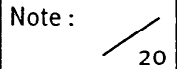


	Académie :	Session :
	Examen ou Concours :	Série :
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
NE	Epreuve/sous-épreuve :	
	NOM :	
RIEN	<i>(en majuscule suivi, s'il y a lieu, du nom d'épouse)</i>	
	Prénoms :	N° du candidat
	Né(e) le :	<i>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la liste d'appel)</i>
ECRIRE		
DANS	Examen ou Concours :	Série* :
	Spécialité/option :	
CE	Repère de l'épreuve :	
	Epreuve/sous-épreuve :	
CADRE	<i>(Préciser, s'il y a lieu, le sujet choisi)</i>	

Note : 	<i>Appréciation du correcteur :</i>
---	-------------------------------------

* Uniquement s'il s'agit d'un examen

1° Les verbes techniques : (10 points)

Replacer ces différents verbes techniques avec leur bonne définition :

Fleurer - Inciser - Tourner - Décanter - Fraiser - Monder - Emincer - Pocher - Blanchir - Dégorger

- ◆ Couper des oignons en tranches fines. Réponse :
- ◆ Eliminer les impuretés d'un liquide. Rép :
- ◆ Tailler des pommes de terre en forme régulière. Rép :
- ◆ Retirer la peau des tomates. Rép :
- ◆ Retirer l'excès de sel de la poitrine fumée en la chauffant dans l'eau. Rép :
- ◆ Entailler la surface d'un produit pour améliorer sa présentation. Rép :
- ◆ Faire tremper du foie dans de l'eau pour retirer le sang. Rép :
- ◆ Lisser un morceau de pâte en la travaillant avec la paume de la main. Rép :
- ◆ Répandre une mince couche de farine sur le marbre à pâtisserie. Rép :
- ◆ Cuire un aliment dans un liquide chaud Rép :

Groupement inter académique II		Session 2002	Facultatif : code 019VV02	
Examen et spécialité				
BEP CAP ALIMENTATION		CHARCUTIER TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve				
EP2 PARTIE TECHNOLOGIE				
Type	Sujet	Facultatif : date et heure	Coefficient	N° de page / total
		Durée CAP : 2 h total EP2 BEP : 3 h 30 total EP2	BEP : 5 total ep2 CAP : 4 total ep2	1/5

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARREE

2° Les additifs (6 points)

L'étiquette d'un pâté de foie vendu sous-vide présente les additifs suivants :

E 250 - E 300 - E 450 Préciser le rôle de chaque additif.

E 250 = sel nitrité

Rôle

E 300 = acide ascorbique

Rôle

E 450 = Polyphosphates

Rôle

3° COMPOSITION OSSEUSE DES MORCEAUX (6 points)

Complétez le tableau suivant :

Jambon de York	Epaule-palette	Longe sans palette
Coxal	Vertèbres :
.....	Humérus	Vertèbres : Dorsales
Rotule	Vertèbres :
.....	Vertèbres :
.....	Olécrane	

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARREE

4° Les abats du porc (6 points)

Citez 9 abats du porc en précisant pour 3 d'entre eux 2 utilisations dans les fabrications de charcuterie :

.....
.....
.....

Utilisations : (2 points)

1

2

3

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARREE

5° (12 points)

a – Comment obtient-on les produits suivants :

Un roux :

+

Une sauce béchamel :

+

+

assaisonnement

Une sauce mornay : béchamel

+

+

Un velouté de volaille :

+

b- Les sauces émulsionnées

Donner deux exemples de sauces émulsionnées à froid

.....

Donner un exemple de sauce émulsionnée à chaude

.....

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARREE

6° Rédigez la fiche technique de 10 kg de " TERRINE DE FAISAN TRUFFEE "

(18 points)

TECHNIQUES	ELEMENTS DE FABRICATION	U	quantité
.....	<u>Matières premières</u>
.....
.....
.....
.....
.....	<u>Mise au sel</u>
.....
.....
.....
.....	<u>Assaisonnement et aromates</u>
.....
.....
.....
.....
.....	<u>Liants</u>
.....
.....
.....
.....	<u>Eléments d'emballage</u>
.....
.....
.....

CORRIGÉ

1° Les verbes techniques : (10 points)

Replacer ces différents verbes techniques avec leur bonne définition :

- ◆ Couper des oignons en tranches fines Réponse : **Emincer**
- ◆ Eliminer les impuretés d'un liquide Rép. : **Décanner**
- ◆ Tailler des pommes de terre en forme régulière : Rép. : **Tourner**
- ◆ Retirer la peau des tomates Rép. : **Monder**
- ◆ Retirer l'excès de sel de la poitrine fumée en la chauffant dans l'eau Rép. : **Blanchir**
- ◆ Entailler la surface d'un produit pour améliorer sa présentation Rép. : **Inciser**
- ◆ Faire tremper du foie dans de l'eau pour retirer le sang Rép. : **Dégorger**
- ◆ Lisser un morceau de pâte en la travaillant avec la paume de la main Rép. : **Fraiser**
- ◆ Répandre une mince couche de farine sur le marbre à pâtisserie Rép. : **Fleurer**
- ◆ Cuire un aliment dans de un liquide chaud : Rép. : **Pocher**

2° Les additifs (6 points)

L'étiquette d'un pâté de foie vendu sous-vide présente les additifs suivants :

E 250 - E 300 - E 450

Donnez le nom de chaque additif en précisant son rôle dans la fabrication du pâté de foie.

E 250 = Sel nitrité

Rôle: Apporter du goût aux produits, renforcer la couleur rose, conserver (action sur les clostridium botulinum)

E 300 = Acide ascorbique

Rôle : Antioxygène, accélère l'action du nitrite.

E 450 = Polyphosphates

Rôle : Renforcer les propriétés liantes de l'albumine, remonter le Ph des produits = moins de pertes de poids en cuisson, léger pouvoir antioxydant, effet bactériostatique.

BEP CAP ALIMENTATION CHARCUTIER TRAITEUR	019VV02
EP2 PARTIE TECHNOLOGIE	1/4

5° (12 points)

a – Comment obtient-on les produits suivants :

Un roux : Beurre + Farine

Une sauce béchamel : roux + lait + assaisonnement

Une sauce mornay : béchamel + jaune d'oeuf + gruyère rapé

Un velouté de volaille : fond de volaille + roux

b- Les sauces émulsionnées

Donner deux exemples de sauces émulsionnées à froid

- Mayonnaise - vinaigrette

Donner un exemple de sauce émulsionnée à chaude

- Hollandaise ou béarnaise