

ÉPREUVE TECHNOLOGIQUE EP2

1^{ère} 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 glacerie, 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	
Total		60	
Note sur 20 (en point entier ou ½ point) :			/ 20

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II		Session 2004
Durée : 1 heure	Feuille : 1/8	MC Vendeur spécialisé en alimentation
SUJET		EP2 : Epreuve Technologique 1^{ère} partie : Caractéristiques essentielles de produits alimentaires courants

1) LES PAINS (6 points)

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			
Pain complet			
Pain de campagne			
Pain de seigle			
Baguette			
Pain de mie			

2) LES CRÈMES (6,5 points)

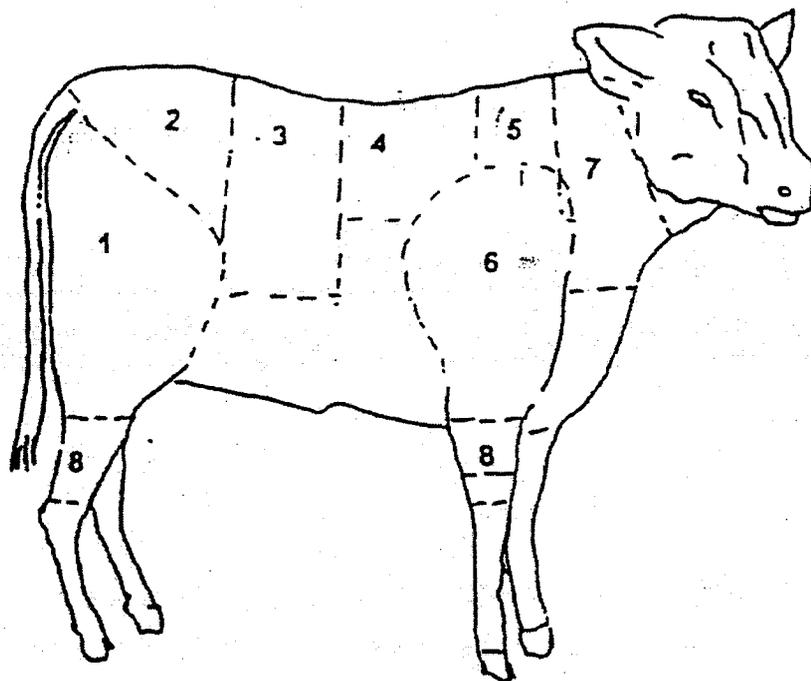
Pour chacune des crèmes proposées dans le tableau ci-dessous, indiquez les ingrédients indispensables à la fabrication (cochez les cases correspondantes) :

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

Groupement interacadémique II		Session 2004	
MC Vendeur spécialisé en alimentation EP2 – 1 ^{ère} partie	SUJET	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	
Epaule	
Jarret	
Quasi	
Cuisseau	
Collier	
Côtes	
Côtes découvertes	

b- L'agneau :

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

Groupement interacadémique II		Session 2004
MC Vendeur spécialisé en alimentation EP2 – 1 ^{ère} partie	SUJET	Feuille : 4/8

4) **LES PLATS CUISINÉS** (6 points)

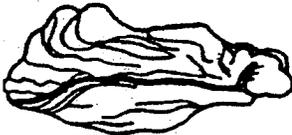
Placez les produits suivants dans le plat cuisiné qui convient :

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
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

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

Indiquez le nom des coquillages présentés :

6) LES VINS (14,5 points) :

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

Roussillon

Bourgogne

Champagne

Vallée de la Loire

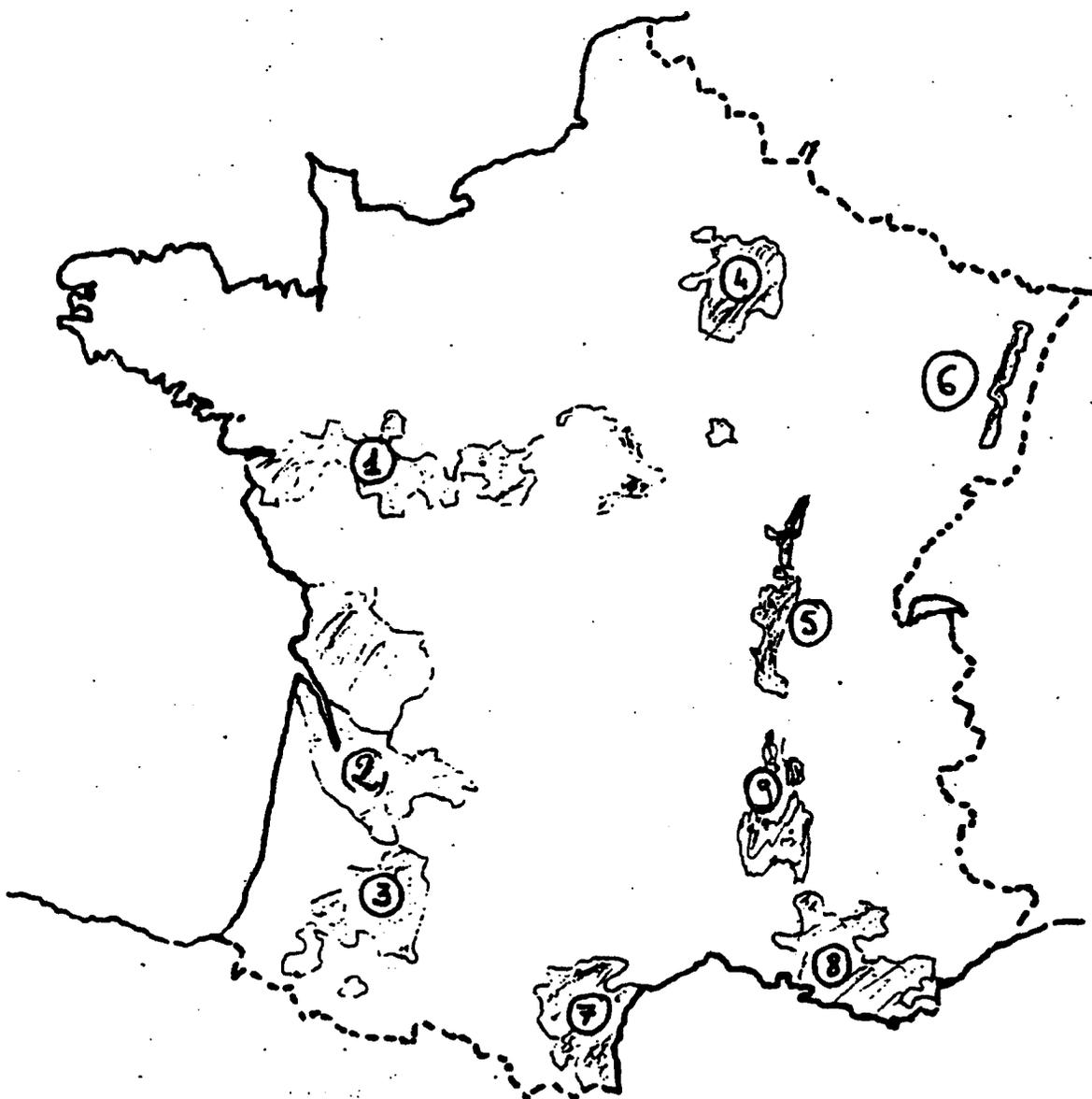
Alsace

Sud-Ouest

Provence

Bordelais

Côtes du Rhône



Groupement interacadémique II

Session 2004

MC Vendeur spécialisé en alimentation

SUJET

Feuille : 6/8

EP2 - 1^{ère} partie

b- Remplacez les vins dans la région qui convient :

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

Vins de Loire	Vins d'Alsace	Bourgogne
----- -----	----- -----	----- -----
Bordelais	Côtes du Rhône	X
----- -----	----- -----	

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 :

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

Groupement interacadémique II		Session 2004
MC Vendeur spécialisé en alimentation EP2 – 1 ^{ère} partie	SUJET	Feuille : 7/8

b- Remettez ces cinq étapes dans l'ordre chronologique :

① -----

② -----

③ -----

④ -----

⑤ -----

Groupement interacadémique II		Session 2004
MC Vendeur spécialisé en alimentation EP2 – 1 ^{ère} partie	SUJET	Feuille : 8/8