

Le candidat doit inscrire
ci - dessous son numéro de table

B.E.P. / C.A.P. : ALIMENTATION

Dominante : **CHARCUTIER - TRAITEUR**

Code spécialité :

Épreuve : **EP2 – Technologie Professionnelle**

Durée : **1h00**

Centre d'écrit

Session : **2004**

NOM et Prénoms :
(en majuscules, suivi s'il y a lieu du nom d'épouse)

Date et lieu de naissance :

Griffe du correcteur

B.E.P. / C.A.P. : ALIMENTATION

Dominante : **CHARCUTIER - TRAITEUR**

Épreuve : **EP2 – Technologie Professionnelle**

Session : **2004**

N° de sujet **04-2172**

Folio **1 / 3**

Sujet

1) Donnez les caractéristiques d'une volaille : **2 POINTS**

- P.A.C. :

.....

- Effilée :

.....

2) Expliquez les termes techniques suivants : **4 POINTS**

- Blanchir (des pommes de terre) :

.....

- Déglacer :

.....

- Décanter :

.....

- Clarifier (du beurre) :

.....

Ne rien écrire

dans la partie barrée

04-2172 Folio 2 / 3

3) Compléter le tableau suivant

4 POINTS

Additif ingrédient	Nom scientifique	Origine composition	Rôles dans les fabrications	Emploi courant en fabrication	
Sel nitré				Saumure	Mêlée
Sucre				Saumure	Mêlée

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

- les températures d'étuvage d'un saucisson :

.....

- les raisons de l'importance de l'étuvage dans cette fabrication :

.....

.....

.....

Ne rien écrire

dans la partie barrée

04-2172 Folio 3 / 3

5) Complétez la fiche technique ci-dessous.

6 POINTS

TERRINE DE POULET AUX NOISETTES

10 Kg

DENRÉES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES
<u>Éléments de base</u>			→ Mise en place du poste de travail → → Peser l'assaisonnement → Confectionner le gratin → Confectionner la méele → Mettre en terrine → cuisson : enfourner à – régler à Après cuisson,
Cuisse de poulet	Kg	2	
Maigre de porc			
Gras dur			
Gratin			
<u>Assaisonnement</u>			
Sel nitrité			
Poivre blanc			
Muscade			
4 épices			
<u>Aromatisation</u>			
<u>Liants</u>			