

## ÉPREUVE TECHNOLOGIQUE EP2

### 1<sup>ère</sup> partie → Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants

Remarque : vous répondrez directement sur le sujet

Compétences	Question n°	Barème	Évaluation
S1.21. Les produits de la boulangerie - viennoiserie	1. Les pains	6	
S1.22. Les produits de la pâtisserie, de la chocolaterie, de la glacierie, de la confiserie	2. Les crèmes	6,5	
S1.23. Les produits de la boucherie, produits carnés, gibiers et volailles	3. Les viandes	16	
S1.24. Les produits de charcuterie - traiteur	4. Les plats cuisinés	6	
S1.25. Les produits de la poissonnerie	5. Les coquillages	6	
S1.26. Les fruits et légumes, vins et produits d'épicerie	6. Les vins	14,5	
S1.27. Les fromages, les produits de crèmerie	7. Les fromages	5	
<b>Total</b>		<b>60</b>	
<b>Note sur 20 (en point entier ou ½ point) :</b>			<b>/ 20</b>

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II		Session 2004
Durée : 1 heure	Feuille : 1/8	<b>MC Vendeur spécialisé en alimentation</b>
CORRIGE		<b>EP2 : Epreuve Technologique</b> <b>1<sup>ère</sup> partie : Caractéristiques essentielles de produits alimentaires courants</b>

1) **LES PAINS (6 points)** 0,5 point par réponse

a- Classez les pains dans les différentes familles de pain (cocher la colonne correspondante).

b- Puis, pour chaque pain, proposez un mets en vous référant à la liste ci-dessous :

- Toasts
- Petit déjeuner
- Charcuterie (saucisson sec, pâté de campagne)
- Huîtres
- Repas diététique
- Bœuf bourguignon

	Pains courants (traditionnels)	Pains spéciaux	Plat proposé
Pain au levain	X		Bourguignon
Pain complet		X	Diététique
Pain de campagne		X	Charcuterie
Pain de seigle		X	Huîtres
Baguette	X		Petit déjeuner
Pain de mie		X	Toasts

2) **LES CRÈMES (6,5 points)** 0,5 point par réponse

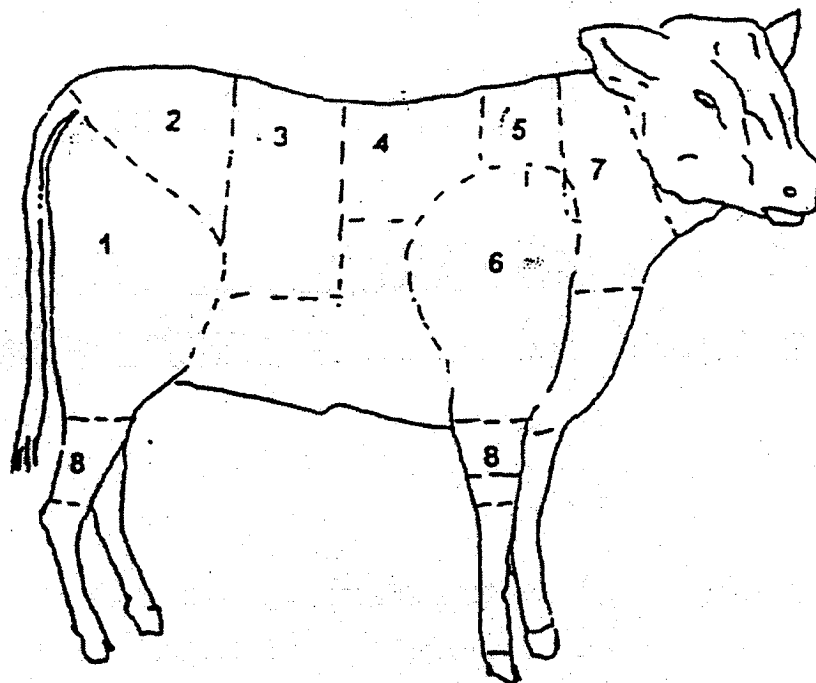
Pour chacune des crèmes proposées dans le tableau ci-dessous, indiquez les ingrédients indispensables à la fabrication (cochez les cases correspondantes) :

	Oufs ou jaune d'œufs	Amande poudre	Beurre	Lait	Sucre
Crème pâtissière	X			X	X
Crème au beurre	X		X		X
Crème anglaise	X			X	X
Crème d'amande	X	X	X		X

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II		Session 2004
MC Vendeur spécialisé en alimentation	Durée : 1 heure	CORRIGE
EP2 – 1 <sup>ère</sup> partie		Feuille : 2/8

3) **LES VIANDES** (16 points) :

a- A partir du document 1 ci-dessous, complétez le tableau en précisant pour chaque morceau le numéro correspondant :



Morceaux	Numéro correspondant
Filet	3
Epaule	6
Jarret	8
Quasi	2
Cuisseau	1
Collier	7
Côtes	4
Côtes découvertes	5

/ 8 points

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II		Session 2004
MC Vendeur spécialisé en alimentation	Durée : 1 heure	CORRIGE
EP2 - 1 <sup>ère</sup> partie		Feuille : 3/8

b- L'agneau :

Ces morceaux appartiennent-ils à l'agneau ?	Oui	Non
Tournedos		X
Epaule	X	
Côtes	X	
Escalope		X
Paleron		X
Gigot	X	
Cuisseau		X
Selle	X	

/ 8 points

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II		Session 2004
MC Vendeur spécialisé en alimentation EP2 – 1 <sup>ère</sup> partie	Durée : 1 heure	CORRIGE
		Feuille : 4/8

4) **LES PLATS CUISINÉS (6 points)** 0,5 point par réponse

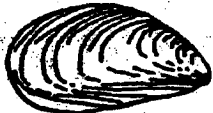





Placez les produits suivants dans le plat cuisiné qui convient :

Saucisse de Morteau, vin rouge, saucisse de Strasbourg, lardons demi-sel, safran, carotte, riz, moules, genièvre, langoustine, farine, palette fumée.

Paëlla	Choucroute garnie	Bœuf bourguignon
Safran	Saucisse de Morteau	Vin rouge
Riz	Saucisse de Strasbourg	Lardons demi-sel
Moules	Genièvre	Farine
Langoustine	Palette fumée	Carotte

5) **LES COQUILLAGES (6 points) :**

Indiquez le nom des coquillages présentés :

		
Moule	Saint Jacques	Coque
		
Praire	Buccin	Huître

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II

Session 2004

MC Vendeur spécialisé en alimentation

CORRIGE

EP2 – 1<sup>ère</sup> partie

Durée : 1 heure

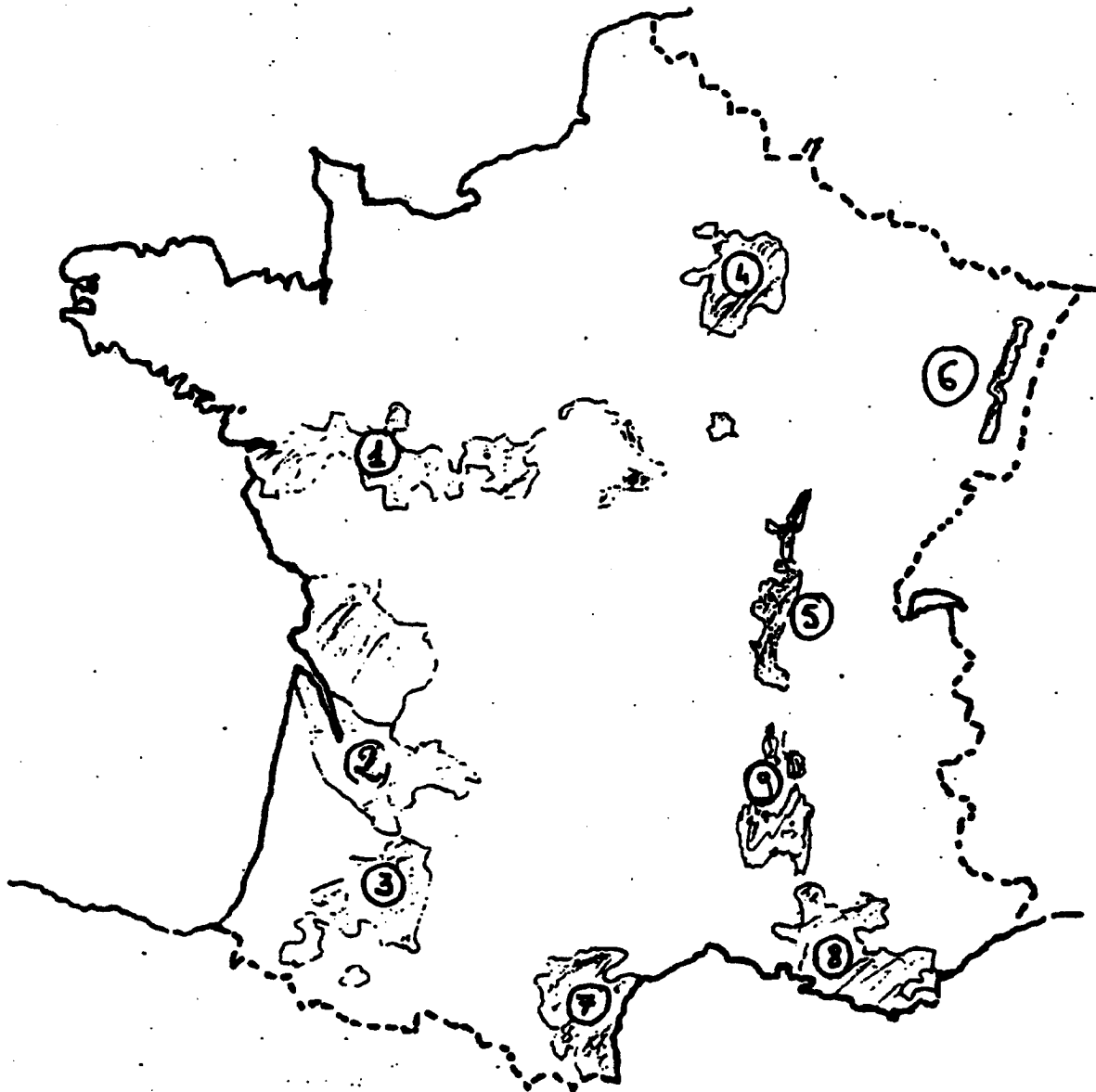
Feuille : 5/8

6) **LES VINS** (14,5 points) :

En vous référant à la liste ci-dessous, situez les principales régions viticoles françaises :

- |   |                |   |                    |
|---|----------------|---|--------------------|
| 7 | Roussillon     | 5 | Bourgogne          |
| 4 | Champagne      | 1 | Vallée de la Loire |
| 6 | Alsace         | 3 | Sud-Ouest          |
| 8 | Provence       | 2 | Bordelais          |
| 9 | Côtes du Rhône |   |                    |

0,5 point par réponse = 4,5 points



GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II		Session 2004
MC Vendeur spécialisé en alimentation	Durée : 1 heure	CORRIGE
EP2 – 1 <sup>ère</sup> partie		Feuille : 6/8

**b- Remplacez les vins dans la région qui convient : 1 point par réponse**

- Nuits Saint Georges
- Sauternes
- Chambertin
- Gigondas
- Riesling
- Châteauneuf du Pape
- Saint Emilion
- Muscadet
- Gewurztraminer
- Vouvray

Vins de Loire	Vins d'Alsace	Bourgogne
- Vouvray - Muscadet	- Gewurztraminer - Riesling	- Nuits Saint Georges - Chambertin
Bordelais	Côtes du Rhône	X
- Sauternes - Saint Emilion	- Gigondas - Châteauneuf du Pape	

**7) LES FROMAGES (5 points) :**

Voici, classées par ordre alphabétique, les cinq étapes de la fabrication des principaux fromages :

- L'affinage
- Le caillage
- L'égouttage
- le moulage
- le salage

**a- Complétez le tableau en indiquant pour chaque définition l'étape correspondante :  
0,5 point par réponse**

Etapes	Définition
<b>Moulage</b>	Le caillé est versé dans des moules qui lui donneront la forme spécifique des différents fromages.
<b>Affinage</b>	Se pratique en cave à des températures et des taux d'humidité bien spécifiques selon les fromages.
<b>Salage</b>	Se pratique par frottage ou par immersion dans un bain de saumure.
<b>Caillage</b>	Obtenu par addition de la présure.
<b>Egouttage</b>	Cette opération consiste à éliminer tout ou une partie du sérum de la pâte.

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II		Session 2004
MC Vendeur spécialisé en alimentation	Durée : 1 heure	CORRIGE
EP2 - 1 <sup>ère</sup> partie		Feuille : 7/8

b- Remettez ces cinq étapes dans l'ordre chronologique : 0,5 point par réponse

❶ Caillage

❷ Moulage

❸ Salage

❹ Egouttage

❺ Affinage

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II		Session 2004
MC Vendeur spécialisé en alimentation	Durée : 1 heure	CORRIGE
EP2 – 1 <sup>ère</sup> partie		Feuille : 8/8