

# CORRIGE

## I – TECHNOLOGIE GENERALE

## II – TECHNOLOGIE DE LA SPECIALITE OPTION A BOUCHER

<b>GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II</b>	Session <b>2002</b>	Facultatif : code <b>006VVo2</b>		
Examen et spécialité <b>CAP BEP PREPARATION EN PRODUITS CARNES OTPION A</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP2 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE</b>				
Type <b>CORRIGE</b>	Facultatif : date et heure	Durée <b>BEP 3 H 30 CAP 1 H</b>	Coefficient <b>BEP 5 CAP 3</b>	N° de page / total <b>1/3</b>



④ Citez quatre différents types de fraudes dans la commercialisation des produits carnés. **2,5 points**

- sur la nature (viande fraîche pour viande congelée)
- sur la qualité (afficher label pour qualité inférieure)
- sur l'origine (pré-salé pour Auvergne)
- sur le poids (poids supérieur au poids réel)
- sur l'espèce (viande de bœuf pour du cheval)

## II – TECHNOLOGIE DE SPECIALITE OPTION A

① Citez 5 critères d'appréciation de la qualité sur une carcasse de bovin. **2,5 points**

- L'état d'engraissement
- L'âge
- La conformation
- La couleur
- L'importance du squelette

② Citez 3 races allaitantes de l'espèce bovine et précisez sommairement la caractéristique de cette aptitude. **3 points**

- Limousine
- Maine Anjou
- Charolaise
- Blonde d'aquitaine
- Salers

La race est dite allaitante parce que le veau est laissé sous sa mère (dans les pâturages).

③ Donnez la composition osseuse et musculaire du déhanché (DEH). **2 points**

OS	MUSCLES
6 VERTEBRES LOMBAIRES 3 VERTEBRES DORSALES	FILET FAUX-FILET

④ Placez dans le tableau ci-dessous les morceaux suivants : bavette d'ailou, merlan, macreuse à pot-au-feu, hampe, tendron, gîte-gîte, mouvant, plâte de côte, entrecôtes, paleron non-paré en fonction de leur mode de cuisson. **2,5 points**

Donner le temps moyen d'un pot au feu.

**2 à 3 heures**

CUISSON RAPIDE	CUISSON LENTE
BAVETTE MERLAN HAMPE MOUVANT ENTRECOTES	MACREUSE TENDRON GÎTE-GITE PLAT DE COTE PALERON

CAP BEP ALIMENTATION PREPARATION EN PRODUITS CARNES OPTION A	o6vvo2
EP2 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE	3/3