

	Académie :	Session :		
	Examen ou Concours :	Série :		
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :		
NE	Epreuve/sous-épreuve :			
	NOM :			
RIEN	(en majuscule suivi, s'il y a lieu, du nom d'épouse) Prénoms :	N° du candidat		
	Né(e) le :		(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la liste d'appel)	
ECRIRE				
DANS	Examen ou Concours :	Série* :	Si votre composition comporte plusieurs feuilles, numérotez-les et placez les intercalaires dans le bon sens.	
	Spécialité/option :			
CE	Repère de l'épreuve :			
	Epreuve/sous-épreuve :			
CADRE	(Préciser, s'il y a lieu, le sujet choisi)			
	Note : <table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"><tr><td style="text-align: center;">/ 20</td></tr></table>	/ 20	Appréciation du correcteur :	
/ 20				
	* Uniquement s'il s'agit d'un examen			

## I – TECHNOLOGIE GENERALE

## II – TECHNOLOGIE DE LA SPECIALITE OPTION A

### BOUCHER

GROUPEMENT ACADEMIQUE II	Session <b>2002</b>	Facultatif : code 006VV02
Examen et spécialité BEP CAP ALIMENTATION PREPARATION EN PRODUITS CARNES OTPION A		
Intitulé de l'épreuve EP2 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE		
Type <b>SUJET</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>1/5</b>

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARREE

## I – TECHNOLOGIE GENERALE

- ❶ Nommer pour chaque spécialité ci-dessous les différents sujets en fonction de l'âge et du sexe (tableau à compléter). **2,5 points**

	ESPECE	JEUNE	ADULTE	DE REFORME	
B O V I D E S			GENISSE	M	
				F	
	OVINS		ANTENAIS	M	
				F	
G A L L I N A C E S	VOLAILLE			M	COQ
				F	

M : mâle      F : Femelle

- ❷ Citez 3 moyens de transport réglementaires des carcasses et viande d'animaux de boucherie. **3 points**

Précisez sommairement les dispositions réglementaires :

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARREE

③ Différenciez la notion de nettoyage de la notion de désinfection. **2 points**

④ Citez quatre différents types de fraudes dans la commercialisation des produits carnés.

**2,5 points**

BEP CAP ALIMENTATION PREPARATION EN PRODUITS CARNES OPTION A	06V02
TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE	3/5

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARREE

## II – TECHNOLOGIE DE SPECIALITE OPTION A

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

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

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

BEP CAP ALIMENTATION PREPARATION EN PRODUITS CARNES OPTION A	06V02
EP2 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE	4/5

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARREE

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**

CUISSON RAPIDE	CUISSON LENTE

Donner le temps moyen de cuisson d'un pot au feu.