

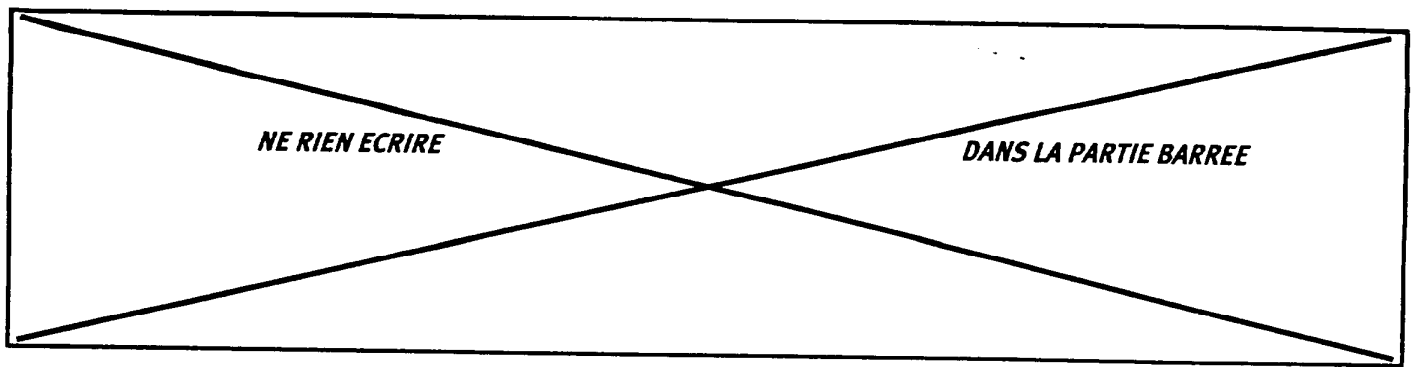
NE RIEN ECRIRE	Académie :	Session :	
	Examen ou Concours :	Série :	
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :	
	Epreuve/sous-épreuve :		
	NOM :		
DANS CE CADRE	Prénoms :	N° du candidat	<i>Si votre composition comporte plusieurs feuilles, numérotez-les et placez les intercalaires dans le bon sens.</i>
	Né(e) le :		
	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la liste d'appel)		
	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 :	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 - Classifier 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)**

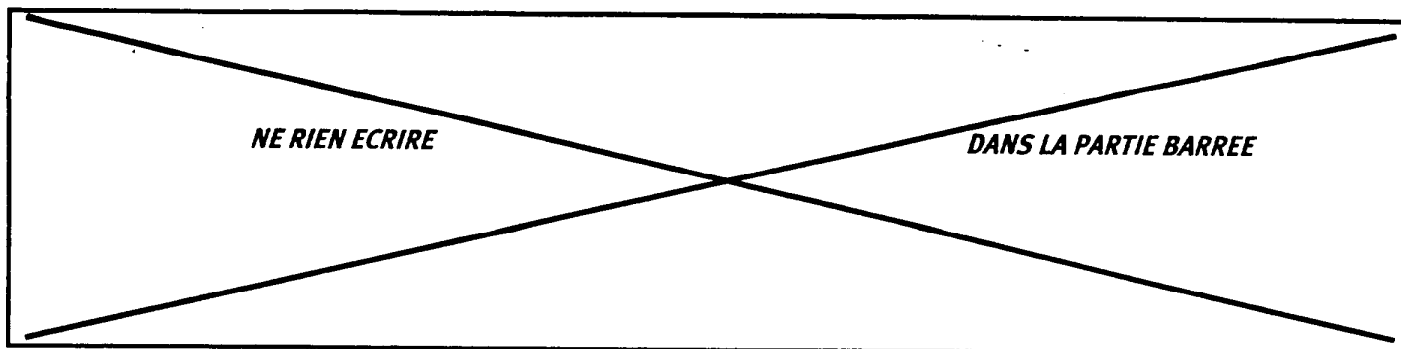
.....

.....

.....

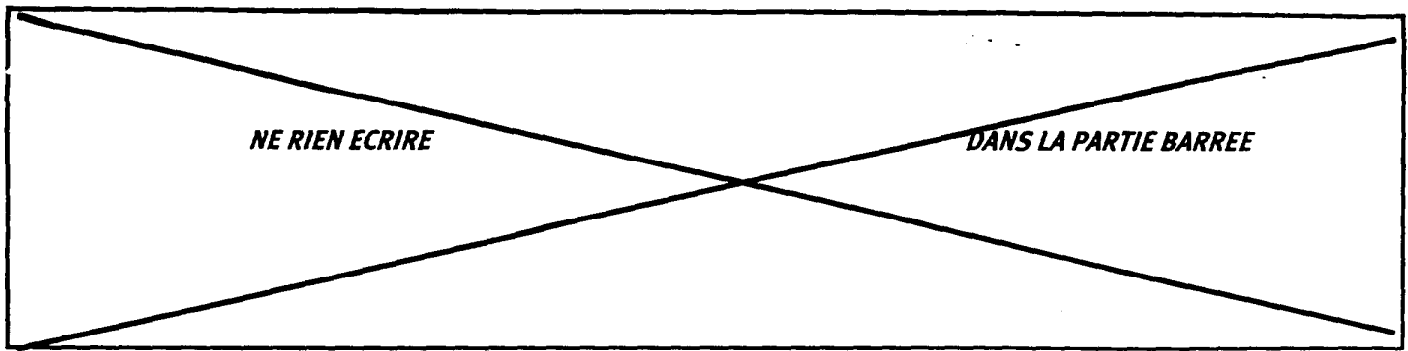
.....

.....



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>	