

**CORRIGÉ**

Examen :	<b>MC Vendeur spécialisé en alimentation</b>		
Epreuve :	EP2 - Technologie - 1 <sup>ère</sup> partie : QCM sur les caractéristiques des produits alimentaires courants de spécialités différentes		
Durée : 1 heure	Coef : 3	Page : 1/3	

**Consigne** : les réponses sont à insérer dans les tableaux ou dans les cases.

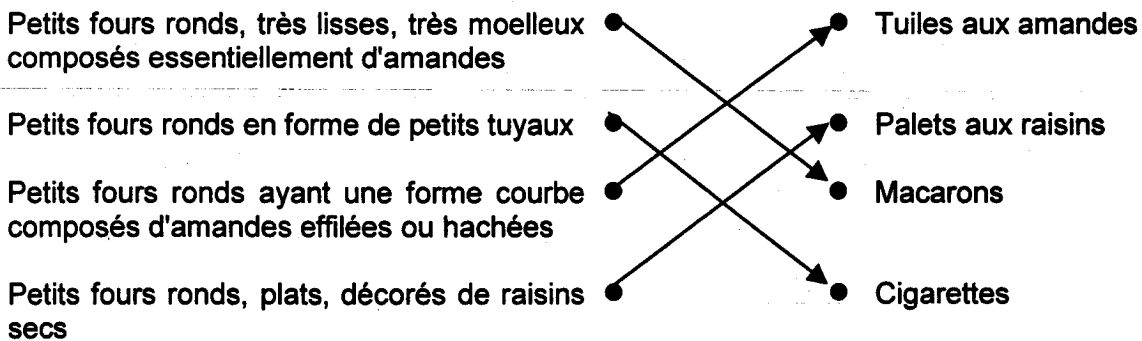
**BOULANGERIE : 4 points**

Une variété de pain peut accompagner plusieurs types de plat.  
Associez chacun des pains proposés à deux plats (2 croix pour chaque pain).

	CHARCUTERIE	HUITRES	FOIE GRAS	PETIT DEJEUNER	FROMAGES	FRUITS DE MER	CANAPES TOASTS	GOUTER ENFANTS
Pain de seigle		X				X		
Pain complet	X				X			
Pain viennois				X				X
Pain de mie			X				X	

**PÂTISSERIE : 9 points**

1 -Reliez la description au petit four sec correspondant :



2 -La traditionnelle bûche de Noël est pur beurre, avec une crème pur beurre ou une crème mousseline.

Faites une croix dans les cases correspondant à la composition des deux crèmes

	lait	sucre	beurre
crème au beurre		X	X
crème mousseline	X	X	X

3 -Dans la liste ci-dessous, entourez quatre pâtisseries qui ont nécessité de la pâte à choux pour leur fabrication :

- |                |                |                |                    |
|----------------|----------------|----------------|--------------------|
| - Eclair       | - Choux        | - flan citron  | - Paris-Brest      |
| - Pithiviers   | - Religieuse   | - framboisier  | - Bavarois         |
| - Saint Honoré | - meringue     | - baba au rhum | - forêt noire      |
| - Profiterole  | - Millefeuille | - fraisier     | - tarte aux pommes |

## CHARCUTERIE TRAITEUR : 4 points

1 - Donnez quatre types de saucisses qui peuvent entrer dans l'accompagnement d'une choucroute :

Saucisses : de Morteaux - de Toulouse - de Strasbourg - Fumée - Francfort - Merguez - Chipolatas - Cervelas de Lyon

Réponses : SAUCISSE DE MORTEAUX  
SAUCISSE DE STRASBOURG  
SAUCISSE FUMEE  
SAUCISSE DE FRANCFORT

2 - Parmi les produits suivants, quels sont ceux qui n'ont pas subi de cuisson ?

Jambon de Paris - Jambon de Bayonne - Jambon persillé de Bourgogne - Jambon de Parme  
Jambon d'York - Chorizo - Rosette de Lyon.

## FRUITS ET LÉGUMES : 9 points

Mettez dans le tableau ci-dessous les fruits et légumes qui correspondent :

Liste des variétés : Roseval - Fèves - Feuille de chêne - Noix - Reinette - Myrtilles - Pignons - Scarole - Lentilles - Belle de Fontenay - Cassis - Boskoop - Framboise - Golden - Laitue - Noisettes - Pois chiche - Charlotte.

FRUITS OU LEGUMES	VARIETES		
Fruits rouges	● FRAMBOISE	● MYRTILLE	● CASSIS
Pommes	● GOLDEN	● REINETTE	● BOSKOOP
Fruits secs	● NOISETTES	● NOIX	● PIGNONS
Salade	● LAITUE	● FEUILLE DE CHENE	● SCAROLE
Légumes secs	● POIS CHICHE	● FEVES	● LENTILLES
Pommes de terre	● CHARLOTTE	● ROSEVAL	● BELLE DE FONTENAY

## BOUCHERIE : 8 points

Pour chaque animal, associez deux morceaux de viande dans la liste proposée ci-dessous :

Liste : Tournedos - Rouelle - Gigot - Noix pâtissière - Selle - Pointe - Jarret - Paleron

Animal	Morceau	
Bœuf	● TOURNEDOS	● PALERON
Agneau	● GIGOT	● SELLE
Veau	● NOIX PÂTISSIERE	● JARRET
Porc	● POINTE	● ROUELLE

## FROMAGES : 10 points

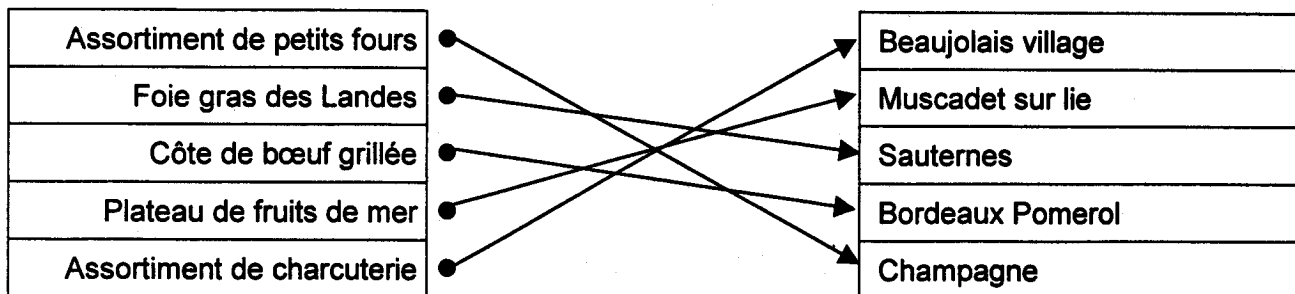
Pour chacune des pâtes figurant dans le tableau, indiquez les deux fromages correspondants :

Les fromages retenus : Saint Nectaire - Emmental - Camembert - Munster - Roquefort - Maroilles  
Bleu d'Auvergne - Tome de Savoie - Comté - Brie

Pâte	Nom du fromage	
Persillée	● ROQUEFORT	● BLEU D'Auvergne
Pressée cuite	● EMMENTAL	● COMTÉ
Pressée non cuite	● SAINT NECTAIRE	● TOME DE SAVOIE
Molle croûte fleurie	● CAMEMBERT	● BRIE
Molle croûte lavée	● MUNSTER	● MAROILLES

## OENOLOGIE : 10 points

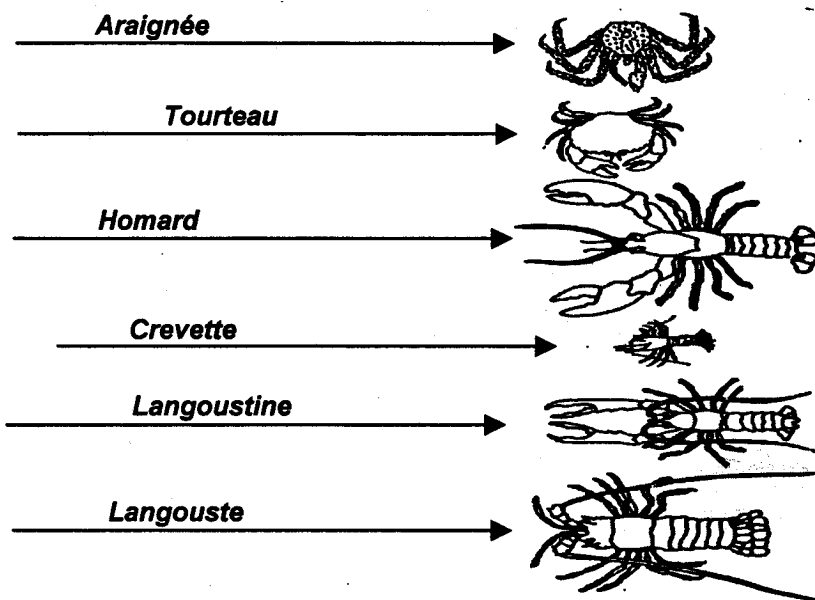
Associez, en les reliant, les mets et les vins proposés ci-après :



## POISSONS : 6 points

1- Indiquez le nom du crustacé qui correspond au dessin :

Liste des noms : Araignée - Tourteau - Crevette - Langoustine - Langouste - Homard.



2 - Rangez dans le tableau ci-dessous les poissons suivants :

Turbot - Brochet - Daurade - Sole - Sandre - Bar

Poissons d'eau de mer	Poissons d'eau douce
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Daurade</li> <li>- Turbot</li> <li>- Sole</li> <li>- bar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Brochet</li> <li>- Sandre</li> </ul>