

EXAMEN : CAP CHARCUTIER TRAITEUR

5022130

EPREUVE : EP2 : Technologie - Arts appliqués

5

Durée : 2 h

Coefficient : 4

Page : 1/5

Partie Technologie

Barème de correction.

Technologie Générale.

A1	2 points
A2	1 point

Technologie des matières premières

B1	4 points
B2	1 point
B3	1 point
B4	1 point

Technologie professionnelle

C1	2 points
C2	1,5 points
C3	3,5 points (proportions) 3 points (méthode)

TOTAL 20 POINTS

**AUCUN INSTRUMENT DE CALCUL,
AUCUN DOCUMENT NE SONT AUTORISES**

TECHNOLOGIE GENERALE

A1) Le vocabulaire professionnel.

A quels termes les définitions suivantes correspondent-elles ?

- _____ : résultat obtenu par ébullition d'aromates dans un liquide.

- _____ : préparation en gelée, moulée, décorée et démoulée pour la présentation.

- _____ : morceaux de viande coupés long et assez fins.

- _____ : mettre les deux pattes d'une volaille dans 2 trous pratiqués sus ses flancs.

- _____ : ajouter de la gélatine à une préparation.

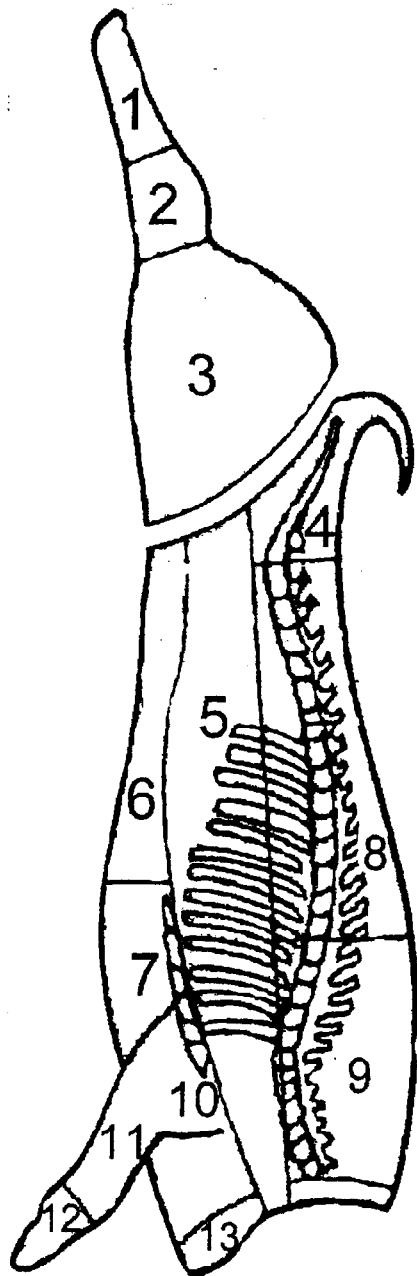
A2) La sécurité dans le travail.

Quelle affiche doit-elle obligatoirement être apposée dans l'atelier de désossage ?

.....

TECHNOLOGIE DES MATIERES PREMIERES.**B1) Les viandes :**

Donnez le numéro des différents morceaux du porc. *(il y a plus de numéros sur la carcasse que ceux demandés).*



- POITRINE
- PLAT DE CÔTE
- JAMBONNEAU AVANT
- CARRE
- POINTE DE FILET
- ECHINE
- GORGE
- TRAVERS

B2) L'estampille

Cocher cinq bonnes affirmations.



- Cette estampille certifie que la bête a été élevée en France.
- Cette estampille certifie que cette bête a été abattue en France.
- C'est une estampille nationale.
- C'est une estampille communautaire.
- Cette bête a été battue en Haute-Garonne.
- Cette estampille doit être de couleur rouge.
- Cette estampille doit être de couleur violette.
- Cette estampille est obligatoire.
- Cette estampille n'est pas obligatoire.

B3) La truffe

Quelle est la réglementation à observer pour l'emploi de la truffe en charcuterie ?

.....

.....

.....

B4) Les aromates et condiments.

Citez trois condiments et trois aromates.

Condiments	Aromates

TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE.**Les techniques****C1) La salaison.**

Citez deux méthodes de saumurage.

-
-

C2) La conservation.Citez 3 méthodes de **conservation de courte durée** employées en charcuterie ?

-
-
-

Les fabrications

Compléter la fiche technique ci-dessous. (proportions et méthode)

C3) Pâte Brisée

Ingrédients	Unité	Poids	Technique
	Kg		
Matière grasse	Kg	0,500	
(Facultatif)	Pièce		
	KG	0,020	