

BEP / CAP Alimentation Préparateur en Produits Carnés

Option A → Boucher

Épreuve : EP2 – Technologie professionnelle

1^{ère} PARTIE : **Technologie générale**

2^{ème} PARTIE : **Technologie de la spécialité**

BEP Alimentation dominante préparateur en produits carnés	Session 2004	N° d'anonymat
CAP Préparateur en produits carnés		
Épreuve : Technologie	Feuille 1/6	

✕

Groupement interacadémique II	Sujet	N° d'anonymat :
Examen et spécialité : BEP Alimentation dominante préparateur en produits carnés – option A CAP Préparateur en produits carnés Session 2004		
Intitulé de l'épreuve	BEP - EP2 → Sciences appliquées à l'alimentation, technologie professionnelle, préparation traiteur - Partie technologie professionnelle CAP - EP2 → Technologie professionnelle	Facultatif : date et heure
Nom et prénom :	Datee : EP2 → BEP : 3 h 30	Coefficient : BEP : 5 CAP : 3
Date de naissance :	EP2 → CAP : 1 h 00	Feuille 1/6

1^{ère} PARTIE : Technologie générale

1°) Le métier (2 points)

Vous avez ci-dessous des activités professionnelles du métier de boucher.
Le transport, la transformation des viandes, le stockage, la vente, l'utilisation du 5^{ème} quartier, la gestion.
Dans cette liste, une activité vous manque.

- a) Laquelle ?

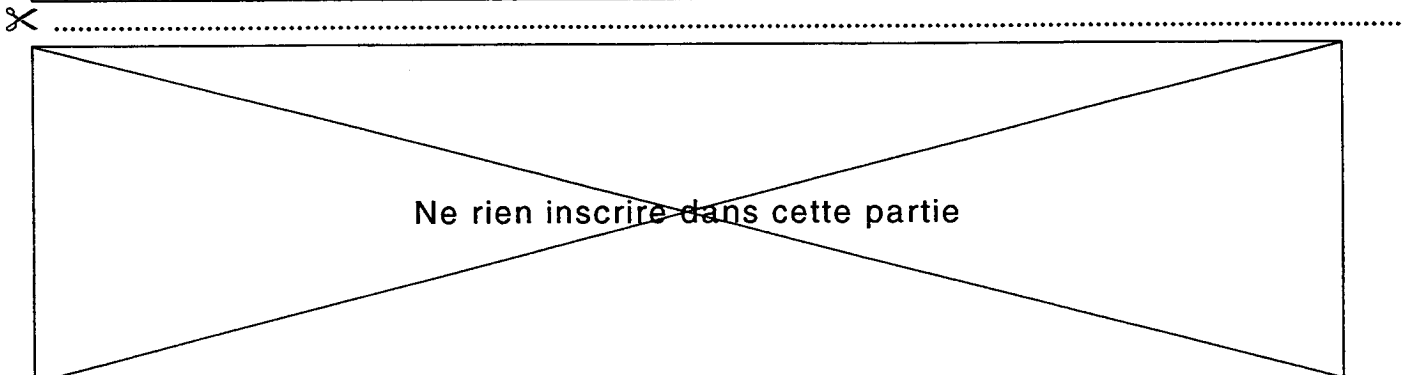
- b) En quoi consiste-t-elle ?

2°) Technique de transformation (4 points)

a) Indiquez à quelle opération d'abattage correspondent les indications ci-dessous.

- Tracer (fendre en long et en large) :
- Extraire les viscères (ex : panse, intestins...) :
- Nettoyer / émousser (dégraissage sommaire) :
- Sectionner la veine jugulaire (vider l'animal de son sang) :
- Scier (séparation de la carcasse) :
- Enlever le cuir (2^{ème} partie de l'habillage) :
- Déterminer la masse (grosse ou petite) :
- Contrôle sanitaire (apposé par le vétérinaire) :

BEP Alimentation dominante préparateur en produits carnés – option A	Feuille 2/6
CAP Préparateur en produits carnés	
Épreuve : Technologie	



b) Réécrire dans l'ordre le nom des différentes opérations de l'abattage.

- | | | |
|-----------------|---------|---------|
| 1) L'anesthésie | 2)..... | 3)..... |
| 4)..... | 5)..... | 6)..... |
| 7)..... | 8)..... | 9)..... |

3°) Les produits carnés dans l'alimentation : (1,5 point)

Une cliente veut réussir la cuisson de son rosbif.
Quels conseils allez-vous lui donner ?

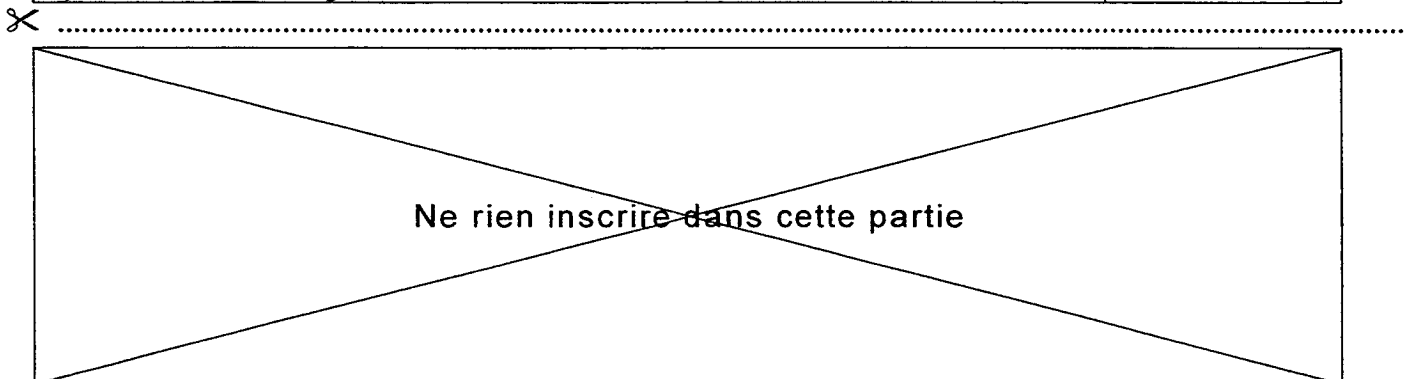
—
—
—

4°) Protection du consommateur : (2,5 points)

Dans la réglementation en vigueur, quelles règles d'hygiène devez-vous respecter lors du desossage des vertèbres d'un bovin adulte (MRS) ?

—
—
—
—
—

BEP Alimentation dominante préparateur en produits carnés – option A	Feuille 3/6
CAP Préparateur en produits carnés	
Épreuve : Technologie	



2^{ème} PARTIE : Technologie de la spécialité

1°) Production animale (3 points)

Des races BOVINES, OVINES, PORCINES sont citées dans le tableau suivant :
A l'aide d'une croix définissez chacune d'elles.

RACES	Bovines	Ovines	Porcines
Large white			
Texel			
Salers			
Suffolk			
Blonde d'aquitaine			
Piétrain			
Aubrac			
Holstein			
Berrichonne			
Landrace			

BEP Alimentation dominante préparateur en produits carnés – option A
CAP Préparateur en produits carnés
Épreuve : Technologie

Feuille 4/6

✂
Ne rien inscrire dans cette partie

2°) Le produit (0,25 x 16 = 4 points)

Dans ce DEMI-BŒUF, les différentes parties sont définies par des numéros.
 Reportez les numéros pour déterminer l'emplacement des MUSCLES dans la colonne de gauche et l'emplacement des OS dans la colonne de droite.

PERSILLE :

POIRE :

BOITE A MOELLE :

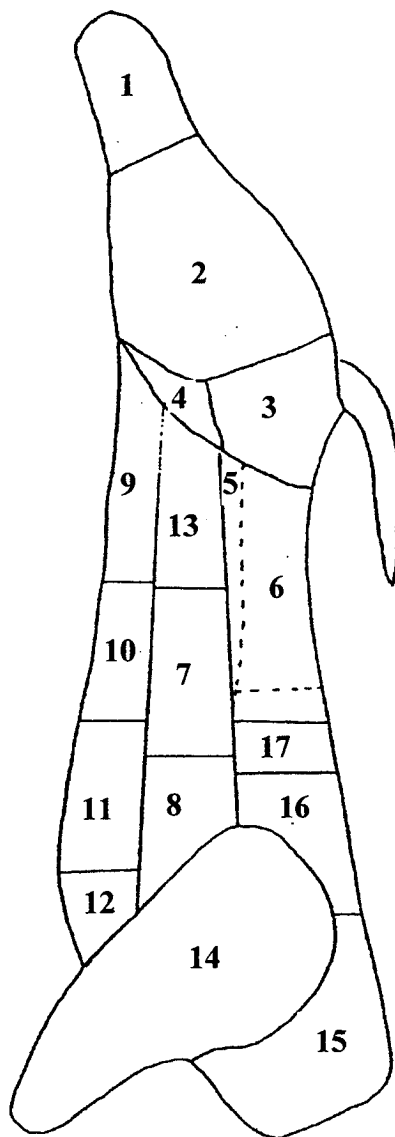
RUMSTECK :

VEINE GRASSE :

NOURRICE :

CHAROLAISE :

TENDRON :



TARSE :

ILIUM :

SCAPULUM :

VERTEBRES
LOMBAIRES :

CARPE :

ATLAS :

ROTULE :

OLECRANE :

BEP Alimentation dominante préparateur en produits carnés – option A	Feuille 5/6
CAP Préparateur en produits carnés	
Épreuve : Technologie	



Ne rien inscrire dans cette partie

3°) Protection du consommateur (3 points)

Donnez le nom des maladies correspondant aux définitions suivantes :

- a) Larves de papillons qui vivent sur le foie des moutons →
- b) Déclenche l'avortement des animaux →
- c) Produit des aphtes sur la langue, dans la bouche et sur les extrémités des membres →
- d) L'hypoderme en est la cause →
- e) Attaque le cerveau et le système nerveux, le prion est le fautif →
- f) L'acarus détruit la racine du poil →

BEP Alimentation dominante préparateur en produits carnés – option A	Feuille 6/6
CAP Préparateur en produits carnés	
Épreuve : Technologie	

