



5)

5 points

a) Donnez le nom scientifique du sel nitré

\* *nitrite de sodium*

b) Quels sont ses différents rôles dans les fabrications ?

\* *action sur les protéines salino solubles de la viande*\* *conservation des viandes (pouvoir antiseptique)*\* *action sur le goût*\* *formation de la couleur rosée propre à la salaison*

6) Donnez la fiche technique pour 3 kg de boudin noir

4 points

| denrées               | unité     | quantité     | Technique                               |
|-----------------------|-----------|--------------|---|
| Elément de base       |           |              | 1/ mise en place du poste de travail    |
| <i>Sang</i>           | <i>L</i>  | <i>1</i>     | <i>A l'appréciation des correcteurs</i> |
| <i>Saindoux</i>       | <i>Kg</i> | <i>0.300</i> |   |
| <i>Gras dur</i>       | <i>Kg</i> | <i>0.700</i> |   |
| <i>Oignons crus</i>   | <i>Kg</i> | <i>1.200</i> |   |
| assaisonnement        |           |              |   |
| <i>Sel de cuisine</i> | <i>G</i>  | <i>60</i>    |   |
| <i>Poivre noir</i>    | <i>G</i>  | <i>9</i>     |   |
| <i>Muscade</i>        | <i>G</i>  | <i>3</i>     |   |
| <i>4 épices</i>       | <i>G</i>  | <i>3</i>     |   |
| <i>cannelle</i>       | <i>G</i>  | <i>6</i>     |   |
| boyaux                |           |              |   |
| <i>Menus de porc</i>  |           | <i>Qs</i>    |   |
|                       |           |              |   |

B.E.P.  
C.A.P.Spécialité : ALIMENTATION Dominante : CHARCUTIER - TRAITEUR  
CORRIGÉ

Code Spécialité :

Durée :  
BEP : 3H30  
CAP : 1 HSession  
2003

Épreuve : EP2 – Technologie Professionnelle

N° Sujet : 03-2136

Coefficient:  
B.E.P. : 2  
C.A.P. : 32  
Folio  
2 / 2