

1 – PRODUITS CARNES A L'ETAT BRUT

REGLES DE CONSERVATION PAR LE FROID : 1.1 – MODALITES DE CONSERVATION.

9,5 points

11 : ½ point par réponse
12 : 1 point par réponse

MODALITES	TEMPERATURE EXIGEE	MATERIEL UTILISE	DUREE DE CONSERVATION	ACTIVITE MICROBIENNE
Réfrigération	+ 1 à + 3 °C	Chambre froide	Jusqu'à 15 jours	Ralentie
Surgélation	- 30 à - 40 °C	Tunnel		Stoppée
Congélation	- 18 °C	Congélateur	Jusqu'à 1 an	Stoppée

1.2 – **Quatre causes à l'origine d'une mauvaise conservation : température, hygrométrie, ventilation, hygiène, conditions de stockage, durée de maturation**

2 – TECHNIQUES DE LA TRANSFORMATION

2.1 - ANALYSE QUANTITATIVE : RENDEMENTS

Rendement carcasse en % : **Formule** : poids carcasse / poids vif x 100 **Calcul** : 350 / 700 x 100 = 50 %

Appareils ou systèmes	2.2 - Produits du 5 ^{ème} quartier
Appareil circulatoire	Cœur, sang
Appareil urinaire	Rognon
Appareil digestif	Langue, pancréas, estomac, intestin, foie
Système nerveux	Cervelle
Appareil respiratoire	Poumon

9 points

21 : 2 points par réponse
22 : ½ point par réponse

3 – PROTECTION DES CONSOMMATEURS

3,5 points

1 point
½ point par réponse

INSPECTION VETERINAIRE

3.1 – Personne chargée d'apposer l'estampille sanitaire : **vétérinaire ou préposé sanitaire**

3.2 - Mentions de l'estampille : **pays d'abattage, numéro de département, de commune, de site, Communauté économique européenne**

4 – PRODUITS CARNES DANS L'ALIMENTATION

8 points

1 point par réponse

4.1 – Propriétés organoleptiques : **tendreté, saveur, succulence, odeur, couleur**

4.2 - Critères déterminant des propriétés organoleptiques : **âge, sexe, race, conformation, état d'engraissement, aliment du bétail**

SUJET INTERACADEMIQUE	EXAMEN : CAP / BEP	SESSION 2001	CORRIGE
SPECIALITE :	CAP Préparateur en produits carnés BEP Alimentation, Préparateur en produits carnés Option A : BOUCHER (bovins, ovins, porcins, caprins)		EPREUVE : EP2 – Technologie professionnelle
TEMPS ALLOUE :	COEFFICIENT :		DOCUMENT : 1 / 2
CAP 1 heure / BEP 3 heures 30	CAP : 3 BEP : 5		

5 – TECHNIQUES DE TRANSFORMATION

7 points

511 : 1,5 point par réponse
512 : 1 point

5.1 - CINQUIEME QUARTIER

5.1.1 - Cavités composant l'estomac chez le ruminant (bœuf) : **bonnet, feuillet, caillette, panse**

5.1.2 - Que fabrique-t-on en cuisine, avec l'estomac ? (bœuf) : **tripes**

5.2 -CLASSIFICATION DES CARCASSES

5.2.1 - Classement d'un bœuf de très bonne conformation et d'état d'engraissement faible : **CU2**

5.2.2 – Couleur du muscle, code : **1 – blanc, 2 – rosé clair, 3 – rosé, 4 – rouge**

5.2.3 - Lieux d'observation sur une carcasse de veau : **bavette de flanchet, hampe, intercostaux, filet mignon, section des muscles de la noix, section des muscles de la poitrine, aspect superficiel.**

7 points

521 : 1 point
522 : ½ point par réponse
523 : 1 point par réponse

5.3 - COUPES DE GROS ET DEMI-GROS

ART 8 + **AVT5** = ½ carcasse
Basse simple de veau + **pan de veau** = ½ carcasse
AV 10 + **AR3** = ½ carcasse
Coffre d'agneau + **culotte ou baron** = carcasse

8 points

2 points par réponse

6 – LES VIANDES DANS L'ALIMENTATION

DESTINATION CULINAIRE

jumeau à pot-au-feu : cuisson lente
côte de bœuf : cuisson rapide
steak tartare : consommation crue
rond de tranche : cuisson rapide
carpaccio : consommation crue
gigot d'agneau : cuisson rapide
jarret de veau : cuisson lente
côtes d'agneau filet : cuisson rapide

8 points

1 point par réponse

SUJET INTERACADEMIQUE	EXAMEN : CAP / BEP	SESSION 2001	CORRIGE
SPECIALITE :	CAP Préparateur en produits carnés BEP Alimentation, Préparateur en produits carnés Option A : BOUCHER (bovins, ovins, porcins, caprins)	EPREUVE : EP2 – Technologie professionnelle	
TEMPS ALLOUE :	COEFFICIENT :	DOCUMENT : 2 / 2	
CAP 1 heure / BEP 3 heures 30	CAP : 3 BEP : 5		

BAREME DE NOTATION

1. Sciences appliquées à l'hygiène.

CAP

1.1	2 points
1.2	7 points
1.3.1	5 points
1.3.2	4 points

Total 18 points

BEP

1.1	1 point
1.2	3,5 points
1.3.1	2,5 points
1.3.2	2 points
1.4 + 1.5	4 points
1.6	2 points
1.7	1 point
1.8	2 points
1.9	2 points

Total 20 points

2. Sciences appliquées à l'alimentation

CAP

2.1	3 points
2.2	5 points
2.3	2 points

Total 10 points

BEP

2.1	2 points
2.2	1,5 points
2.3	0,5 point
2.4	2 points
2.5	1 point
2.6	2 points

Total 9 points

3. Sciences appliquées aux équipements.

CAP

3.1	5 points
3.2	2 points
3.3	5 points

Total 12 points

BEP

3.1	2,5 points
3.2	1 point
3.3	2,5 points
3.4	3 points
3.5	2 points

Total 11 points

TOTAL GENERAL 40 points

TOTAL GENERAL 40 points

Examen : CAP/BEP	SESSION 2001	BAREME
Spécialité : Alimentation / option Préparateur en produits carnés	Epreuve : Sciences Appliquées	
Temps alloué : CAP 1 h / BEP 1 h 30	Coefficient : 2	Document : 1 / 1

CORRIGE

1 – Sciences appliquées à l'hygiène :

Les aliments sont des milieux favorables aux micro-organismes.

1.5 – Définir un micro-organisme.

- Un microbe est un micro-être vivant (ou un être vivant microscopique).

1.2 – Compléter chaque définition ou affirmation avec un mot de la liste suivante.

- Une T.I.A.
- Une M.I.A.
- Une bactérie pathogène
- La salmonellose
- L'hépatite virale A
- Les salmonelles
- Les staphylocoques dorés

MOT	DEFINITION OU AFFIRMATION
1. La salmonellose	Est une T.I.A.
2. Une M.I.A.	Est une maladie alimentaire due à l'action directe des microbes provenant d'un aliment sur les cellules de la personne contaminée.
3. Une T.I.A.	Est une maladie alimentaire due à un empoisonnement provoqué par une toxine fabriquée par un microbe dans un aliment.
4. Une bactérie pathogène	Est un microbe qui rend malade le consommateur d'un aliment.
5. Les staphylocoques dorés	Vivent dans les voies respiratoires ou dans les plaies purulentes d'une personne.
6. L'hépatite virale A	Est une M.I.A.
7. Les salmonelles	Vivent dans les intestins des humains ou des animaux.

1.3– Pour éviter la contamination des aliments, l'hygiène du personnel est importante. Le personnel doit se laver les mains fréquemment.

* 1.3.1 – Citer les différentes étapes de lavage des mains.

- **enlever les bijoux, relever les manches**
- **mouiller les mains et les poignets**
- **appliquer le détergent, le savon ; insister sur les ongles et entre les doigts**
- **rincer**
- **sécher : essuie mains à usage unique ou air chaud**

EXAMEN : CAP/BEP	SESSION 2001	CORRIGE
SPECIALITE : ALIMENTATION / OPTION PREPARATEUR EN PRODUITS CARNES	EPREUVE : SCIENCES APPLIQUEES	
TEMPS ALLOUES : CAP 1 h / BEP 1 h 30	COEFFICIENT : 2	DOCUMENT : 1/5

*1.3.2 – Citer quatre moments où il faut se laver les mains.

1 à la prise du poste de travail	3 après manipulation d'emballages
2 à la sortie des toilettes, ou après s'être mouché...	4 après l'épluchage, le nettoyage... ou à chaque changement de poste de travail...

BEP uniquement

1.4 – Définir un micro-organisme pathogène.

- **Un microbe pathogène est un microbe qui rend malade.**

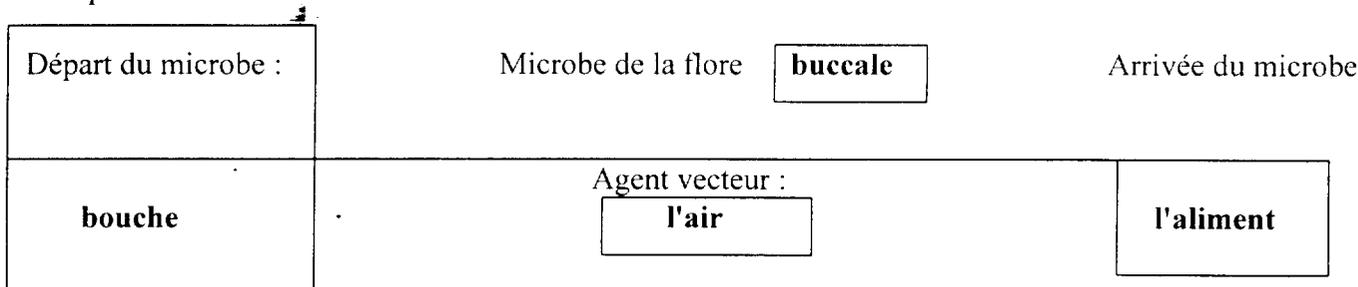
1.5 – Définir un micro-organisme parasite.

- **Un microbe parasite est un microbe qui vit aux dépens d'autres êtres vivants.**

1.6 – Le personnel peut aussi contaminer les aliments au cours de leur préparation en parlant, toussant, éternuant sans prendre de précautions.

On parle de contamination aérienne des aliments par la flore buccale de l'homme.

Compléter le schéma suivant.



1.7 – Définir la contamination des aliments.

- **La contamination c'est la transmission des microbes dans l'aliment (ou leur introduction dans l'aliment).**

1.8 – Indiquer deux endroits où doivent se situer les postes de lavage des mains dans une entreprise de préparations alimentaires.

- **à la sortie des toilettes**
- **à la proximité des postes de travail**

EXAMEN : CAP/BEP	SESSION 2001	CORRIGE
SPECIALITE : ALIMENTATION / OPTION PREPARATEUR EN PRODUITS CARNES	ÉPREUVE : SCIENCES APPLIQUÉES	
TEMPS ALLOUÉ : CAP 1 h / BEP 1 h 30	COEFFICIENT : 2	DOCUMENT : 2/5

2.5 – Définir un nutriment.

- Un nutriment est un constituant alimentaire passant directement dans le sang (ou assimilable).

2.6 – Calculer la valeur énergétique de 100 g de farine blanche en KJ (donner l'ensemble de vos calculs).

Glucides	17 KJ x 75 = 1275 KJ	} TOTAL 1483 KJ
Protides	17 KJ x 10 = 170 KJ	
Lipides	38 KJ x 1 = 38 KJ	

3 – Sciences appliquées aux équipements

3.1 – Associer le numéro du produit à son action.

Produits		Action du produit	
L'eau	N°1	<input type="text" value="N°3"/>	agit sur le calcaire
L'abrasif	N°2	<input type="text" value="N°4"/>	agit sur les salissures invisibles d'origine microbienne
Le détartrant	N°3	<input type="text" value="N°5"/>	agit sur les salissures grasses
Le désinfectant	N°4	<input type="text" value="N°2"/>	agit sur les salissures adhérentes
Le détergent	N°5	<input type="text" value="N°1"/>	dilue les sucres

3.2 – Comment appelle-t-on un produit qui détruit les bactéries ?

- **bactéricide**

3.3 – Faire une croix dans vrai ou faux selon l'affirmation dans le tableau suivant :

AFFIRMATION	VRAI	FAUX
1. L'eau de javel est un détergent		X
2. L'eau de javel est bactéricide	X	
3. L'eau de javel peut être stockée à la lumière		X
4. L'eau de javel s'utilise à froid	X	
5. On peut mélanger l'eau de javel avec un détartrant ou autre produit		X

EXAMEN : CAP/BEP	SESSION 2001	CORRIGE
SPECIALITE : ALIMENTATION / OPTION PREPARATEUR EN PRODUITS CARNES	ÉPREUVE : SCIENCES APPLIQUÉES	
TEMPS ALLOUÉ : CAP 1 h / BEP 1 h 30	COEFFICIENT : 2	DOCUMENT : 4/5

BEP uniquement

3.4 – Définir :

- virucide : **qui détruit les virus**
- sporicide : **qui détruit les spores des bactéries**
- fongistatique : **qui détruit les champignons microscopiques (levures-moisissures)**

3.5 – Répondre en cochant vrai ou faux.

	VRAI	FAUX
- L'eau de javel se conserve plus longtemps lorsqu'elle est diluée que lorsqu'elle est concentrée.	X	
- On peut utiliser de l'eau de javel pour nettoyer un plat gras.		X
- On ne doit pas conserver de l'eau de javel dans un récipient métallique.	X	
- L'action de l'eau de javel est instantanée. Il n'y a pas de temps d'action à respecter.		X

EXAMEN : CAP/BEP	SESSION 2001	CORRIGE
SPECIALITE : ALIMENTATION / OPTION PREPARATEUR EN PRODUITS CARNES	EPREUVE : SCIENCES APPLIQUEES	
TEMPS ALLOUE : CAP 1 H / BEP 1 H 30	COEFFICIENT : 2	DOCUMENT : 5/5

1. LA CUISSON (4 points)

Questions 1.1., 1.2. : 1/2 pt / réponse = 4 pts

1.1. Donner les buts de la cuisson des aliments. (entourer la bonne réponse)

- ⊖ Elle rend plus appétissant les aliments..... **VRAI** FAUX
- ⊖ Elle met en valeur la saveur des aliments..... **VRAI** FAUX
- ⊖ Elle améliore la qualité bactériologique des aliments..... **VRAI** FAUX
- ⊖ Elle modifie l'odeur..... **VRAI** FAUX

1.2. LES MODES DE CUISSON : Incrire dans le tableau les lettres correspondant aux modes de cuisson

Modes de cuisson	Lettre
⊖ RAGOUT	D
⊖ ROTI	B
⊖ SAUTÉ	A
⊖ POCHAGE DANS UN LIQUIDE	C

2. LES FONDS, LES FUMETS, LES SAUCES (4 points)

Question 2.1. : 1/2 pt / réponse = 3 pts

2.1 Incrire dans le tableau ci-dessous les lettres correspondant aux opérations dans l'ordre normal de fabrication de la sauce.

C	F	D	B	E / A	A / E
----------	----------	----------	----------	--------------	--------------

2.2 En ajoutant du gruyère et en finissant la liaison aux jaunes d'œufs, on obtient :

Question 2.2. = 1 pt

BECHAMEL + GRUYERE + JAUNES D'ŒUFS = SAUCE

MORNAY

3. LES PÂTES : la pâte feuilletée (4 points)

Question 3.1. : 1/2 pt / réponse = 1,5 pts

3.1. FICHE TECHNIQUE : DENREES POUR 1 KG DE FARINE

Pâte feuilletée	Détrempe	Farine	1 kg
		SEL	20 g
		EAU	5 à 5,5 dl
		Matière grasse	750/800g

Sujet interacadémique	EXAMENS : BEP / CAP	SESSION 2001	CORRIGÉ
SPÉCIALITÉS : B.E.P. Alimentation, toutes options C.A.P. Toutes spécialités		ÉPREUVE : EP2 Préparation traiteur Épreuve Fac CAP	
TEMPS ALLOUÉ : 1 heure	Notes : C.A.P. /20 B.E.P. 4/20 (sauf PGCC : 6/20)	DOCUMENT CANDIDAT 1/2	

3.2. *TECHNIQUE (REALISATION A LA MAIN)*

Question 3.2. : ½ pt / réponse = 2,5 pts

- ⊖ Faire une fontaine avec **LA FARINE**
- ⊖ Ajouter l'eau et **LE SEL**
- ⊖ Mélanger intimement l'ensemble
- ⊖ Ne pas trop pétrir pour que la pâte ne prenne pas de **CORPS** (élastique)
- ⊖ Couvrir d'une feuille sulfurisée ou plastique
- ⊖ Laisser reposer la détrempe **UNE ½ HEURE**
- ⊖ Beurrer la détrempe puis **TOURER** (5 à 6 tours)

4. **LA PÂTISSERIE CHARCUTIERE (4 points)**

4.1.

Question 4.1. : ½ pt / réponse = 2,5 pts

FABRICATION	PÂTE
⊖ FRIAND	FEUILLETEE
⊖ PIZZA	A PAIN
⊖ QUICHE	BRISEE
⊖ BOUCHEE	FEUILLETEE
⊖ QUENELLE A GNOCCHI	A CHOU

4.2. *Éléments qui composent l'appareil à quiche lorraine*

Question 4.2. : = 1,5 pts

(ŒUFS + JAUNES DOEUFS) + (CREME + LAIT) + (ASSAISONNEMENT)

0,5 pt

0,5 pt

0,5 pt

5. **LES HORS D'ŒUVRE (4 points)**

5.1.

Question 5.1. : ½ pt / réponse = 2 pts

HORS D'OEUVRE	SAUCE D'ACCOMPAGNEMENT
⊖ ASPERGES	MOUSSELINE
⊖ CAROTTES RAPEES	VINAIGRETTE/CITRONNETTE
⊖ CELERI RAPE	REMOULADE
⊖ CHAMPIGNONS	A LA GRECQUE

5.2.

Question 5.2. : ½ pt / réponse = 2 pts

HORS D'OEUVRE	PAIN D'ACCOMPAGNEMENT
⊖ CHARCUTERIE	CAMPAGNE
⊖ CANAPES	PAIN DE MIE
⊖ HUITRES	SEIGLE
⊖ SAUMON FUME / CAVIAR	BLINIS

Sujet interacadémique	EXAMENS : BEP / CAP	SESSION 2001	CORRIGÉ
SPÉCIALITÉS : B.E.P. Alimentation, toutes options C.A.P. Toutes spécialités		ÉPREUVE : EP2 Préparation traiteur Épreuve Fac CAP	
TEMPS ALLOUÉ : 1 heure	Notes : C.A.P. /20 B.E.P. 4/20 (sauf PGCC : 6/20)	DOCUMENT CANDIDAT 2/2	