

CORRIGÉ

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

CORRIGÉ

1/ **Donnez les caractéristiques d'une volaille**

P.A.C : prêt à cuire

1 point

La volaille est saignée et plumée, elle ne contient aucun abat et la tête et pattes sont coupées

Effilée :

1 point

La volaille est saignée et plumée, les intestins sont enlevés mais reste à l'intérieur les abats rouges (foie, cœur, poumons, œsophage...)

2/ **Expliquez les termes techniques suivants**

4 points

Blanchir (des pommes de terre) : immerger des pdt dans l'eau froide et porter à ébullition afin de précuire les pdt et d'enlever une partie de l'amidon

Déglacer : décoller les sucs d'aliments, cuits ou revenus, collés au fond d'un récipient à l'aide d'un liquide (eau, vin, bière...)

Décanner : retirer d'un récipient, des aliments cuits ou revenus, à l'aide d'une écumette, d'une pince...

Clarifier (du beurre) : fondre du beurre dans une casserole pour en ôter l'écume et le « petit lait »

3/ **Compléter le tableau suivant**

4 points

0,5 pt par réponses

Additif ingrédients	Nom scientifique	Origine composition	Rôles dans les fabrications.....	Emploi courant en fabrication	
Sel nitré	Nitrite de sodium	Sel de cuisine fin et séché + nitrite pur	Action sur le goût Action sur la conservation Action sur les protéines salino solubles Action sur le P.R.E Formation de la couleur	saumure 12 g / B/L à l'appréciation du jury environ 120 à 160 g/l	Mêlée 15 à 20 g/kg
Sucre	saccharose	Betterave canne	Nourrit la flore microbienne Participe à la formation de la couleur Combat l'acidité, l'amertume	Saumure 20 à 40 g/l	Mêlée 2 à 4g/kg

4/ **L'étuvage a un rôle important dans les fabrications de charcuterie, indiquez :**

Les températures d'étuvage d'un saucisson : t° comprises entre 20 / 35° c **(1 point)**

Les raisons de l'importance de l'étuvage dans cette fabrication : **(3 points)**

permet de sécher superficiellement le produit

accélère et facilite la transformation des nitrates et nitrites...(formation de la couleur)

développe les arômes

B.E.P.
C.A.P.

Spécialité : **ALIMENTATION Dominante : CHARCUTIER - TRAITEUR**
CORRIGÉ

Code Spécialité :

Durée :
BEP : 3h30
CAP : 2h

Session
2004

Épreuve : **EP2 – Technologie Professionnelle**

N° Sujet : **04-2172**

Coefficient:
B.E.P. : 2
C.A.P. : 3

Folio
1 / 2

5/ Complétez la fiche technique ci-dessous.

6 POINTS


Recette indicative à l'appréciation du jury

TERRINE DE POULET AUX NOISETTES

10 Kg

DENRÉES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES
<u>Éléments de base</u>			<p>→ Mise en place du poste de travail</p> <p>→ désosser les cuisses de poulet les présaler et mariner</p> <p>→ Peser l'assaisonnement</p> <p>→ Confectionner la mêlée Hacher les viandes plaque n° 6/8 Hacher les gras plaque n° 5/6 Mélanger les viandes, gras, gratin et liants Travailler les lèches pour faire ressortir les protéines Ajouter l'assaisonnement et les noisettes</p> <p>→ Mettre en terrine</p> <p>→ cuisson : enfourner à 200°C – régler à 120°C</p> <p>Après cuisson, arroser et refroidir</p> <p>→ décorer, glacer</p>
Cuisse de poulet	Kg	2	
Maigre de porc	Kg	5,000	
Gras dur	Kg	2,500	
Gratin	Kg	0,500	
<u>Assaisonnement</u>			
Sel nitrité	g	180	
Poivre blanc	g	20	
Muscade	g	10	
4 épices	g	10	
<u>Aromatisation</u>			
Vin blanc	Cl	60	
Noisettes décortiquées	kg	0,400	
Échalotes	kg	0,400	
<u>Liants</u>			
Phosphate ou Œufs	G pièce	30 10	

Les quantités et techniques restent à l'appréciation des correcteurs

	Spécialité : ALIMENTATION Dominante : CHARCUTIER - TRAITEUR CORRIGÉ Code Spécialité :	Durée : BEP : 3H30 CAP : 2H	Session 2004
	Épreuve : EP2 – Technologie Professionnelle N° Sujet : 04-2172	Coefficient: B.E.P. : 2 C.A.P. : 3	Folio 2 / 2