

# BEP / CAP Alimentation Charcutier - Traiteur

Épreuve : EP2 – Technologie professionnelle

**1<sup>ère</sup> PARTIE :** Technologie générale (sur 10 points)

**2<sup>ème</sup> PARTIE :** Technologie des matières premières (sur 20 points)

**3<sup>ème</sup> PARTIE :** Technologie professionnelle (sur 30 points)

<b>CAP</b> <u>60 points</u>	<u>60 points</u>	Note / 20
<b>BEP</b> <u>40 points</u>	$\dots\dots\dots \times \frac{2}{3} = \frac{\quad}{40}$	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<sup>ère</sup> 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 au 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

Épreuve : technologie professionnelle

Feuille 2/5



Ne rien inscrire dans cette partie

**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)**

- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 

✂ .....  
**Ne rien inscrire dans cette partie**

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

1-.....

2-.....

3-.....

**3<sup>ème</sup> 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~~

