

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARRÉE

1<sup>ère</sup> partie : Technologie générale

## 1 – PRODUITS CARNES A L'ETAT BRUT

### EVOLUTION DES PRODUITS

1.1 - Complétez le tableau ci-dessous

- en replaçant dans l'ordre chronologique les phases par lesquelles passe la viande après l'abattage : maturation, excitabilité musculaire et rigidité cadavérique
- en indiquant l'état correspondant à chacune de ces phases.

| Phases | Etats correspondants |
|--------|----------------------|
|        |                      |
|        |                      |
|        |                      |

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

## 2 – TECHNIQUES DE LA TRANSFORMATION

### ABATTAGE

Replacer les phases d'abattage de l'animal dans l'ordre chronologique :

|                    |    |                   |
|--------------------|----|-------------------|
|                    | 1  | Bovin vivant      |
| Estampillage       | 2  |                   |
| Saignée            | 3  |                   |
| Etourdissement     | 4  |                   |
| Dépouille          | 5  |                   |
| Pesée / Classement | 6  |                   |
| Emoussage          | 7  |                   |
| Eviscération       | 8  |                   |
| Fente              | 9  |                   |
| Ressuage           | 10 |                   |
|                    | 11 | Coupe en quartier |

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

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARRÉE

### 3 – PROTECTION DU CONSOMMATEUR

HYGIENE PROFESSIONNELLE

3.1 – Quelles sont pour un boucher, manipulateur de produits carnés, les étapes **essentielles** et le matériel nécessaire pour un lavage de mains efficace ?

| Etapes | Matériel |
|--------|----------|
|        |          |
|        |          |
|        |          |
|        |          |
|        |          |
|        |          |
|        |          |
|        |          |
|        |          |

3.2 – Citez 4 cas où il est absolument indispensable de procéder à ce lavage de mains.

.....

.....

.....

.....

### 4 – PRODUITS CARNES DANS L'ALIMENTATION

PROPRIETES ORGANOLEPTIQUES

Citer 4 qualités organoleptiques que doit posséder une viande pour une satisfaction optimale du **consommateur**.

.....

.....

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

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARRÉE

**5 – COMMERCIALISATION**

LE CONDITIONNEMENT SOUS VIDE

Le 03 mars 2000, vous recevez une semelle ayant été conditionné le 2 mars 2000 et pesant 11 kg.

5.1 - Complétez l'étiquette d'identification du « sous vide » ci-dessous.

5.2 - Quelle est la date maximum de commercialisation de ce produit : .....

5.3 - Cette viande pourra-t-elle être exportée : .....

Pourquoi ? .....

|                                    |  |  |
|------------------------------------|--|--|
| <b>VIANDES EN GROS ET 1/2 GROS</b> |  | <b>F</b><br><b>76 - 108 - 01</b><br><b>CEE</b> |
| <b>76 - ROUEN</b>                  |  |  |
| <b>Nature du produit :</b> .....   |  |  |
| <b>emballé le :</b> .....          | <b>A consommer avant le :</b> 22 mars 2000 |  |
| <b>Poids net</b><br>.....          | <b>Prix unitaire</b><br>45,00              | <b>Prix net en Francs</b><br>.....             |

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

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARRÉE

2<sup>ème</sup> partie : Technologie de spécialité

## 6 – PRODUCTION ANIMALE

RACES – LIEUX DE PRODUCTION

6.1 - Enumérez des races **bouchères**, par espèce demandée ci-après :

3 Races Bovines : .....

3 Races Ovines : .....

2 Races Porcines : .....

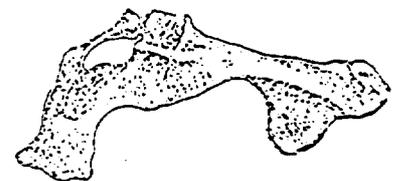
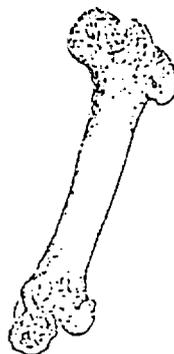
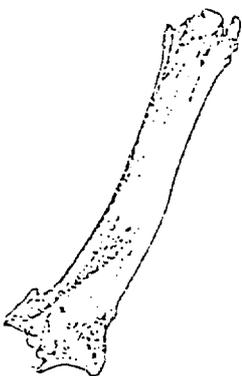
6.2 – Citez pour les races bovines quatre régions françaises productrices :

.....  
.....

## 7 – PRODUIT

ANATOMIE OSSEUSE

Lors du désossage d'une cuisse de bœuf avec rumsteck, vous prélevez les os représentés sur le schéma suivant. Indiquez leur nom.



|   |                                   |   |       |
|---|-----------------------------------|---|-------|
| SUJET INTERACADEMIQUE   | EXAMENS : CAP / BEP               | SESSION 2000                                | SUJET |
| SPECIALITE :<br>CAP Préparateur en produits carnés<br>option A : boucher (bovins, ovins, porcins, caprins)<br>BEP Alimentation, option Préparateur en produits carnés |                                   | EPREUVE : EP2 – Technologie professionnelle |       |
| TEMPS ALLOUE :<br>CAP 1 heure / BEP 3 heures 30   | COEFFICIENTS :<br>CAP : 3 BEP : 5 | DOCUMENT : 4 / 5                            |       |

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARRÉE

## 8 – TECHNIQUES DE TRANSFORMATION

### 8.1 - RENDEMENT MOYEN A L'ABATTAGE

Indiquez les rendements moyens à l'abattage (vif / carcasse) des espèces suivantes :

Bœuf.....%

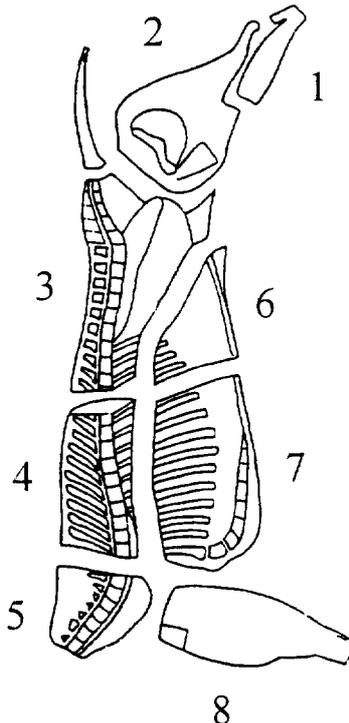
Veau .....

Agneau .....

Porc .....

### 8.2 - APPELLATIONS DES PIÈCES DE COUPES

Des pièces de coupe figurent sur le schéma de la carcasse des gros bovins :



8.2.1 - Indiquez selon les numéros de schéma, les appellations des pièces de coupe

1 = ..... 5 = .....  
2 = ..... 6 = .....  
3 = ..... 7 = .....  
4 = ..... 8 = .....

8.2.2 - Quel est le nom de la pièce de demi-gros composée des parties 6 et 7 non séparées ?

8.2.3 - Enumérez les numéros des pièces qui forment l'ART 3

8.2.4 - Citez 3 morceaux de la pièce n° 3

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

| Sujet interacadémique  | Examens : BEP/CAP                              | Session 2000  | Sujet |
|--|--|---|-------|
| Spécialités :<br>BEP Alimentation toutes options<br>CAP toutes spécialités |  | Epreuve : Préparation Traiteur<br>BEP EP2<br>CAP Option facultative |       |
| Temps alloué : 1 h 00  | Note : CAP 20<br>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   |
|-------------------------|----------------|
| <b>court bouillon</b>   | .....<br>..... |
| <b>fumet de poisson</b> | .....<br>..... |

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 :<br>BEP Alimentation toutes options<br>CAP toutes spécialités |  | Epreuve : Préparation Traiteur<br>BEP EP2<br>CAP Option facultative |       |
| Temps alloué : 1 h 00  | Note : CAP 20<br>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 choux.

| 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 :<br>BEP Alimentation toutes options<br>CAP toutes spécialités |   | Epreuve : Préparation Traiteur<br>BEP EP2<br>CAP Option facultative |       |
| Temps alloué : 1 h 00  | Note : CAP /20<br>BEP : 4 / 20 (sauf PGCC : 6 / 20) | Document : 3 sur 3  |       |

|  |   |   |
|--|---|---|
| DANS CE CADRE  | Académie :  | Session :   |
|  | Examen ou concours :  | Série* :  |
|  | Spécialité/option :   | Repère de l'épreuve :   |
|  | Epreuve/sous-épreuve :  |   |
|  | NOM<br>(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 :  |   |
|  |  | 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 et double candidature  
dominante Préparateur en produits carnés  
option A Bovins**

Codes : 510-22104 / 500-22118

**EP2 : SCIENCES APPLIQUEES  
TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE  
PREPARATION TRAITEUR**

*Durée* : BEP 3 h 30

*Coefficient* : BEP 5

Les réponses sont à rédiger sur les documents.  
A l'issue de l'épreuve, vous remettrez l'ensemble de ces documents. 15

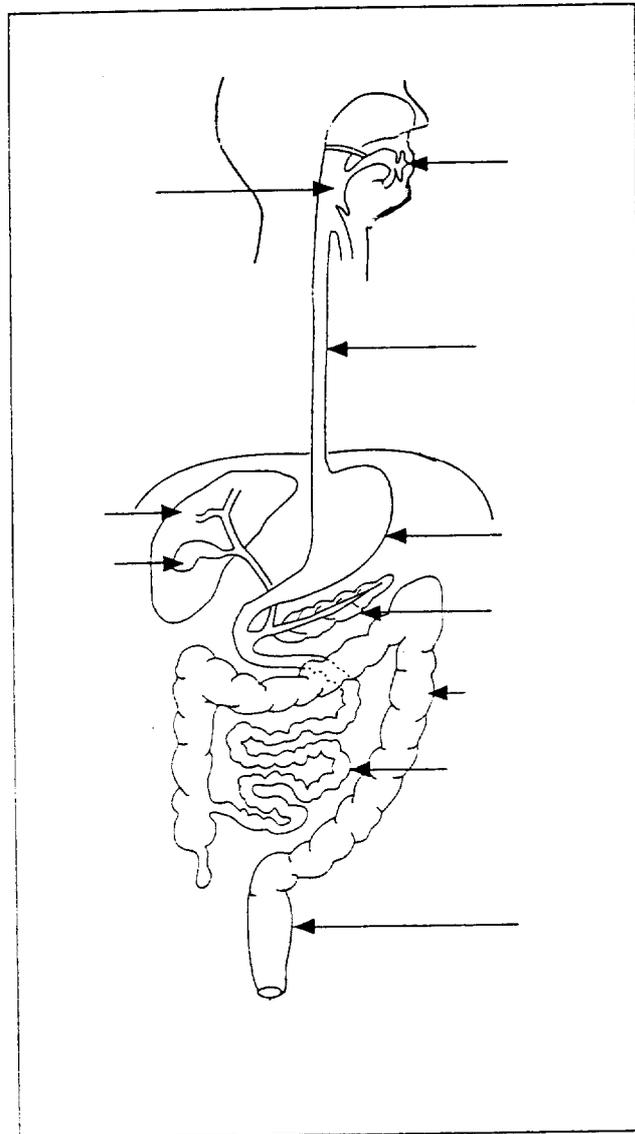
NE RIEN ECRIRE

DANS CETTE PARTIE

**1 – Sciences Appliquées à l’Alimentation et à l’hygiène.**

1.1 – Légender le schéma de l’appareil digestif.

|                      |                      |
|----------------------|----------------------|
| <b>CAP</b><br>20 pts | <b>BEP</b><br>13 pts |
|----------------------|----------------------|



**L'APPAREIL DIGESTIF**

|  |                         |   |                |
|--|-------------------------|---|----------------|
| SUJET INTERACADEMIQUE  | Examen CAP/BEP          | SESSION 2000  | SUJET          |
| Spécialité : BEP Alimentation option Préparateur en produits carnés & CAP Préparateur en produits carnés |                         | Epreuve : EP2 Sciences appliquées & EP3 Sciences appliquées à l'alimentation à l'hygiène et aux équipements |                |
| Temps alloué : BEP 1h30 CAP 1h00   | Coefficient BEP 2 CAP 2 |   | Document : 1/7 |

NE RIEN ECRIRE

DANS CETTE PARTIE

1.2 – Certains organes de l'appareil digestif fabriquent des sucs digestifs qui vont permettre la transformation des aliments en nutriments.  
Compléter le tableau ci-dessous.

| Organes        | Sucs digestifs |
|----------------|----------------|
| bouche         |                |
| estomac        |                |
| foie           |                |
| pancréas       |                |
| intestin grêle |                |

1.3 – Au cours de la digestion, les glucides, protides et lipides sont transformés.  
Complétez le tableau suivant en précisant ce qu'ils deviennent à la fin de la digestion.

| Constituant alimentaire | Résultat de la digestion |
|-------------------------|--------------------------|
| Glucides                | -                        |
| Protides                | -                        |
| Lipides                 | -<br>-                   |

1.4 – Hygiène :

Les moyens de conservation sont utilisés pour limiter le développement des micro-Organismes sur et dans les aliments.

Pour chacune des questions suivantes, expliquer ce qui se passe du point de vue des micro-organismes.

| CAP | BEP |
|-----|-----|
|     |     |

| SUJET INTERACADEMIQUE  | Examen CAP/BEP | SESSION 2000  | SUJET |
|--|----------------|---|-------|
| Spécialité : BEP Alimentation option Préparateur en produits carnés & CAP Préparateur en produits carnés |                | Epreuve : EP2 Sciences appliquées & EP3 Sciences appliquées à l'alimentation à l'hygiène et aux équipements |       |
| Temps alloué : BEP 1h30 CAP 1h00   |                | Coefficient : BEP 2 CAP 2   |       |
| Document : 2/7   |                |   |       |





NE RIEN ECRIRE

DANS CETTE PARTIE

### 3. Question spécifique BEP

**BEP**  
14 pts

3.1 – Lire le document.

#### EVOLUTION 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 g/jour |
|-------|-----------------|
| 1880  | 600             |
| 1910  | 500             |
| 1935  | 325             |
| 1965  | 236             |
| 1980  | 172             |
| 1987  | 144             |
| 1990  | 140             |

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

| SUJET INTERACADEMIQUE  | Examen CAP/BEP | SESSION 2000  | SUJET |
|--|----------------|---|-------|
| Spécialité : BEP Alimentation option Préparateur en produits carnés & CAP Préparateur en produits carnés |                | Epreuve : EP2 Sciences appliquées & EP3 Sciences appliquées à l'alimentation à l'hygiène et aux équipements |       |
| Temps alloué : BEP 1h30 CAP 1h00   |                | Document : 5/7  |       |

**NE RIEN ECRIRE**

**DANS CETTE PARTIE**

**BEP**

3.2 – Préciser les tendances actuelles du comportement alimentaire en France, pour les différents aliments cités dans le tableau page 5.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3.3- Définir les termes « une alimentation hyperglucidique » et « une alimentation hyperlipidique ».

.....

.....

.....

.....

.....

.....

| SUJET INTERACADEMIQUE  | Examen : CAP/BEP          | SESSION 2000  | SUJET          |
|--|---------------------------|---|----------------|
| Spécialité : BEP Alimentation option Préparateur en produits carnés & CAP Préparateur en produits carnés |                           | Epreuve : EP2 Sciences appliquées & EP3 Sciences appliquées à l'alimentation à l'hygiène et aux équipements |                |
| Temps alloué : BEP 1h30 CAP 1h00   | Coefficient : BEP 2 CAP 2 |   | Document : 6/7 |

**NE RIEN ECRIRE**

**DANS CETTE PARTIE**

**BEP**

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.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

| SUJET INTERACADEMIQUE  | Examen CAP/BEP          | SESSION 2000  | SUJET          |
|--|-------------------------|---|----------------|
| Spécialité : BEP Alimentation option Préparateur en produits carnés & CAP Préparateur en produits carnés |                         | Epreuve : EP2 Sciences appliquées & EP3 Sciences appliquées à l'alimentation à l'hygiène et aux équipements |                |
| Temps alloué : BEP 1h30 CAP 1h00   | Coefficient BEP 2 CAP 2 |   | Document : 7/7 |