

BEP / CAP Alimentation Charcutier - Traiteur

Épreuve : EP2 – Technologie professionnelle

1^{ère} PARTIE : Technologie générale (sur 10 points)

2^{ème} PARTIE : Technologie des matières premières (sur 20 points)

3^{ème} PARTIE : Technologie professionnelle (sur 30 points)

CAP <hr/> 60 points	<hr/> 60 points	Note / 20
BEP <hr/> 40 points	$\dots\dots\dots \times \frac{2}{3} = \frac{\quad}{40}$	Note / 20

BEP Alimentation dominante charcutier traiteur - CAP Charcutier traiteur	N° d'anonymat
Épreuve : Technologie professionnelle	Feuille 1/5

Groupement interacadémique II	Session 2004	N° d'anonymat
Examen et spécialité : BEP Alimentation dominante charcutier traiteur - CAP Charcutier traiteur		
Intitulé de l'épreuve : BEP - EP2 → Sciences appliquées à l'alimentation, technologie professionnelle, arts appliqués Partie technologie professionnelle CAP - EP2 → Technologie, arts appliqués - Partie technologie	Facultatif : date et heure	
Nom et prénom :	Durée EP2 → BEP : 3 h 30 EP2 → CAP : 2 h 00	Coefficient BEP : 5 CAP : 4
Date de naissance :	Feuille 1/5	

1^{ère} PARTIE : Technologie générale

1) Les verbes techniques : (5 points)

a) Remplacez ces différents verbes techniques avec leur bonne définition :

Aromates – Fleurons – Mêlée – Enrober – Clarifier.

- Recouvrir un produit de saindoux ou de film alimentaire.

Réponse :

- Petits croissants de pâte feuilletée.

Réponse :

- Supprimer d'une gelée les impuretés à l'aide de sang ou de blanc d'œuf.

Réponse :

- Mélange de viande et de gras, haché, assaisonné, travaillé à la main, au cutter ou au mélangeur, prêt à être emballé.

Réponse :

- Plantes et herbes donnant un goût agréable et particulier aux préparations.

Réponse :

b) Définition et rôle. (5 points)

Donnez la définition du périoste et son rôle :

Définition et rôle :

.....

.....

BEP Alimentation dominante charcutier traiteur / CAP Charcutier traiteur

Feuille 2/5

Épreuve : technologie professionnelle



Ne rien inscrire dans cette partie

2^{ème} PARTIE : Technologie des matières premières

2) Les boyaux. (6 points)

Donnez le calibre et l'utilisation en charcuterie des boyaux suivants :

- Menu de mouton :
- Menu de porc :
- Gros de boeuf :

3) Le porc. (7 points)

A) Dans le triage d'un demi porc, citez les trois types de gras : (3 points)

1. Type :
2. Type :
3. Type :

B) Citez les différentes races de porc (4 points)

- Race :
- Race :
- Race :
- Race :

4) Les ingrédients en charcuterie. (7 points)

Citez 8 ingrédients utilisés en charcuterie pour les diverses fabrications (pâtés, galantines, etc...) et leurs rôles (ex : l'œuf = stabilisant, liant émulsifiant) pour 3 d'entre eux. (4 points)

- - -
- - -
- - -

BEP Alimentation dominante charcutier traiteur / CAP Charcutier traiteur
Épreuve : technologie professionnelle

Feuille 3/5

✂
Ne rien inscrire dans cette partie

Le rôle de l'ingrédient dans la fabrication : (3 points)

- 1-.....
- 2-.....
- 3-.....

3^{ème} PARTIE : Technologie professionnelle

5) Les pâtes en charcuterie (12 points).

A) Donnez les divers ingrédients qui entrent dans la fabrication des produits suivants : (10 points)

– Pâte feuilletée : _____ + _____ + _____ + _____

– Pâte brisée : _____ + _____ + _____ + _____
+ _____ + _____

B) Les pâtes levées en charcuterie : (2 points)

Donnez 3 exemples de pâtes levées en charcuterie :

1 – _____

2 – _____

3 – _____

C) Citez l'ingrédient supplémentaire qui les différencient des autres pâtes :

-

~~Ne rien inscrire dans cette partie~~

6) Rédigez la fiche technique de 10 kg de galantine de pintade aux cèpes. (18 points)

TECHNIQUES	ELEMENTS DE FABRICATION	U	QUANTITE
	<u>Matières premières</u> <u>Mise au sel</u> <u>Assaisonnement et aromates</u>		

~~Ne rien inscrire dans cette partie~~

BEP / CAP Alimentation Charcutier - Traiteur

Épreuve : EP2 – Technologie professionnelle

1^{ère} PARTIE : Technologie générale (sur 10 points)

2^{ème} PARTIE : Technologie des matières premières (sur 20 points)

3^{ème} PARTIE : Technologie professionnelle (sur 30 points)

Groupement interacadémique II	Session	Facultatif : code		
Examen et spécialité BEP/CAP Alimentation dominante charcutier-traiteur				
Intitulé de l'épreuve EP2 : Technologie professionnelle				
Type CORRIGE	Facultatif : date et heure	Durée	Coefficient	N° de page / total 1/5

1^{ère} PARTIE : Technologie générale

1) Les verbes techniques : (5 points)

a) Remplacez ces différents verbes techniques avec leur bonne définition :

Aromates – Fleurons – Mêlée – Enrober – Clarifier.

- Recouvrir un produit de saindoux ou de film alimentaire.
Réponse : Enrober
- Petits croissants de pâte feuilletée .
Réponse : Fleurons
- Supprimer d'une gelée les impuretés à l'aide de sang ou de blanc d'œuf.
Réponse : Clarifier
- Mélange de viande et de gras, haché, assaisonné , travaillé à la main, au cutter ou au mélangeur, prêt à être emballé.
Réponse : Mêlée
- Plantes et herbes donnant un goût agréable et particulier au préparations.
Réponse : Aromates

b) Définition et rôle. (5 points)

Donnez la définition du périoste et son rôle :

Définition et rôle : C'est une membrane qui enveloppe l'os. Elle assure la croissance de l'os en épaisseur ; à l'état adulte, l'os est totalement constitué. Elle n'assure plus qu'un rôle d'entretien. Elle permet aussi de ressouder l'os lorsqu'il est cassé et permet aussi en charcuterie le désossage à blanc.

BEP/CAP Alimentation dominante charcutier-traiteur	Rappel codage
EP2 : Technologie professionnelle	2/5

2^{ème} PARTIE : Technologie des matières premières

2) Les boyaux. (6 points)

Donnez le calibre et l'utilisation en charcuterie des boyaux suivants :

- Menu de mouton : 22/24 ou 24/26 Ø utilisé pour la chipolata, saucisse fine aux herbes, merguez (par exemple).
- Menu de porc : 30/32 Ø pour la saucisse au vin blanc, la saucisse de Toulouse (par exemple)
- Gros de boeuf : 45/50 ou 50/60 Ø pour les saucissons cuits à l'ail, pistachés, saucissons secs (par exemple).

3) Le porc. (7 points)

A) Dans le triage d'un demi porc, citez les trois types de gras : (3 points)

1. Type : le gras dur
2. Type : la mouille
3. Type : la panne

B) Citez les différentes races de porc (4 points) :

- Race : Large white
- Race : Landrace français
- Race : PIETRAIN
- Race : Le blanc de l'ouest

4) Les ingrédients en charcuterie. (7 points)

Citez 8 ingrédients utilisés en charcuterie pour les diverses fabrications (pâtés, galantines, etc...) et leurs rôles (ex : l'œuf = stabilisant, liant, émulsifiant) pour 3 d'entre eux. (4 points)

- | | | |
|----------|----------|--------------|
| ♦ sel | ♦ lait | ♦ aromates |
| ♦ sucre | ♦ crème | ♦ phosphates |
| ♦ épices | ♦ cognac | |

BEP/CAP Alimentation dominante charcutier-traiteur	Rappel codage
EP2 : Technologie professionnelle	3/5

Le rôle de l'ingrédient dans la fabrication : (3 points)

1 – Rôle : le sel = conservateur, goût salé, bactériostatique.

2 – Rôle : le Cognac = apporte un goût, développe les arômes, fait ressortir les protéines, meilleure liaison.

3 – Rôle : le sucre = favorise la transformation des nitrates en nitrites, améliore la couleur, favorise le développement des arômes.

D'autres ingrédients peuvent être acceptés.

3^{ème} PARTIE : Technologie professionnelle

5) Les pâtes en charcuterie (12 points).

A) Donnez les divers ingrédients qui entrent dans la fabrication des produits suivants : (10 points)

– Pâte feuilletée : farine + eau + sel + beurre feuilletage

– Pâte brisée : farine + beurre + sel + eau + œuf + sucre

B) Les pâtes levées en charcuterie : (2 points)

Donnez 3 exemples de pâtes levées en charcuterie :

1 – La pâte à brioche

2 – La pâte à pizza

3 – La pâte à pain

C) Citez l'ingrédient supplémentaire qui les différencie des autres pâtes :

L'ingrédient supplémentaire est la levure.

BEP/CAP Alimentation dominante charcutier-traiteur	Rappel codage
EP2 : Technologie professionnelle	4/5

6) Rédigez la fiche technique de 10 kg de galantine de pintade aux cèpes. (18 points)

TECHNIQUES	ELEMENTS DE FABRICATION	U	QUANTITE
	<u>Matières premières</u>		
Eplucher, laver et tailler les légumes	Epaule de porc	Kg	1,500
	Pintade	Kg	3,000
	Poitrine de porc	Kg	4,500
Désosser et trier les viandes de porc et de volaille	fraîche		
	Foie de volaille	U	10
Mettre au sel les viandes	<u>Mise au sel</u>		
Tailler les lèches	Sel nitrité	Kg	0,180
	Poivre blanc	Kg	0,020
Réaliser un gratin	Sucre	Kg	0,020
	Muscade	Kg	0,010
Réaliser une poêlée de cèpes	Cognac	L	0,10
Réaliser une farce fine au gratin, passer au broyeur puis au robot	<u>Légumerie</u>		
	Echalote	Kg	0,100
Tailler les marquants de cèpes	Champignons de Paris	Kg	0,300
	Cèpes	Kg	0,300
Réaliser une méele farce + lèches	Persil	Kg	0,030
Lier au mélangeur la méele	<u>Liants</u>		
Monter les galantines	Oeufs	U	10
	Crème	Kg	0,500
Mettre en cuisson dans le bouillon à 90°, régler à 80°, cuire, sonder à 75° à cœur	<u>Eléments d'emballage</u>		
	Barde	Kg	1,500
Refroidir en cellule	<u>Elément de cuisson</u>		
Présenter, glace, décorer	Bouillon		QSP

BEP/CAP Alimentation dominante charcutier-traiteur	Rappel codage
EP2 : Technologie professionnelle	5/5