

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) Citez les os rattachés aux morceaux suivants : (3 points)

- Le jambon : Fémur, rotule, coxal
- La palette : Scapulum
- Le filet : vertèbres lombaires
- La pointe : vertèbres sacrées
- L'échine : vertèbres cervicales
- Jambonneau avant : Radius - cubitus

2) Il est dans les usages de soumettre certains produits de charcuterie salés à l'action de la fumée (3 points)

a) Citez les différents types de fumage

- A chaud
- Moyen
- A froid

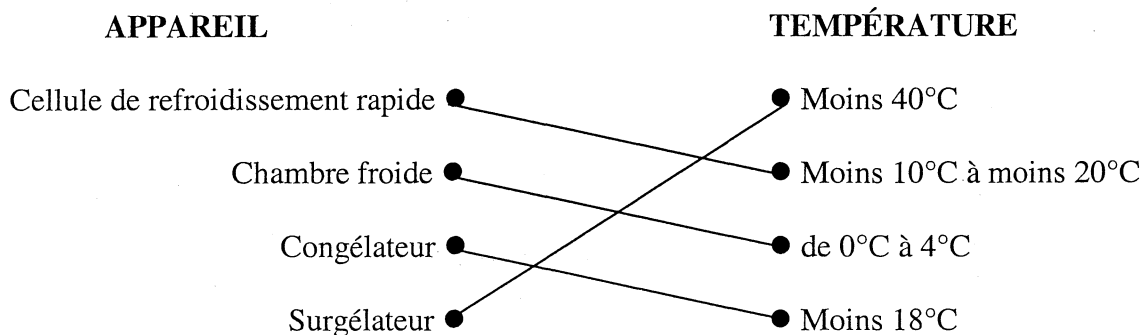
b) Quel sont les buts du fumage ?

- Conservation
- Couleur
- Goût

3) Qu'est ce qu'une saumure lente ? (3 points)

Saumure avec sel de cuisine, salpêtre ou nitrate, sucre, eau

4) Reliez au moyen de flèches les différents appareils de froid avec leurs températures respectives (4 points)



5) Quels boyaux naturels utilise t'on pour embosser : (3 points)

- Saucisses de Toulouse : menu de porc
- Chipolatas : menu de mouton
- Rosette de Lyon : fuseau
- Boudin noir : menu de porc
- Merguez : menu de mouton
- Saucisson à l'ail : menu de bœuf

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

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

Durée :
BEP : 3H30
CAP : 2 H

Session
2004

Épreuve : EP2 – Technologie Professionnelle

N° Sujet : 04-2169

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

Folio
1 / 2

6) Complétez la fiche technique ci-dessous.

4 POINTS

PÂTE FEUILLETÉE

DENRÉES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES
<u>Détrempe</u>			<p>➔ Mise en place du poste de travail</p> <p>➔ confectionne la détrempe <i>mélanger la farine, le sel et l'eau</i> <i>laisser reposer 30 mn sous un film alimentaire</i></p>
Farine	Kg	1	
Eau	Cl	50	
Sel	gr	20	
<u>Tourrage</u>			<p>➔ Tourrer Façonner le pâton</p> <p>1^{er} et 2^{ème} tours <i>Ramollir la m.g. et lui donner une forme régulière</i> <i>abaisser la détrempe en croix</i> <i>Disposer la m.g. au centre</i> <i>Rabattre les bords</i> <i>Abaisser le pâton de 3 x sa longueur</i> <i>Replier en 3</i> <i>Donner 1/4 de tour au pâton</i> <i>Abaisser de nouveau de 3 x sa longueur</i> <i>Plier en 3</i></p> <p>3^{ème} et 4^{ème} tours <i>laisser reposer 30 mn</i> <i>abaisser de 3 x sa longueur</i> <i>plier en 3</i> <i>donner 1/4 de tour abaisser de 3 x la longueur</i> <i>plier en 3</i></p> <p>5^{ème} tours <i>laisser reposer 30 mn</i> <i>abaisser de 3 x sa longueur</i> <i>plier en 3</i></p> <p>abaisser et détailler</p> <p>laisser reposer ...1h00.... Minimum</p>
Matière grasse	Kg	0,750	

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

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

Durée :
BEP : 3H30
CAP : 2 H

Session
2004

Épreuve : EP2 – Technologie Professionnelle

N° Sujet : 04-2169

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

Folio
2 / 2