

corrigé**Examen :****MC Vendeur spécialisé en alimentation****Epreuve :****EP2 - Technologie – 1^{ère} partie : Caractéristiques essentielles de produits alimentaires courants****Durée : 1 heure****Coef : 2****Feuille : 1/5**

Partie	Barème
Lait	8 points
Fromages	5 points
Œufs	3 points
Poissons	10 points
Gibier	3 points
Fruits et légumes	10 points
Viandes	2 points
Pâtisserie	10 points
Carte des vins	4 points
TOTAL	60 points

1) LES LAITS (8 POINTS)

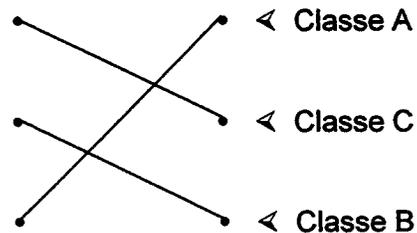
TRAITEMENT SUBI	TYPE DE LAIT
traitement thermique entre 72°C et 85°C	<i>lait pasteurisé</i>
traitement thermique à 140 °C	<i>lait stérilisé U.H.T.</i>
traitement thermique et évaporation totale de l'eau	<i>lait concentré</i>
pas de traitement thermique	<i>lait cru</i>

2) LES FROMAGES (5 POINTS)

TAUX DE MATIÈRE GRASSE	APPELLATION
moins de 20 % de matière grasse	<i>fromage maigre</i>
de 20 à 45 % de matière grasse	<i>fromage gras</i>
de 45 à 60 % de matière grasse	<i>fromage extra-gras</i>
de 60 à 75 % de matière grasse	<i>fromage double crème</i>
au minimum 75 % de matière grasse	<i>fromage triple crème</i>

3) LES OEUFs (3 POINTS)

- Œufs utilisés uniquement par l'industrie agro-alimentaire
- Œufs de 2^{ème} qualité
- Œufs frais



4) LES POISSONS (10 POINTS)

ESPECES	DENOMINATION
Poisson	<i>Saint-Pierre – Merlu – Daurade</i>
Mollusques	<i>Moule – coquille Saint-Jacques – huître – praire – calamar</i>
Crustacés	<i>homard – crevette rose</i>

5) LES GIBIERS (3 POINTS)

Entourez dans la liste ci-dessous les 3 gibiers à plumes

Sanglier

Pigeon

Caille

Lièvre

Chevreuil

Pintade

Poulet

Faisan

Chapon

6) LES FRUITS ET LEGUMES (10 POINTS)

Familles	Dénominations
racines	<i>carottes</i>
feuilles	<i>salades</i>
bulbes	<i>oignons</i>
tubercules	<i>pommes de terre</i>
légumes – fruits	<i>tomates</i>
fruits à pépins	<i>poires</i>
fruits à noyau	<i>prunes</i>
fruits rouges	<i>framboises</i>
fruits oléagineux	<i>noisettes</i>
fruits amylacés	<i>bananes</i>

7) LES VIANDES (2 POINTS)

Parmi les morceaux suivants, 2 s'associent à la viande de porc. Entourez-les.

> rumsteak

> gigot

> noix

> côtelettes d'échine

> bavette

> jambon

8) LA PATISSERIE (10 POINTS)

Cochez les principaux ingrédients entrant dans la composition des pâtes suivantes :

	Farine	Beurre	Oeufs	Eau	Lait	Levure	sel	Sucre
Pâte à chou	X	X	X	X			X	
Pâte feuilletée	X	X		X			X	
Génoise	X		X					X
Pâte à brioche	X	X	X		X	X	X	X
Pâte sablée	X	X	X				X	X

9) LES VINS (4 POINTS)

LES RÉGIONS DE PRODUCTION DES APPELLATIONS D'ORIGINE

