

ÉPREUVE TECHNOLOGIQUE EP2

1^{ère} partie → Caractéristiques essentielles de produits alimentaires courants

Consigne : vous répondrez directement sur le sujet.

N° du candidat

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	→

EXAMEN : MC Vendeur spécialisé en alimentation

Épreuve : EP2 ⇒ Technologie – 1^{ère} partie : Caractéristiques essentielles de produits alimentaires courants

Durée : 1 heure

Coef : 2

Feuille : 1/6

1) LES LAITS (8 POINTS)

Associez les types de laits et leur traitement.

lait cru – lait pasteurisé – lait stérilisé U.H.T. – lait concentré

TRAITEMENT SUBI	TYPE DE LAIT
traitement thermique entre 72°C et 85°C	
traitement thermique à 140 °C	
traitement thermique et évaporation totale de l'eau	
pas de traitement thermique	

2) LES FROMAGES (5 POINTS)

A chacun de ces fromages correspond un taux de matière grasse. Complétez le tableau suivant.

**fromage triple crème – fromage maigre – fromage gras – fromage double crème
– fromage extra-gras –**

TAUX DE MATIERE GRASSE	APPELLATION
moins de 20 % de matière grasse	
de 20 à 45 % de matière grasse	
de 45 à 60 % de matière grasse	
de 60 à 75 % de matière grasse	
au minimum 75 % de matière grasse	

3) LES OEUFS (3 POINTS)

Reliez par une flèche la définition à la classe de qualité.

- Œufs utilisés uniquement par l'industrie agro-alimentaire • • < Classe A
- Œufs de 2^{ème} qualité • • < Classe C
- Œufs frais • • < Classe B

4) LES POISSONS (10 POINTS)

Associez espèces et dénominations :

homard – moule – Saint-Pierre – crevette rose – huître – merlu – coquille Saint Jacques
– praire – daurade - calamar

<i>ESPECES</i>	<i>DENOMINATION</i>
Poisson	
Mollusques	
Crustacés	

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)

Indiquez dans le tableau la famille correspondante aux fruits et légumes suivants :

**carottes – noisettes – pommes de terre – oignons – tomates – framboises – bananes –
prunes – poires - salades**

Familles	Dénominations
racines	
feuilles	
bulbes	
tubercules	
légumes – fruits	
fruits à pépins	
fruits à noyau	
fruits rouges	
fruits oléagineux	
fruits amylacés	

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								
Pâte feuilletée								
Génoise								
Pâte à brioche								
Pâte sablée								

9) LES VINS (4 POINTS)

Placez dans chaque rectangle vide numéroté 1 - 2 - 6 - 7 - 8 - 9 - 11 et 12 la provenance des 8 vins suivants :

- BORDEAUX
- COTES DE PROVENCE
- CHAMPAGNE
- MUSCADET
- MUSCAT D'ALSACE
- COTES DU RHONE
- CORSE
- CORBIERES

LES RÉGIONS DE PRODUCTION DES APPELLATIONS D'ORIGINE

