

DANS CE CADRE

Académie :

Session :

Examen ou concours :

Série* :

Spécialité/option :

Repère de l'épreuve :

Epreuve/sous-épreuve :

NOM

(en majuscules, 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 liste appel)

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.

Session 2002

**B.E.P. Alimentation option CHARCUTIER
C.A.P. CHARCUTIER TRAITEUR**

EP2 : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

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 : 4

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARRÉE

1 - FICHE TECHNIQUE

1.1 - Compléter les colonnes « Ingrédients » et « Quantités » de la fiche technique suivante.

1.2 - Inscrire dans la colonne « Phases techniques » ces opérations en ordre chronologique.

Entourer la bonne réponse pour les lignes marquées d'un (*)

- **Refroidissement**

- **Désossage**

- **Immersion**

- **Moulage**

- **Cuisson** : Température à cœur en fin de cuisson 55 °C 63 °C 69 °C (*)

- **Stockage** : maximum de conservation avant la vente 10 jours 15 jours 20 jours (*)

- **Pompage** : pourcentage de saumure injecté entre 10 et 15 % 15 et 20 % 20 et 25 % (*)

JAMBON SUPERIEUR

Ingrédients (par kg de jambon)	Quantités	Phases techniques
Denrées Jambon Saumure pour 10 L	10 kg	
Décoction	P.M	
Cuisson Bouillon léger		

SUJET INTERACADEMIQUE	EXAMEN : CAP / BEP	SESSION 2002	SUJET
SPECIALITE : BEP Alimentation, option Charcutier Préparation Traiteur	CAP Charcutier Préparation Traiteur	EPREUVE : EP2 – Technologie professionnelle	
TEMPS ALLOUE : tout EP2 CAP 2 h BEP 3h30 maxi	COEFFICIENT : CAP : 3 BEP : 2	DOCUMENT : 1 / 4	

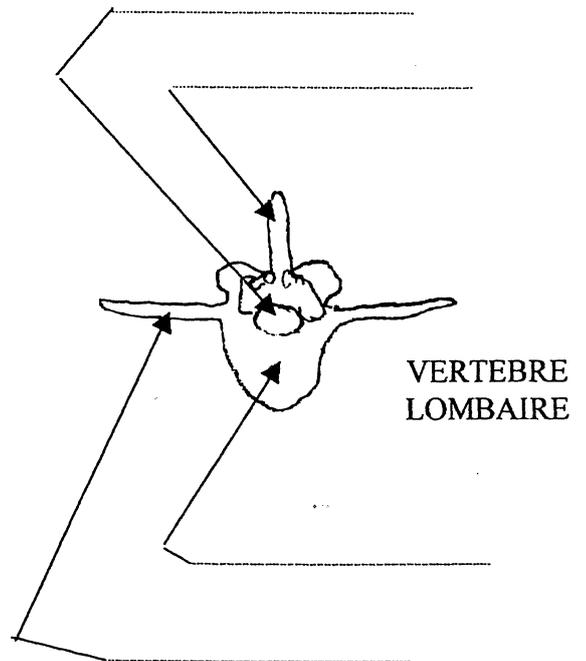
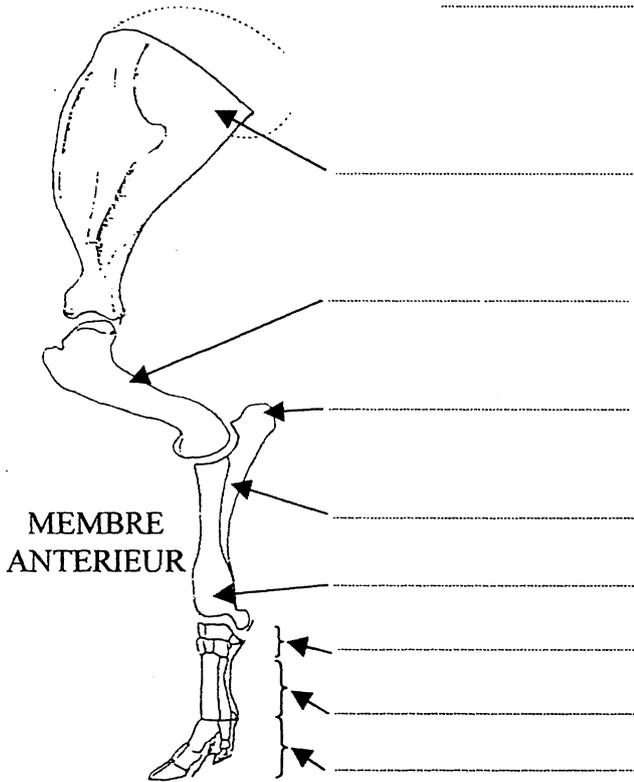
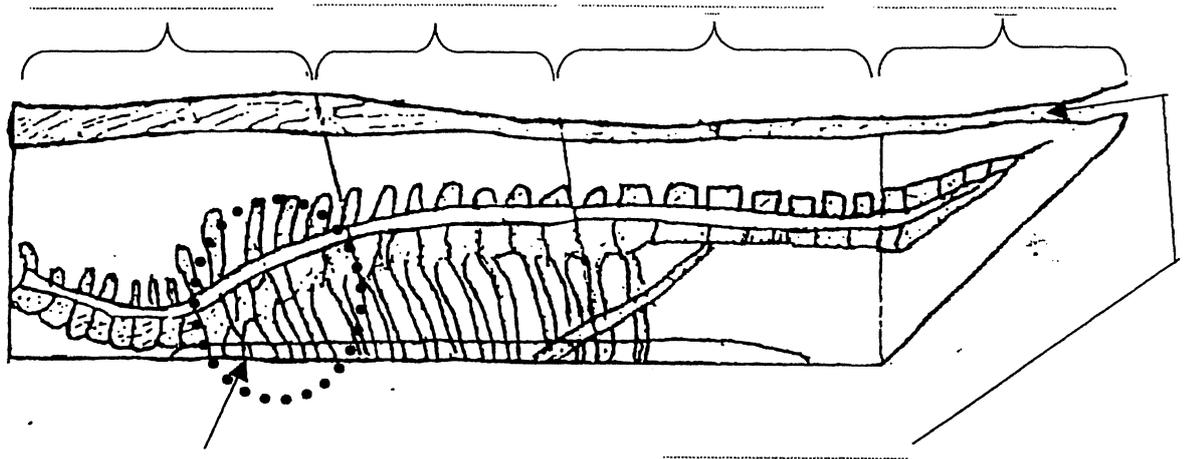
NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARRÉE

2 - ANATOMIE

Compléter les 3 schémas suivants :

LE REIN



SUJET INTERACADEMIQUE	EXAMEN : CAP / BEP	SESSION 2002	SUJET
SPECIALITE : BEP Alimentation, option Charcutier Préparation Traiteur	CAP Charcutier Préparation Traiteur	EPREUVE : EP2 - Technologie professionnelle	
TEMPS ALLOUE : tout EP2 CAP 2 h BEP 3h30 maxi	COEFFICIENT : CAP : 3 BEP : 2	DOCUMENT : 2 / 4	

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARRÉE

5 – FABRICATION TRAITEUR

Attribuer à chaque entrée la sauce correspondante :

vinaigrette – mayonnaise
sauce Béchamel – sauce Mornay

Salade piémontaise	Museau de porc
Endives au jambon	Bouchée à la Reine
Gnocchi à la parisienne	Macédoine

6 – CONSERVATION

6.1 - Le froid positif

Indiquer la température de conservation des produits suivants :

Fruits	6 à 10 °
Produits carnés frais	-----
Produits végétaux	-----
Produits laitiers non stérilisés	-----
Beurre, œufs, fromages	-----
Poissons frais	-----

6.2 – Le froid négatif

Indiquer les températures en entourant la bonne réponse

Congélation des produits surgelés	-10°C	-18°C	-20°C	-40°C
Conservation des produits surgelés	-10°C	-18°C	-30°C	

Quelle température critique un conservateur ou un congélateur ne doit pas dépasser ?

6.3 – Le chaud : Expliquer la différence entre la pasteurisation et la stérilisation :

.....

.....

.....

6.4 – Le sous vide : Donner deux utilisations du sous vide

.....

.....

SUJET INTERACADEMIQUE	EXAMEN : CAP / BEP	SESSION 2002	SUJET
SPECIALITE : CAP Charcutier Préparation Traiteur BEP Alimentation, option Charcutier Préparation Traiteur		EPREUVE : EP2 – Technologie professionnelle	
TEMPS ALLOUE : tout EP2 CAP 2 h BEP 3h30 maxi	COEFFICIENT : CAP : 3 BEP : 2	DOCUMENT : 4 / 4	