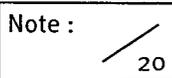


	Académie :	Session :
	Examen ou Concours :	Série :
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
NE	Epreuve/sous-épreuve :	
	NOM :	
RIEN	(en majuscule suivi, s'il y a lieu, du nom d'épouse) Prénoms :	N° du candidat
	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la liste d'appel)
ECRIRE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

Note : 	Appréciation du correcteur :
---	------------------------------

\* 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 : .....

<b>Groupeement inter académique II</b>		Session <b>2002</b>	Facultatif : code 019VVo2
Examen et spécialité			
BEP CAP ALIMENTATION		CHARCUTIER TRAITEUR	
Intitulé de l'épreuve			
EP2 PARTIE TECHNOLOGIE			
Type  <b>SUJET</b>	Facultatif : date et heure  Durée  <b>CAP : 2 h total EP2 BEP : 3 h 30 total EP2</b>	Coefficient  <b>BEP : 5 total ep2 CAP : 4 total ep2</b>	N° de page / total  <b>1/5</b>

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 axortique**

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>	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....