

DANS CE CADRE

Académie :	Session :
Examen ou concours :	Série* :
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
Epreuve/sous-épreuve :	
NOM	
<small>(en majuscules, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)</small>	
Prénoms :	n° du candidat <input type="text"/>
Né(e) le :	<small>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste appel)</small>

NE RIEN ECRIRE

Examen :	Série* :
Spécialité/option :	
Repère de l'épreuve :	
Epreuve/sous-épreuve :	

Note :
20

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 2001

B.E.P. Alimentation + double candidature
Préparateur en produits carnés
Option A : boucher (bovins, ovins, porcins, caprins)

Code : 510-22104

EP 2 – Technologie professionnelle
Sciences appliquées
Préparation traiteur

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

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement numérotée) : 17

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARRÉE

1^{ère} partie : Technologie générale

1 – PRODUITS CARNES A L'ETAT BRUT

REGLES DE CONSERVATION PAR LE FROID

1.1 – Précisez, pour chacune des méthodes de conservation, la température limite exigée, le matériel utilisé, la durée de conservation et l'effet sur l'activité microbienne.

Méthodes	TEMPERATURE EXIGEE	MATERIEL UTILISE	DUREE DE CONSERVATION	ACTIVITE MICROBIENNE
Réfrigération				
Surgélation				
Congélation				

1.2 – Citez quatre causes pouvant être à l'origine d'une mauvaise conservation de viande dans la chambre froide.

.....
.....

2 – TECHNIQUES DE LA TRANSFORMATION

2.1 - ANALYSE QUANTITATIVE : RENDEMENTS

Un bovin de 700 kg vif donne à l'abattage 350 kg de carcasse. Exprimez son rendement carcasse en % en indiquant la formule et le calcul :

Formule :

Calcul :

SUJET INTERACADEMIQUE	EXAMEN : CAP / BEP	SESSION 2001	SUJET
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 : CAP 1 heure / BEP 3 heures 30	COEFFICIENT : CAP : 3 BEP : 5	DOCUMENT : 1 / 5	

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARRÉE

2.2 - CINQUIEME QUARTIER

Classez ces produits du cinquième quartier dans les systèmes ou appareils de l'organisme animal :

Langue – Cœur – Rognon – Poumon – Sang – Cerveille – Pancréas – Estomac – Intestin – Foie

Appareils ou systèmes	Produits du 5 ^{ème} quartier
Appareil circulatoire	<input type="text"/> <input type="text"/>
Appareil urinaire	<input type="text"/>
Appareil digestif	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>
Système nerveux	<input type="text"/>
Appareil respiratoire	<input type="text"/>

3 – PROTECTION DES CONSOMMATEURS

INSPECTION VETERINAIRE

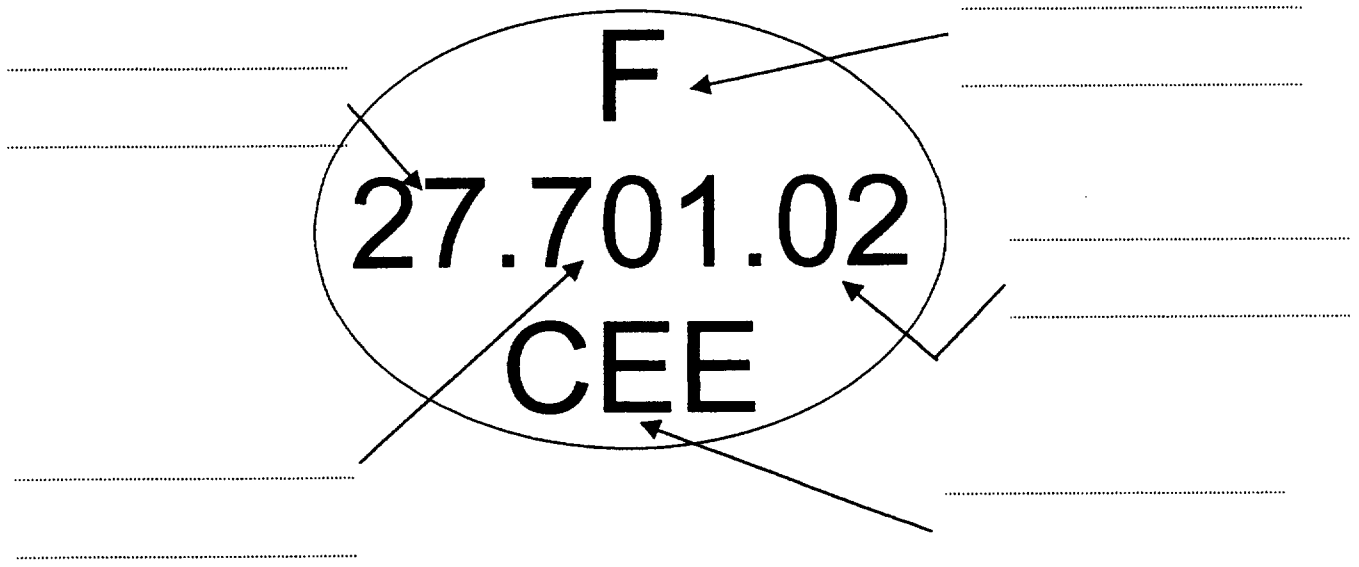
3.1 – Quelle personne est chargée de délivrer, à l'abattoir, l'estampille sanitaire sur les carcasses reconnues salubres ?

SUJET INTERACADEMIQUE	EXAMEN : CAP / BEP	SESSION 2001	SUJET
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 / 5	
CAP 1 heure / BEP 3 heures 30	CAP : 3 BEP : 5		

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARRÉE

3.2 - Indiquez la signification des diverses mentions de cette estampille :



4 – PRODUITS CARNES DANS L'ALIMENTATION

PROPRIETES ORGANOLEPTIQUES

4.1 – Enumérez quatre propriétés organoleptiques - ou valeurs sensorielles - recherchées par les consommateurs dans une viande de qualité.

.....

.....

4.2 - Précisez, dans le choix de l'animal, quatre critères qui déterminent ces propriétés organoleptiques.

.....

.....

.....

SUJET INTERACADEMIQUE	EXAMEN : CAP / BEP	SESSION 2001	SUJET
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 : 3 / 5	
CAP 1 heure / BEP 3 heures 30	CAP : 3 BEP : 5		

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARRÉE

2^{ème} partie : Technologie de spécialité

5 – TECHNIQUES DE TRANSFORMATION

5.1 - CINQUIEME QUARTIER

5.1.1 - Comment nomme-t-on les quatre cavités composant l'estomac chez le ruminant (bœuf) ?

.....
.....

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

.....

5.2 - CLASSIFICATION DES CARCASSES

5.2.1 - Quel classement attribue-t-on à un bœuf de très bonne conformation et d'état d'engraissement faible ?

Catégorie de l'animal (lettre)	Conformation (lettre)	Etat d'engraissement (chiffre)

5.2.2 – L'appréciation de la couleur du muscle est codifiée par quatre chiffres, de 1 à 4, pour la carcasse du veau de boucherie. Nommez pour chaque chiffre la couleur attribuée.

- Couleur n° 1 =
- Couleur n° 2 =
- Couleur n° 3 =
- Couleur n° 4 =

5.2.3 - Précisez quatre lieux d'observation sur une carcasse de veau permettant d'attribuer la couleur du muscle :

.....
.....

SUJET INTERACADEMIQUE	EXAMEN : CAP / BEP	SESSION 2001	SUJET
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 : 4 / 5
CAP 1 heure / BEP 3 heures 30	CAP : 3 BEP : 5		

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARRÉE

5.3 - COUPES DE GROS ET DEMI-GROS

Quel nom porte la partie qu'il faut ajouter à ces morceaux de gros ou de demi-gros pour obtenir une carcasse ou une demi-carcasse ?

ART 8.....	+	= 1/2 carcasse
Basse simple de veau	+	= 1/2 carcasse
AV 10.....	+	= 1/2 carcasse
Coffre d'agneau	+	= carcasse

6 – LES VIANDES DANS L'ALIMENTATION

DESTINATION CULINAIRE

Indiquez la destination culinaire des morceaux suivants :

- cuisson lente (braiser ou bouillir)
- cuisson rapide (rôtir ou griller)
- consommation crue

jumeau à pot-au-feu :

côte de bœuf :

steak tartare :

rond de tranche :

carpaccio :

gigot d'agneau :

jarret de veau :

côtes d'agneau filet :

SUJET INTERACADEMIQUE	EXAMEN : CAP / BEP	SESSION 2001	SUJET
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 : CAP 1 heure / BEP 3 heures 30	COEFFICIENT : CAP : 3 BEP : 5		DOCUMENT : 5 / 5

NE RIEN ECRIRE

DANS CETTE PARTIE

**Les candidats au CAP traitent uniquement les questions CAP.
Les candidats au BEP traitent l'ensemble des questions CAP et BEP.**

C.A.P.

B.E.P.

1 – Sciences appliquées à l'hygiène :

Les aliments sont des milieux favorables aux microorganismes.

Questions CAP et BEP

1.1 – Définir un microorganisme.

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.	Est une T.I.A.
2.	Est une maladie alimentaire due à l'action directe des microbes provenant d'un aliment sur les cellules de la personne contaminée.
3.	Est une maladie alimentaire due à un empoisonnement provoqué par une toxine fabriquée par un microbe dans un aliment.
4.	Est un microbe qui rend malade le consommateur d'un aliment.
5.	Vivent dans les voies respiratoires ou dans les plaies purulentes d'une personne.
6.	Est une M.I.A.
7.	Vivent dans les intestins des humains ou des animaux.

Examen : CAP/BEP	SESSION 2001	SUJET
Spécialité : Alimentation / option Préparateur en produits carnés	Epreuve : Sciences Appliquées	
Temps alloué : CAP 1 h / BEP 1 h 30	Coefficient : 2	Document : 1/7

NE RIEN ECRIRE

DANS CETTE PARTIE

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.

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

1	3
2	4

Questions BEP uniquement

1.4 – Définir un microorganisme pathogène.

1.5 – Définir un microorganisme parasite.

C.A.P.

B.E.P

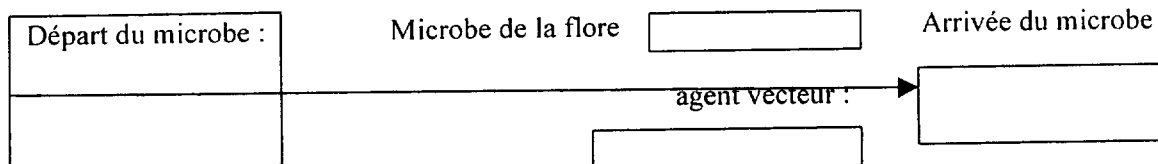
Examen : CAP/BEP		SESSION 2001	SUJET
Spécialité : Alimentation / option Préparateur en produits carnés		Epreuve : Sciences Appliquées	
Temps alloué : CAP 1 h / BEP 1 h 30	Coefficient : 2	Document : 2/7	

NE RIEN ECRIRE

DANS CETTE PARTIE

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.

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

1.9 – Justifier chaque étape de lavage des mains.

C.A.P.	B.E.P.

Examen : CAP/BEP		SESSION 2001	SUJET
Spécialité : Alimentation / option Préparateur en produits carnés		Epreuve : Sciences Appliquées	
Temps alloué : CAP 1 h / BEP 1 h 30	Coefficient : 2		Document : 3/7

NE RIEN ECRIRE

DANS CETTE PARTIE

2 - Sciences appliquées à l'alimentation.

La farine est un produit régulièrement utilisé dans les laboratoires de fabrication alimentaire. Voici la composition de 100 g de farine de blé blanche type 55 :

amidon	75 g	phosphore	130 mg
gluten	10 g	calcium	15 mg
lipides	1 g	magnésium	35 mg
		fer	1,5 mg
		vitamines B	0,55 mg

2.1 - Citer le nom du protide contenu dans cette farine, donner son rôle essentiel dans l'organisme.

nom : _____ rôle : _____

2.2 - Au cours de la digestion l'amidon, le gluten, les lipides seront transformés en nutriments.

Citer le nom des nutriments obtenus pour :

- l'amidon :
- les lipides :
- le gluten :

2.3 - Dans quel organe du tube digestif les nutriments passent-ils dans le sang ?

REP uniquement

2.4 - Relever les substances directement assimilables dans la composition de la farine blanche.

C.A.P	B.E.P.

Examen : CAP/BEP		SESSION 2001	SUJET
Spécialité : Alimentation / option Préparateur en produits carnés		Epreuve : Sciences Appliquées	
Temps alloué : CAP 1 h / BEP 1 h 30	Coefficient : 2	Document : 4/7	

NE RIEN ECRIRE

DANS CETTE PARTIE

2.5 – Définir un nutriment.

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

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

C.A.P.

B.E.P.

Examen : CAP/BEP		SESSION 2001	SUJET
Spécialité : Alimentation / option Préparateur en produits carnés		Epreuve : Sciences Appliquées	
Temps alloué : CAP 1 h / BEP 1 h 30	Coefficient : 2	Document : 5/7	

NE RIEN ECRIRE

DANS CETTE PARTIE

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

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

BEP uniquement

3.4 – Définir :

- virucide :
- sporicide :
- fongistatique :

C.A.P.	B.E.P.

Examen : CAP/BEP		SESSION 2001	SUJET
Spécialité : Alimentation / option Préparateur en produits carnés		Epreuve : Sciences Appliquées	
Temps alloué : CAP 1 h / BEP 1 h 30	Coefficient : 2		Document : 6/7

NE RIEN ECRIRE

DANS CETTE PARTIE

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.		
- On peut utiliser de l'eau de javel pour nettoyer un plat gras.		
- On ne doit pas conserver de l'eau de javel dans un récipient métallique.		
- L'action de l'eau de javel est instantanée. Il n'y a pas de temps d'action à respecter.		

C.A.P.	B.E.P
--------	-------

Examen : CAP/BEP	SESSION 2001	SUJET
Spécialité : Alimentation / option Préparateur en produits carnés	Epreuve : Sciences Appliquées	
Temps alloué : CAP 1 h / BEP 1 h 30	Coefficient : 2	Document : 7/7

NE RIEN INSCRIRE

DANS CETTE PARTIE

1. LA CUISSON :

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 : Inscrire dans le tableau les lettres correspondant aux modes de cuisson

- A - C'est une cuisson par concentration. Le récipient (poêle ou sautoir) doit être suffisamment chaud pour pouvoir saisir la pièce. On utilise le plus souvent comme matière grasse de l'huile ou du beurre.
- B - C'est une cuisson par concentration. Cela consiste à cuire un aliment sans eau ou liquide de mouillement, sans sauce, uniquement avec une matière grasse. La cuisson se fait à la broche ou au four préalablement chaud.
- C - C'est une cuisson par expansion. La chaleur et la saveur du liquide de cuisson pénètrent dans l'aliment et les sucs contenus dans celui-ci passent dans le mouillement.
- D - C'est une cuisson mixte. Il s'agit de saisir d'abord par rissolage, ensuite de cuire dans un mouillement (sauce, fond, etc.)

Modes de cuisson	Lettre
☉ RAGOUT	
☉ ROTI	
☉ SAUTÉ	
☉ POCHAGE DANS UN LIQUIDE	

Sujet interacadémique	EXAMENS : BEP / CAP	SESSION 2001	SUJET
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 1/4

NE RIEN INSCRIRE

DANS CETTE PARTIE

2. LES FONDS, LES FUMETS, LES SAUCES

2.1. Pour confectionner une sauce béchamel, il faut :

- A - Ajouter l'assaisonnement
- B - Mouiller au lait
- C - Faire fondre du beurre
- D - Cuire le roux
- E - Porter à ébullition pour épaissir la sauce
- F - Ajouter la farine

Ces réponses sont dans le désordre. Trouver le bon ordre :

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

--	--	--	--	--	--

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

BECHAMEL + GRUYERE + JAUNES D'ŒUFS = SAUCE

--

3. LES PÂTES : la pâte feuilletée

3.1. FICHE TECHNIQUE : DENREES POUR 1 KG DE FARINE

Pâte feuilletée	Détrempe	Farine	1 kg
		20 g
		5 à 5,5 dl
		Matière grasseg

Sujet interacadémique	EXAMENS : BEP / CAP	SESSION 2001	SUJET
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 2/4

NE RIEN INSCRIRE

DANS CETTE PARTIE

3.2. TECHNIQUE (REALISATION A LA MAIN)

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

4. LA PÂTISSERIE CHARCUTIERE :

4.1. Pour chacune des fabrications ci-dessous, indiquer la pâte nécessaire à leur réalisation.

FABRICATION	PÂTE
⊖ FRIAND	
⊖ PIZZA	
⊖ QUICHE	
⊖ BOUCHEE	
⊖ QUENELLE A GNOCCHI	

4.2. Pour réaliser une quiche lorraine, on dispose sur la pâte le gruyère, le lard fumé en lardons, et en dernier l'appareil à quiche. Citer les éléments qui composent cet appareil :

.....

.....

.....

Sujet interacadémique	EXAMENS : BEP / CAP	SESSION 2001	SUJET
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 3/4	

NE RIEN INSCRIRE

DANS CETTE PARTIE

5. LES HORS D'ŒUVRE :

5.1. Pour chacun des hors d'œuvre choisis dans le tableau ci-dessous, associer la sauce qui l'accompagne

Sauce mousseline, sauce vinaigrette ou citronnette, sauce fortement condimentée (à la grecque), sauce rémoulade

HORS D'ŒUVRE	SAUCE D'ACCOMPAGNEMENT
☉ ASPERGES	
☉ CAROTTES RAPEES	
☉ CELERI RAPE	
☉ CHAMPIGNONS	

5.2. Pour chacun des hors d'œuvre choisis dans le tableau ci-dessous, associer le pain qui l'accompagne

Pain de mie, pain de campagne, pain de seigle, blinis

HORS D'ŒUVRE	PAIN D'ACCOMPAGNEMENT
☉ CHARCUTERIE	
☉ CANAPES	
☉ HUITRES	
☉ SAUMON FUME / CAVIAR	

Sujet interacadémique	EXAMENS : BEP / CAP	SESSION 2001	SUJET
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 4/4