

	Académie :	Session :
NE	Examen ou Concours :	Série :
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
RIEN	Epreuve/sous-épreuve :	
	NOM :	
	<i>(en majuscule suivi, s'il y a lieu, du nom d'épouse)</i>	
ECRIRE	Prénoms :	N° du candidat <span style="border: 1px solid black; display: inline-block; width: 100px; height: 20px; vertical-align: middle;"></span>
	Né(e) le :	<i>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la liste d'appel)</i>
DANS	Examen ou Concours :	Série* :
CE	Spécialité/option :	<i>Si votre composition comporte plusieurs feuilles, numérotez-les et placez les intercalaires dans le bon sens.</i>
CADRE	Repère de l'épreuve :	
	Epreuve/sous-épreuve :	
	<i>(Préciser, s'il y a lieu, le sujet choisi)</i>	
	Note : <span style="border: 1px solid black; display: inline-block; width: 40px; height: 20px; vertical-align: middle; text-align: center; margin-left: 10px;">/ 20</span>	Appréciation du correcteur :
	* Uniquement s'il s'agit d'un examen	

## I. TECHNOLOGIE GENERALE

1/ Préciser les quatre éléments essentiels constituant la carcasse du bovin qui permettent de déterminer sa valeur. *3 points.*

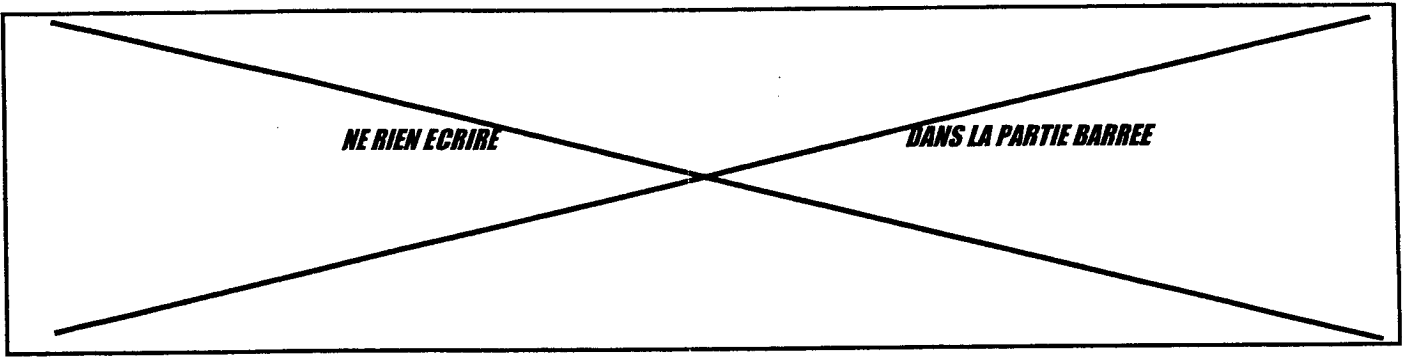
.....

.....

.....

.....

<b>Groupe ment inter acadé mique II</b>		Session <b>2003</b>	Facultatif 019w03		
Examen et spécialité BEP/CAP ALIMENTATION PREPARATEUR EN PRODUITS CARNES OPTION A					
Intitulé de l'épreuve EP2 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE					
Type <b>SUJET</b>	Facultatif : date et heure	Durée <b>BEP 3h30 CAP 1h</b>	Coefficient <b>BEP 5 CAP 3</b>	N° de page / total <b>1/4</b>	



2/ Enumérer quatre méthodes qui permettent de limiter les effets de la dessiccation. *2 points.*

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

3/ Préciser la définition des sigles suivants. *2 points.*

DSV.....

ITEB.....

OFIVAL.....  
.....

INRA.....

4/ Nommer différents sujets de l'espèce OVINE en fonction de l'âge. *3 points.*

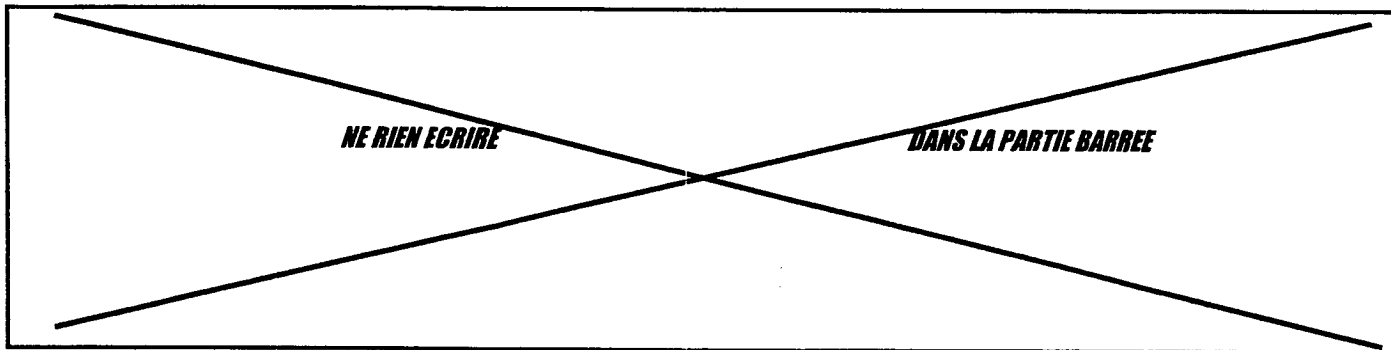
Trois à cinq semaines.....

Deux à quatre mois (100 jours).....

Quatre à six mois.....

1 an et plus.....

	Rappel codage
	2/4



## II TECHNOLOGIE DE SPECIALITE OPTION A

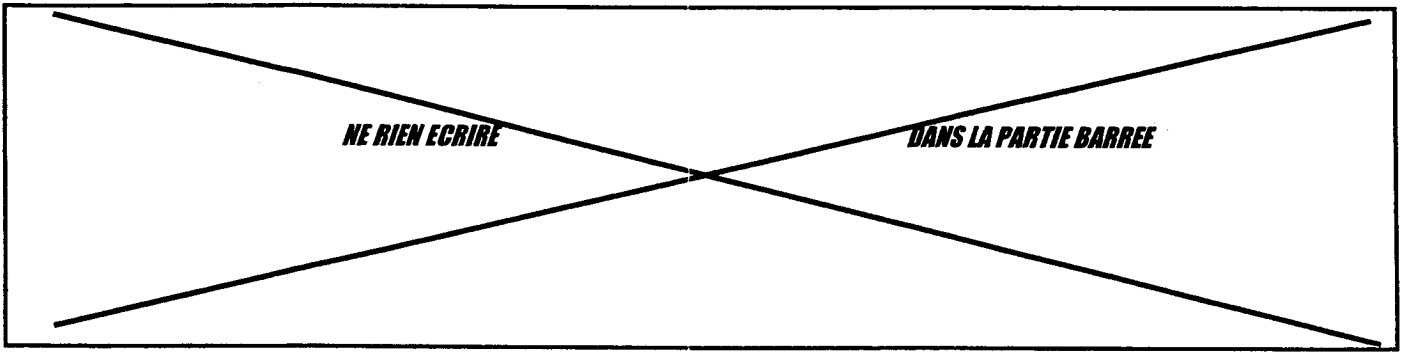
1/ Citer les principaux sites d'observation qui permettent de déterminer l'état d'engraissement d'une carcasse. *3,5 points.*

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

2/ Précisez les caractéristiques de la race NORMANDE. *2,5 points.*

- Origine.....
- Profil.....
- Aptitude.....
- Couleur de la robe.....
- Rendement moyen.....

	Rappel codage
	3/4



3/ Ranger dans le tableau ci-dessous la composition de la TRANCHE (GRASSE) 2 points.

TRANCHE GRASSE		
PROVENANCE ANATOMIQUE	BASE OSSEUSE	COMPOSITION MUSCULAIRE

4/ Citer dans l'ordre les quatre principales phases de l'abattage du bovin. 2 points.

- 1.....
- 2.....
- 3.....
- 4.....