

	Académie :	Session :	
	Examen ou Concours :	Série :	
NE	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :	
	Epreuve/sous-épreuve :		
	NOM :		
RIEN	<i>(en majuscule suivi, s'il y a lieu, du nom d'épouse)</i>	N° du candidat	
	Prénoms :		
ECRIRE	Né(e) le :		<i>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la liste d'appel)</i>
DANS	Examen ou Concours :	Série* :	<i>Si votre composition comporte plusieurs feuilles, numérotez-les et placez les intercalaires dans le bon sens.</i>
	Spécialité/option :		
CE	Repère de l'épreuve :		
	Epreuve/sous-épreuve :		
CADRE	<i>(Préciser, s'il y a lieu, le sujet choisi)</i>		
	Note :	Appréciation du correcteur :	
	20		

TECHNOLOGIE GENERALE

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

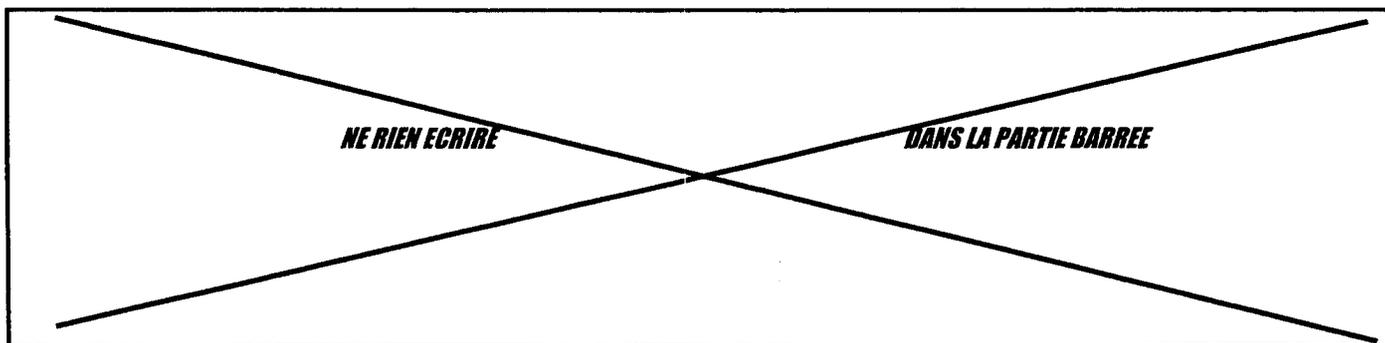
- Désinfecter,
- Eliminer les détritux,
- Rincer à l'eau chaude,
- Egoutter,
- Rincer à l'eau froide,
- Dégraisser.

Citer ces opérations dans l'ordre d'exécution :

-
-
-
-
-
-

(6 points)

Groupement inter académique II	Session 2003	Facultatif : 022VV03		
Examen et spécialité BEP CAP ALIMENTATION CHARCUTIER TRAITEUR				
Intitulé de l'épreuve TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE				
Type SUJET	Facultatif : date et heure	Durée BEP 3H30 CAP 1H	Coefficient BEP 5 CAP 1	N° de page / total 1/6



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-
- 3-



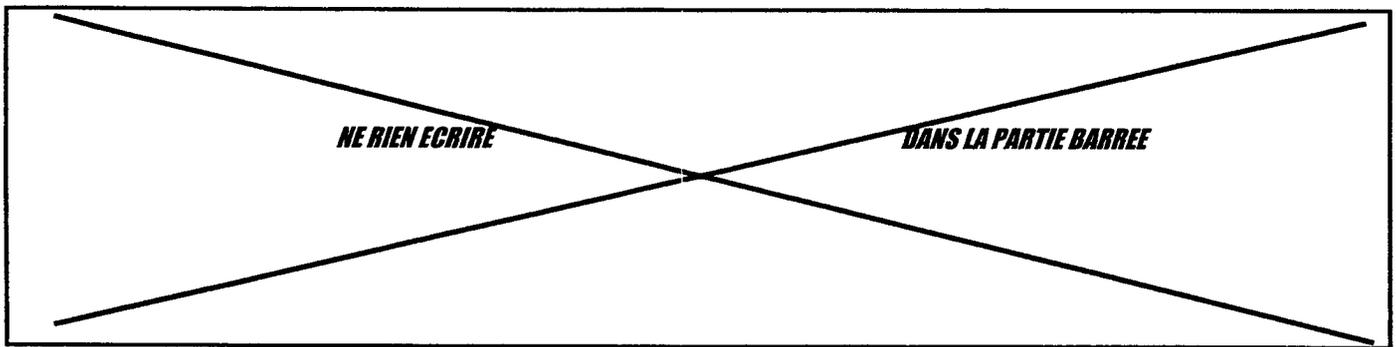
Citer les deux autres parties. (2 points)

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

- 1- La bardière,
- 2-
- 3-
- 4-
- 5-
- 6-
- 7-



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.

Boyaux	Utilisations pour l'embossage.	
Robe		
Menu de porc		
Menu de mouton		
Fuseau de porc		Rosette de Lyon

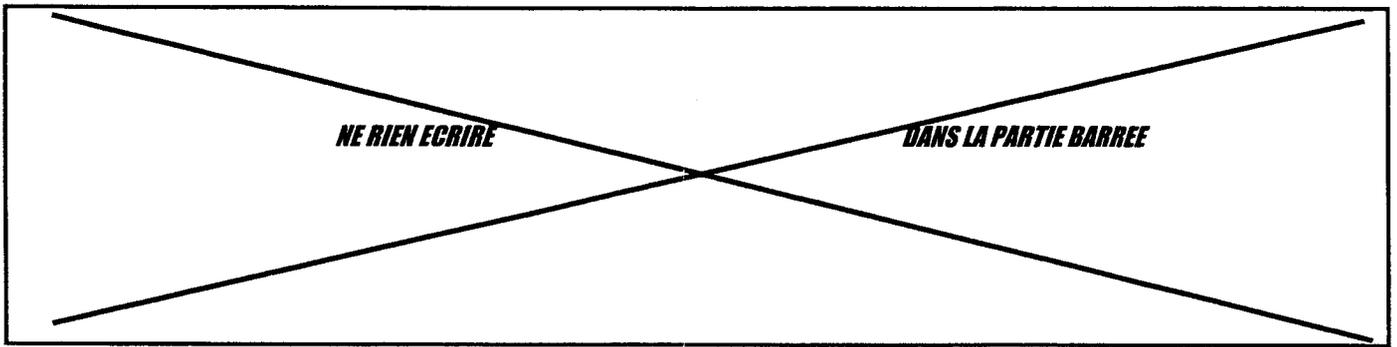
(7 points)

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.

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

Viandes et gras	Utilisations les mieux adaptées	
Maigre		
Gras dur		
Gorge		
Bardière		
Mouille		

(5 points)



TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

5° Les cuissons : compléter le tableau.

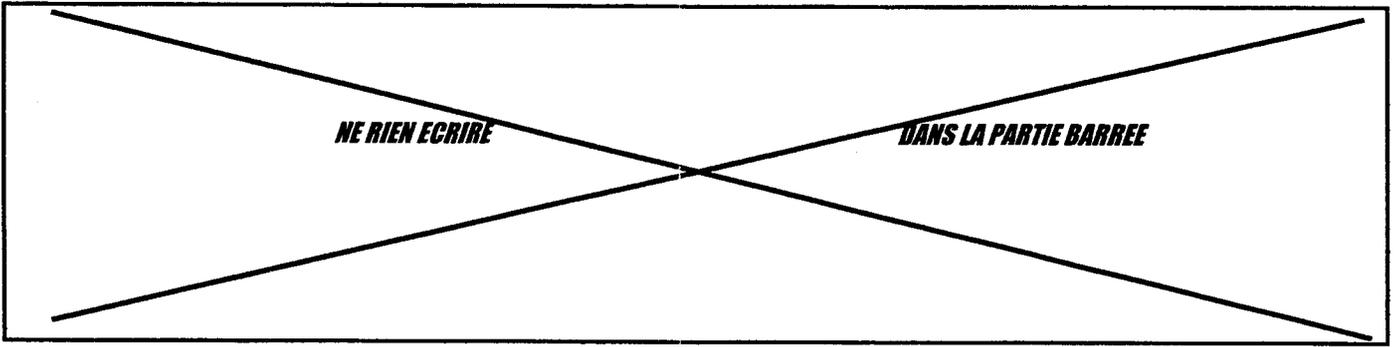
Types de cuisson	Modes de cuisson	
Par expansion	Pocher départ à froid	
Par concentration	-	-
Mixte	-	-

(4 points)

6° Donner les températures de conservation des produits énumérés ci-dessous.

Produits à conserver	Températures de conservation
Poisson surgelé	
Porc frais	
Petit salé cuit	
Lapin chasseur	
Légumes frais	
Lait UHT	
Beurre pasteurisé	

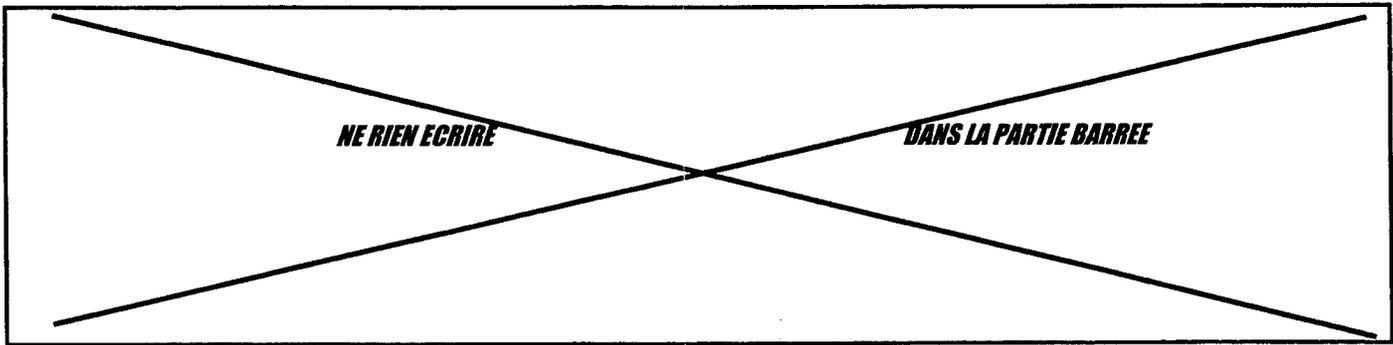
(7 points)



7° Donner la composition d'une saumure :

- Eau,
-
-
-
-

(4 points)



8° Rédiger la fiche technique d'un « Pâté de Foie »

TECHNIQUES (5 points)	ELEMENTS DE FABRICATION (5 points)	U	QUANTITE (5 points)	
.....	<u>Matières premières</u>	
	Foie de porc	Kg	1	
	
	
	
	<u>Assaisonnement</u>

	<u>Aromates</u>

	<u>Liants</u>

	<u>Eléments d'emballage</u>
	/	/
	/	/
.....	/	/	