

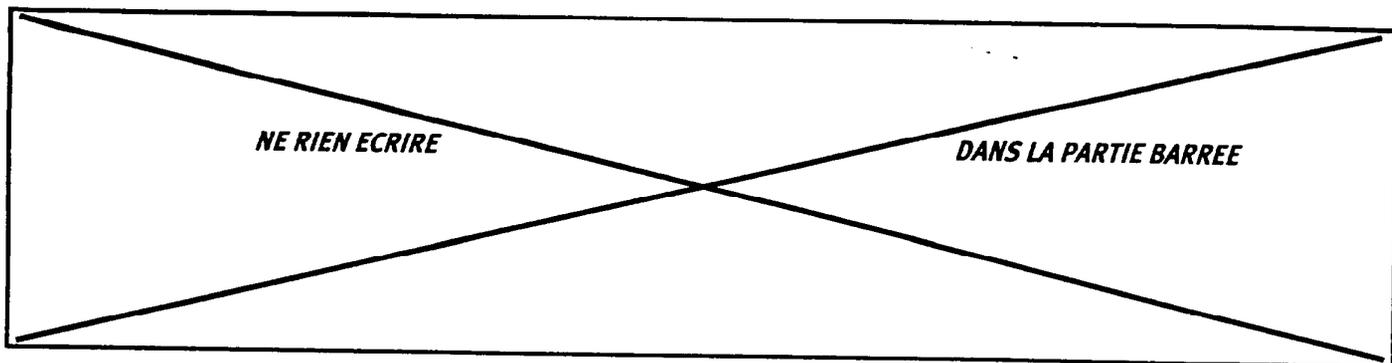
NE RIEN ECRIRE	Académie :	Session :		
	Examen ou Concours :	Série :		
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :		
	Epreuve/sous-épreuve :			
	NOM :			
DANS CE CADRE	Prénoms : <i>(en majuscule suivi, s'il y a lieu, du nom d'épouse)</i>	N° du candidat	Si votre composition comporte plusieurs feuilles, numérotez-les et placez les intercalaires dans le bon sens.	
	Né(e) le :			
	Examen ou Concours :	Série* :		
	Spécialité/option :			
	Repère de l'épreuve :			
	Epreuve/sous-épreuve :			
	<i>(Préciser, s'il y a lieu, le sujet choisi)</i>			
	Note : <table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"><tr><td style="text-align: center;">/ 20</td></tr></table>	/ 20	Appréciation du correcteur :	
/ 20				
	* Uniquement s'il s'agit d'un examen			

I - Compléter le tableau suivant

(10 points)

Mots ou verbes techniques	Définition
MOUILLE	
	Tranche de poisson rond coupé à cru d'environ 150 g
DECOCTION	
FLEURON	
	Composition faite de plusieurs éléments en vue d'un emploi déterminé

GROUPEMENT INTREACADÉMIQUE II		EXAMEN : BEP- CAP	SPECIALITE : ALIMENTATION - CHARCUTIER TRAITEUR	
SESSION 2001	SUJET	EPREUVE : Technologie (partie EP2)		Calculatrice autorisée : NON
Durée : CAP : 2 h total EP2 / BEP : 3h30 total EP2		Coefficient : CAP : 4 total EP2 / BEP : 5 total EP2		N° sujet : 63 DLC 01 Page : 1/4



**II - Donner le nombre de vertèbres de la colonne vertébrale du porc et indiquer le nom des morceaux correspondants : (15 points)**

VERTEBRES	Nombre	MORCEAUX
CERVICALES		
DORSALES		
LOMBAIRES		
SACREES		
COCCYGIENNES ou Caudales		

**III - Classer les ingrédients dans le tableau ci-dessous à l'aide d'une croix : (5 points)**

INGREDIENTS	Condiments	Epices	Aromates	Additifs
Nitrite				
Ail				
Muscade				
Poivre				
Cornichon				
Moutarde				
Sel				
Gingembre				
Phosphates				
Cerfeuil				

**IV –Quelles sont les règles de conservation de la mayonnaise ? (4 points)**

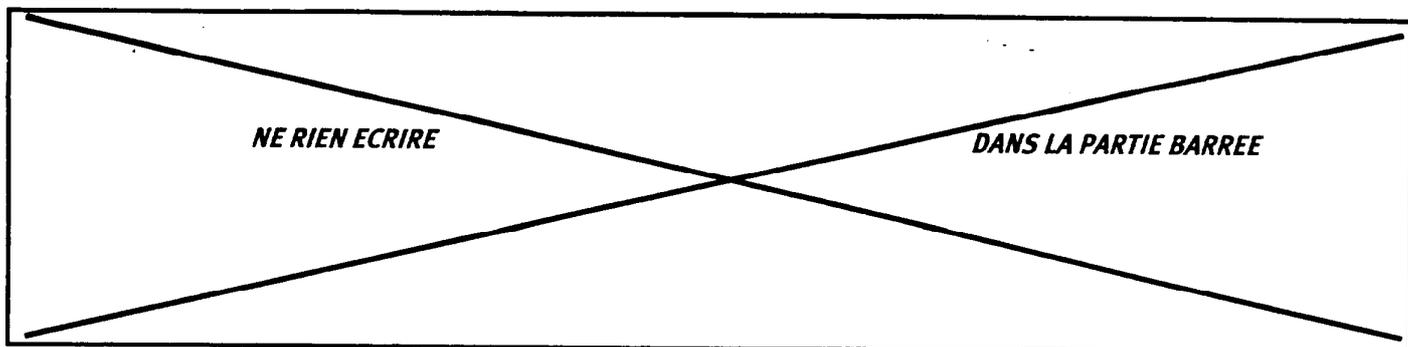
.....

.....

.....

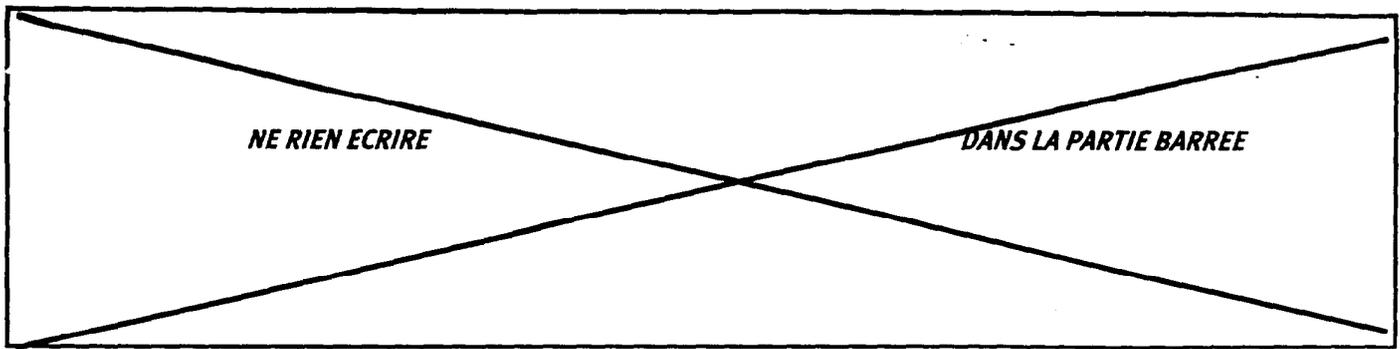
.....

.....



V - Parmi les propositions suivantes, cocher la bonne réponse à l'aide d'une croix :  
(6 points)

- |                            |  |                          |
|----------------------------|--|--------------------------|
| La salaison au sel nitrité | ⇒ est une salaison lente                       | <input type="checkbox"/> |
|                            | ⇒ est une salaison mixte                       | <input type="checkbox"/> |
|                            | ⇒ est une salaison rapide                      | <input type="checkbox"/> |
| La salaison au sel nitrité | ⇒ apporte un goût spécifique                   | <input type="checkbox"/> |
|                            | ⇒ n'apporte pas de goût spécifique             | <input type="checkbox"/> |
|                            | ⇒ apporte de l'amertume                        | <input type="checkbox"/> |
| La salaison au salpêtre    | ⇒ permet la fixation rapide de la couleur      | <input type="checkbox"/> |
|                            | ⇒ doit s'accompagner de l'utilisation de sucre | <input type="checkbox"/> |
|                            | ⇒ ne demande pas de contrôle permanent         | <input type="checkbox"/> |



VI – Compléter la fiche technique ci-dessous :

(20 points)

**FICHE TECHNIQUE**

**PATE DE CAMPAGNE**

BASE : .....

Eléments de fabrication	Progression du travail
<p>MATIERES PREMIERES :</p> <p>Foie de porc : 0,250 kg Gorge : .....</p> <p>MISE AU SEL :</p> <p>Sel nitrité : ou Sel : ..... Sucre : ..... Salpêtre : .....</p> <p>ASSAISONNEMENT :</p> <p>Poivre : ..... Muscade : ..... Echalote : Persil : ..... Alcool (vin blanc ..... (ou (cognac</p> <p>LIAISON :</p> <p>Œuf : 1 à 2 unités ou Phosphate : .....</p> <p>ELEMENTS D'EMBALLAGE et de PRESENTATION :</p> <p>Barde Crépine Gelée ou jus</p>	