

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE IV - SESSION 2002

B.E.P. : ALIMENTATION Option PREPARATEUR EN PRODUITS CARNES (Option A)

C.A.P. : PREPARATEUR EN PRODUITS CARNES (Option A)

5022118

EPREUVE : EP2

Technologie professionnelle

DUREE

B.E.P. : 1h 00

C.A.P. : 1h 00

COEFFICIENT

B.E.P. : 5

C.A.P. : 3

Ce corrigé comporte 2 pages numérotées de 1 à 2.

1/2

- CORRIGE -

QUESTION ① (2 points)

Donnez les caractéristiques de la race bovine charolaise en complétant le tableau ci-dessous.

RACE	TYPE	COULEUR DE LA ROBE	APTITUDE	REGION DE PRODUCTION
CHAROLAISE	<i>convexiligne</i>	<i>blanche</i>	<i>viande</i>	<i>Centre (accepter : Nivernais)</i>

QUESTION ② (5 points)

Indiquez le nom des morceaux numérotés de la coupe du demi-agneau représenté par le schéma ci-dessous.

1 GIGOT

2 SELLE

3 COTES FILET

4 COTES PREMIERES

5 COTES SECONDES

6 COTES DECOUVERTES

7 COLLET ou COLLIER

8 HAUT DE COTES

9 POITRINE

10 EPAULE

QUESTION ③ (1,5 points)

Complétez le tableau ci-dessous.

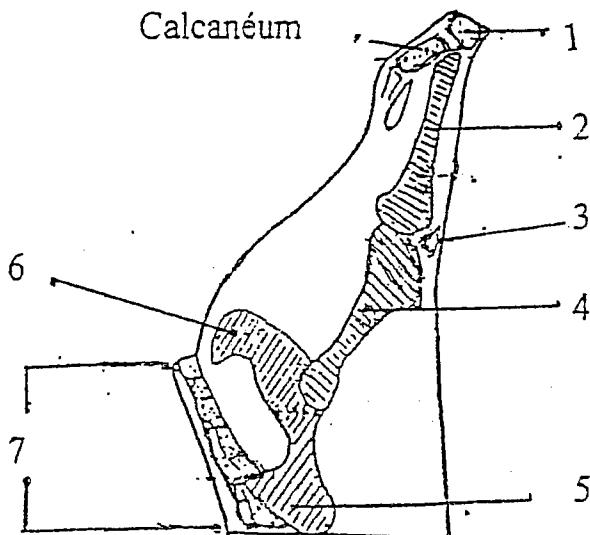
DENOMINATION	CARACTERISTIQUE DE L'ANIMAL	FAMILLE D'ANIMAUX DE BOUCHERIE
CHATRON	<i>Bœuf châtré tardivement</i>	<i>Bovin</i>
VERRAT	<i>Mâle adulte</i>	<i>Porcin</i>
CHEVREAU	<i>Jeune animal</i>	<i>Caprin</i>

QUESTION ④ (4 points)
Complétez le tableau ci-dessous.

PLAT DEMANDE	ESPECE ANIMALE	NOM DU OU DES MORCEAUX	POIDS CONSEILLE par personne	TYPE DE CUISSON (lente ou rapide)
Bourguignon ou braisé	BŒUF	Collier, jarret, filet mignon	150 à 160 g	lente
Navarin sans os	AGNEAU	Epaule, selle, collet, poitrine	150 g	lente
Blanquette avec os	VEAU	Tendron, poitrine	200 g	lente
Escalope	VEAU	Noix, sous-noix, noix pâtissière	150 g	rapide

QUESTION ⑤ (3,5 points)

Citez sur le schéma ci-dessous le nom des os de la cuisse de bœuf.



Réponses :

- 1 Tarse
- 2 Tibia
- 3 Rotule
- 4 Fémur
- 5 Ilium
- 6 Ischium
- 7 Sacrum ou vertèbres sacrées

QUESTION ⑥ (4 points)

La dessiccation est un phénomène important dans le travail des viandes de boucherie.

Complétez le tableau ci-dessous, en indiquant trois étapes de travail où elle intervient, et en précisant son importance (utilisez I pour importante, F pour faible, R pour rapide).

ETAPES DU TRAVAIL DES VIANDES	CAUSES PRINCIPALES DE LA DESSICCATION	DEGRE D'IMPORTANCE DU PHENOMENE
Abattage et ressuage	Refroidissement des carcasses Ventilation	I R
Stockage en chambre froide	Réglage de la température et de l'hygrométrie	F (si réglages corrects)
Préparation pour la vente	Contacts avec l'air ambiant multipliés Epluchage des tissus protecteurs du muscle	I R