette de rumsteck, aiguillette baronne

17 points

8.1 : 6 points 1.5 par réponse
8.2.1 : 4 points 1/4 par réponse
8.2.2 : 1 point
8.2.3 : 3 points
8.2.4 : 3 points

SUJET INTERACADEMIQUE	EXAMENS : CAP / BEP	SESSION 2000	CORRIGÉ
SPECIALITE : CAP Préparateur en produits carnés option A : boucher (bovins, ovins, porcins, caprins) BEP Alimentation, option Préparateur en produits carnés		EPREUVE : EP2 – Technologie professionnelle	
TEMPS ALLOUÉ : CAP 1 heure BEP 3 heures 30		COEFFICIENTS : CAP : 3 BEP : 5	
DOCUMENT : 2 / 2			