

L' ANONYMAT

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 :

RESERVE A

Griffe du correcteur

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

Dominante : **CHARCUTIER - TRAITEUR**

Épreuve : **EP2 – Technologie Professionnelle**

Session : **2004**

N° de sujet **04-2169**

Folio **1 / 3**

Sujet

1) Citez les os des morceaux suivants :

3 POINTS

- le jambon :
- La palette :
- Le filet :
- La pointe :
- L'échine :
- le jambonneau avant :

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 :

-
-
-

b) Quel sont les buts du fumage ?

-
-
-

Ne rien écrire

dans la partie barrée

04-2169 Folio 2 / 3

3) Qu'est-ce qu'une saumure lente ?

3 POINTS

.....
.....

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

4 POINTS

APPAREIL

TEMPÉRATURE

Cellule de refroidissement rapide ●

● Moins 40°C

Chambre froide ●

● Moins 10°C à moins 20°C

Congélateur ●

● de 0°C à + 4°C

Surgélateur ●

● Moins 18°C

5) Quels boyaux naturels utilise-t-on pour embosser :

3 POINTS

- a. Saucisses de Toulouse :
- b. Chipolatas :
- c. Rosette de Lyon :
- d. Boudin noir :
- e. Merguez :
- f. Saucisson à l'ail :

Ne rien écrire

dans la partie barrée

04-2169 Folio 3 / 3

6) Complétez la fiche technique ci-dessous.

4 POINTS

PÂTE FEUILLETÉE

DENRÉES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES
<u>Détrempe</u>			→ Mise en place du poste de travail → confectionne la détrempe
Farine	Kg	1	
Eau	Cl		
Sel	gr		
<u>Tourrage</u>			→ Tourrer Façonner le paton
Matière grasse	Kg		
			1 ^{er} et 2 ^{ème} tours
			3 ^{ème} et 4 ^{ème} tours
			5 ^{ème} tours
			abaisser et détailler
			laisser reposer Minimum