

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE IV - SESSION 2002

B.E.P. : ALIMENTATION Option PREPARATEUR EN PRODUITS CARNES (Option A) 512244

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 sujet comporte 3 pages numérotées de 1 à 3.
 Assurez-vous que cet exemplaire est complet.
 S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.

1/3

Les candidats répondront directement sur les feuilles de sujet à rendre en fin d'épreuve.

CALCULATRICE NON AUTORISEE

- SUJET -

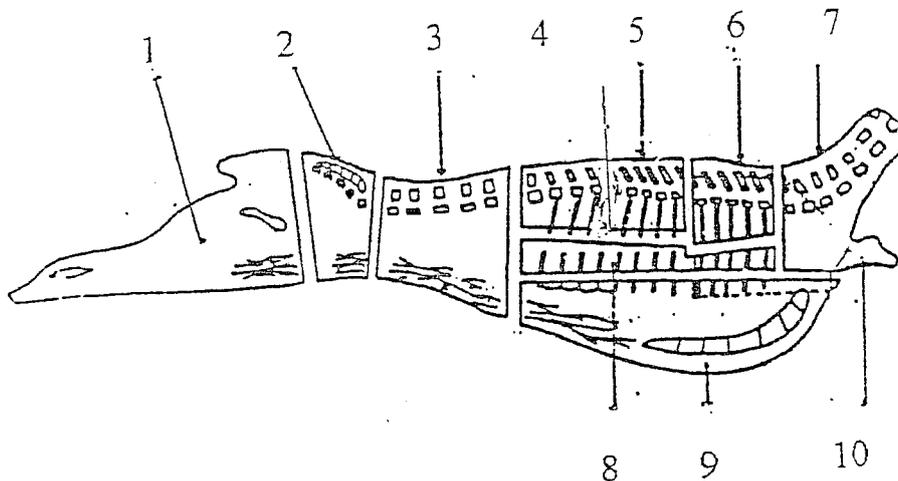
QUESTION ① (2 points)

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				

QUESTION ② (5 points)

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



- | | |
|---------|----------|
| 1 | 6 |
| 2 | 7 |
| 3 | 8 |
| 4 | 9 |
| 5 | 10 |

QUESTION ③ (1,5 points)
Complétez le tableau ci-dessous.

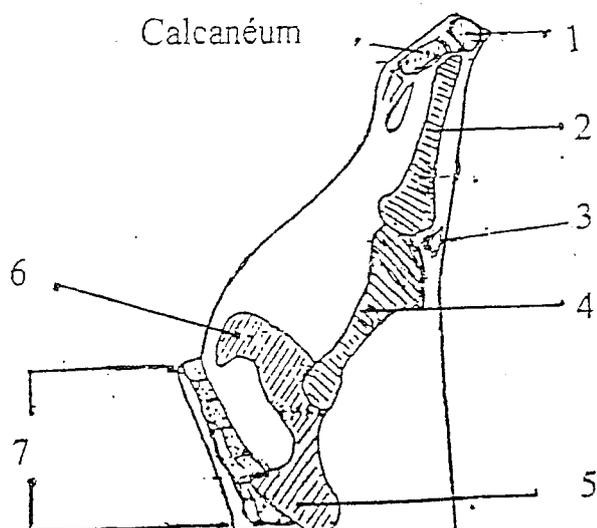
DENOMINATION	CARACTERISTIQUE DE L'ANIMAL	FAMILLE D'ANIMAUX DE BOUCHERIE
CHATRON		
VERRAT		
CHEVREAU		

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				
Navarin sans os				
Blanquette avec os				
Escalope				

QUESTION ⑤ (3,5 points)
Citez sur le schéma ci-dessous le nom des os de la cuisse de bœuf.

Réponses :



- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7

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