

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

CORRIGÉ

TECHNOLOGIE GENERALE

1° a) Le nettoyage d'une table de travail de charcutier traiteur nécessite les opérations suivantes :

- Désinfecter,
- Eliminer les détritrus,
- Rincer à l'eau chaude,
- Egoutter,
- Rincer à l'eau froide,
- Dégraisser.

Citer ces opérations dans l'ordre d'exécution :

- Eliminer les détritrus,
- Dégraisser,
- Rincer à l'eau chaude,
- Désinfecter,
- Rincer à l'eau froide,
- Egoutter.

(6 points)

Groupement inter académique II	Session 2003	Facultatif : code		
Examen et spécialité BEP CAP ALIMENTATION CHARCUTIER TRAITEUR				
Intitulé de l'épreuve TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE				
Type CORRIGE	Facultatif : date et heure	Durée BEP 3h30 CAP 1h	Coefficient BEP 5 CAP 1	N° de page / total 1/4

CORRIGÉ

c) Pour dégraisser, vous utilisez un produit spécifique. De quel produit s'agit-il ?

- ~~Un désinfectant,~~
- ~~Un décapant,~~
- ~~Une crème à récurer,~~
- Un détergent.

} Rayer les mauvaises réponses. (4 points)

TECHNOLOGIE DES MATIERES PREMIERES

2° a) Dans la découpe du 1/2 porc à la parisienne, on obtient trois parties :

- 1- Le rein,
- 2- La poitrine hachage...
- 3- Le jambon

} Citer les deux autres parties. (2 points)

b) Le rein est lui-même découpé en sept morceaux :

- 1- La bardière,
- 2- L'échine.....
- 3- La palette.....
- 4- Le carré de côtes....
- 5- Le filet mignon...
- 6- Le filet
- 7- La pointe

} Citer les autres morceaux du rein. (6 points)

3° Les boyaux de mouton et de porc sont utilisés pour embosser différents produits de charcuterie. Citer deux utilisations pour chacun des boyaux cités ci-dessous. (7 points)

Boyaux	Utilisations pour l'embossage	
Robe	Saucisse de Morteau	Cervelas lyonnais Andouillette de Troyes
Menu de porc	Saucisse de Toulouse	Boudin noir
Menu de mouton	Saucisses de Francfort, Strasbourg	Merguez
Fuseau de porc	Saucisson sec	Rosette de Lyon

CORRIGÉ

4° Le triage des viandes de porc permet d'obtenir différents choix de viande et de gras, et permet de les utiliser dans la fabrication qui convient le mieux. (5 points)

Citer deux utilisations des viandes et gras cités dans le tableau ci-dessous.

Viandes et gras	Utilisations les mieux adaptées	
Maigre	Boudin blanc	Lèches à galantine
Gras dur	Pâté de campagne	Saucisse de Francfort
Gorge	Pâté de campagne	Pâté de lièvre, de lapin
Bardière	Barde	Boudin noir (Fabrication)
Mouille	Pâté de foie	Saucisse de Francfort

TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

5° Les cuissons : compléter le tableau.

Types de cuisson	Modes de cuisson	
Par expansion	Pocher départ à froid	
Par concentration	Rôtir, pocher départ à chaud	Griller, sauter, frire
Mixte	Ragoût	Braiser

(4 points)

6° Donner les températures de conservation des produits énumérés ci-dessous. (7 points)

Produits à conserver	Températures de conservation
Poisson surgelé	- 18°° C
Porc frais	0 à + 4°° C
Petit salé cuit	0 à + 4° C
Lapin chasseur	0 à + 3° C
Légumes frais	+ 6 à + 8° C
Lait UHT	Température ambiante
Beurre pasteurisé	0 à + 6° C

CORRIGÉ

7° Donner la composition d'une saumure : (4 points)

- Eau -Sel nitrité -Sucre-Dextrose -Aromates

8° Rédiger la fiche technique d'un « PATE DE FOIE » (15 points)

TECHNIQUES (5 points)	ELEMENTS DE FABRICATION (5 points)	U	QUANTITE (5 points)
	<u>Matières premières</u>
.....	Foie de porc	Kg	1
.....	mouille	Kg	2
.....	lait	L	0,5
.....	<u>Assaisonnement</u>
.....	Sel nitrité	Kg	0,060
.....	Sucre	Kg	0,014
.....	Poivre	Kg	0,007
.....	Epices	Kg	0,007
.....	Muscade	Kg	0,003
.....	<u>Aromates</u>		
.....	Oignon	Kg	0,150
.....	Ail	Kg	0,015
.....	<u>Liants</u>		
.....	Blanc d'œuf	Kg	0,0180
.....	Polyphosphates	Kg	0,009
.....	<u>Eléments d'emballage</u>		
.....	Crépine	/	/
.....	Barde	/	/

Les correcteurs apprécieront la justesse des techniques choisies et listées par le candidat.