

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	019V02
EP2 PARTIE TECHNOLOGIE	1/4

CORRIGÉ

3° COMPOSITION OSSEUSE DES MORCEAUX (6 points)

Complétez le tableau suivant :

Jambon de York	Epaule-palette	Longe sans palette
Coxal	<i>Scapulum ou omoplate</i>	Vertèbres : <i>Cervicales</i>
<i>Fémur</i>	Humérus	Vertèbres : <i>Dorsales</i>
Rotule	<i>Radius</i>	Vertèbres : <i>Lombaires</i>
<i>Tibia</i>	<i>Cubitus</i>	Vertèbres : <i>Du sacrum</i>
<i>Péroné</i>	Olécrane	Les cotes

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 :

La tête, les oreilles, la langue, les pieds, la queue,
Le foie, le cœur, la rate, les poumons, les rognons, le sang, la cervelle
La panse, les chaudins, la robe, le fuseau, la vessie, les menus, la crépine, le ratis....

Utilisations : (2 points)

Réponses en fonction du choix des abats.

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

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

(18 points)

Réponse laissée à l'appréciation du jury.

Minimum de maigre de faisan utilisé : 20 % = 2 KG

Minimum de truffe utilisée : 3 % = 300 g

BEP CAP ALIMENTATION CHARCUTIER TRAITEUR	019V02
EP2 PARTIE TECHNOLOGIE	4/4