

L' ANONYMAT  
RESERVE A

Le candidat doit inscrire  
ici - dessous son numéro de table

**B.E.P. / C.A.P. : ALIMENTATION**

Dominante : **CHARCUTIER - TRAITEUR**

Code spécialité :

Épreuve : **EP2 – Technologie Professionnelle**

Durée : **1h00**

Centre d'écrit .....

Session : **2003**

NOM et Prénoms : .....  
( en majuscules, suivi s'il y a lieu du nom d'épouse )

Date et lieu de naissance : .....

Griffe du correcteur

**B.E.P. / C.A.P. : ALIMENTATION**

Dominante : **CHARCUTIER - TRAITEUR**

Épreuve : **EP2 – Technologie Professionnelle**

Session : **2003**

N° de sujet **03-2136**

Folio **1 / 3**

**Sujet**

1) Donnez la définition des noms et verbes techniques suivants :

**5 points**

**Détrempe** : .....

.....

**Pâton** : .....

.....

**Abaisser** : .....

.....

**Brider** : .....

.....

**Déglacer** : .....

.....

**Fleurer** : .....

.....

**Ecumer** : .....

.....

**Monder** : .....

.....

**Sonder** : .....

.....

**Eventer** : .....

.....

**Ne rien écrire**

**dans la partie barrée**

**03-2136 Folio 2 / 3**

2) Donnez la composition osseuse d'un membre antérieur

**2 points**

\* .....

\* .....

\* .....

\* .....

\* .....

\* .....

\* .....

3) Citez les différents morceaux composant la poitrine hachage

**1,5 point**

\* .....

\* .....

\* .....

\* .....

\* .....

\* .....

4) Citez 5 liants utilisés en charcuterie traiteur puis cocher son origine

**2,5 points**

liants	origine		
	animale	végétale	autres

