

## EPREUVE TECHNOLOGIQUE EP2

### 1ère partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants

*Remarque : vous répondez directement sur le sujet*

Compétences	Question n°	Barème	Evaluation
S1.21. Les produits de la boulangerie - viennoiserie	1. Les pains	5	
S1.22. Les produits de la pâtisserie, de la chocolaterie, de la glacerie, de la confiserie	2. Les crèmes et les pâtes	6	
S1.26. Les fruits et légumes, vins et produits d'épicerie	3. Les fruits et légumes	11	
S1.23. Les produits de la boucherie, produits carnés, gibiers et volailles	4. Les viandes	5	
S1.24. Les produits de la charcuterie-traiteur	5. Les plats cuisinés Les gibiers	10	
S1.27. Les fromages, les produits de crèmerie	6. Les fromages	5	
S1.25. Les produits de la poissonnerie	7. Les poissons	4	
S1.26. Les vins et les produits d'épicerie	8. Les vins	9	
	9. L'épicerie	5	
<b>TOTAL</b>		<b>60</b>	

GROUPEMENT INTER ACADEMIQUE II		Session 2005
Durée : 1 heure	Feuille : 1/6	<b>MC Vendeur spécialisé en alimentation</b>
<b>CORRIGE</b>		<b>EP2 : Technologie – 1<sup>ère</sup> partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants</b>

**BOULANGERIE 5 points** 0,5 pt par bonne réponse

I) Placez dans le tableau ci-dessous les différents pains dans la catégorie correspondante :

**Pain de son, ficelle moulée, pain aux noix, pain complet,  
pain aux algues, pain polka, pain aux céréales, ficelle sans sel, baguette, pain de seigle.**

<b>Pains spéciaux</b>	<b>Pains courants</b>	<b>Pains de régime</b>
<b>Pain aux noix Pain aux algues Pain aux céréales Pain de seigle</b>	<b>Ficelle moulée Pain polka Baguette</b>	<b>Pain de son Pain complet Ficelle sans sel</b>

**PATISSERIE 6 points**

I) **La crème pâtissière nature : 3 points** 0,75 pt par bonne réponse

Repérez les quatre composants de base pour la fabrication de la crème pâtissière nature en rayant les intrus dans la liste ci-dessous :

~~Cacao~~ ~~poudre~~ – lait – ~~levure biologique~~ – ~~œufs~~ – ~~poudre d'amandes~~ –  
poudre à flan ou à crème – ~~sé~~ – sucre

II) **Les gâteaux individuels : 3 points** 1 pt par bonne réponse

Repérez les trois préparations nécessaires pour la fabrication d'un éclair au chocolat en rayant les intrus dans la liste ci-dessous :

Pâte à choux – ~~Crème d'amandes~~ – ~~Nappage~~ – Fondant chocolat –  
~~Glaçage miroir~~ – Crème pâtissière chocolat – ~~Pâte feuilletée~~ – ~~Pâte à babas~~

GROUPEMENT INTER ACADEMIQUE II		Session 2005	
MC Vendeur spécialisé en alimentation EP2 – 1 <sup>ère</sup> partie		<b>CORRIGE</b>	Feuille : 2/6

**FRUITS ET LEGUMES : 11 points**

I) Associez, les variétés de fruits ou de légumes suivantes à leur espèce : **3 points** 6 x 0,5 pt

**Fraise – poire – avocat – melon – pomme - raisin**

Variétés	Espèces
Chasselas	Raisin
Granny Smith	Pomme
William's	Poire
Gariguette	Fraise
Hass	Avocat
Cantaloup charentais	Melon

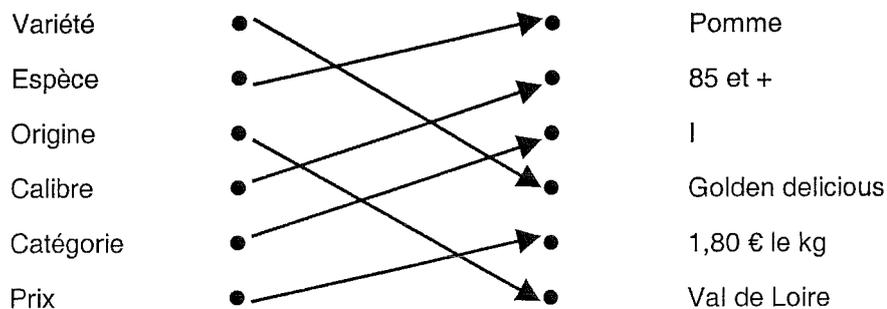
II) Indiquez, dans le tableau, l'origine des fruits à l'aide des propositions suivantes : **5 points** 1 pt par bonne réponse

**Bretagne – Basse-Normandie – Languedoc Roussillon - Nord Pas de Calais**

Une même région peut être citée deux fois.

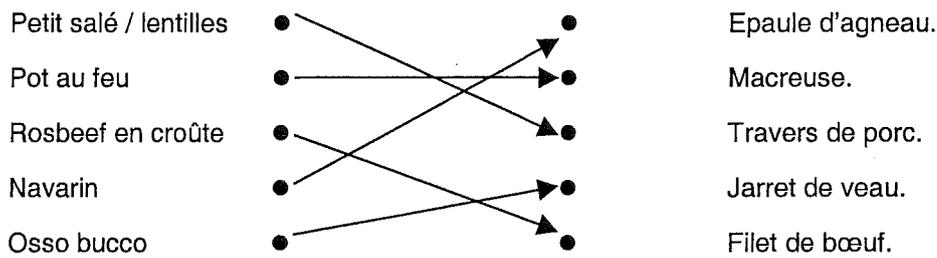
Fruits et légumes	Région d'origine
Chou-fleur	Bretagne
Raisin	Languedoc Roussillon
Carotte	Basse-Normandie
Endive	Nord Pas de Calais
Artichaut	Bretagne

III) Reliez par des flèches les indications figurant sur le pancartage au rayon fruits et légumes : **3 points** 0,5 point par bonne réponse



**BOUCHERIE 5 points** 1 pt par bonne réponse

Associez, en les reliant, le morceau de viande au plat cuisiné correspondant



**CHARCUTERIE 10 points**

- I) Placez dans le tableau ci-dessous les noms des produits correspondant aux compositions proposées :  
**6 points** 1,5 pt par bonne réponse

**Bouchée à la reine, quiche lorraine, friand, roulé au fromage.**

Nom du produit Roulé au fromage	Nom du produit Friand	Nom du produit Bouchée à la reine	Nom du produit Quiche lorraine
- Pâte feuilletée - Lait - Beurre - Farine - Gruyère - Jaune d'œufs - Assaisonnement	- Pâte feuilletée - Chair ou farce.	- Pâte feuilletée - Lait - Beurre - Farine - Ris de jeune bétail - Blancs de volaille - Quenelles - Champignons - Assaisonnement.	- Pâte brisée - Œufs - Lait + crème fraîche - Poitrine fumée - Gruyère - Assaisonnement.

- II) Pendant la saison de la chasse différents gibiers sont proposés à la vente.  
**4 points** 0,5 pt par bonne réponse

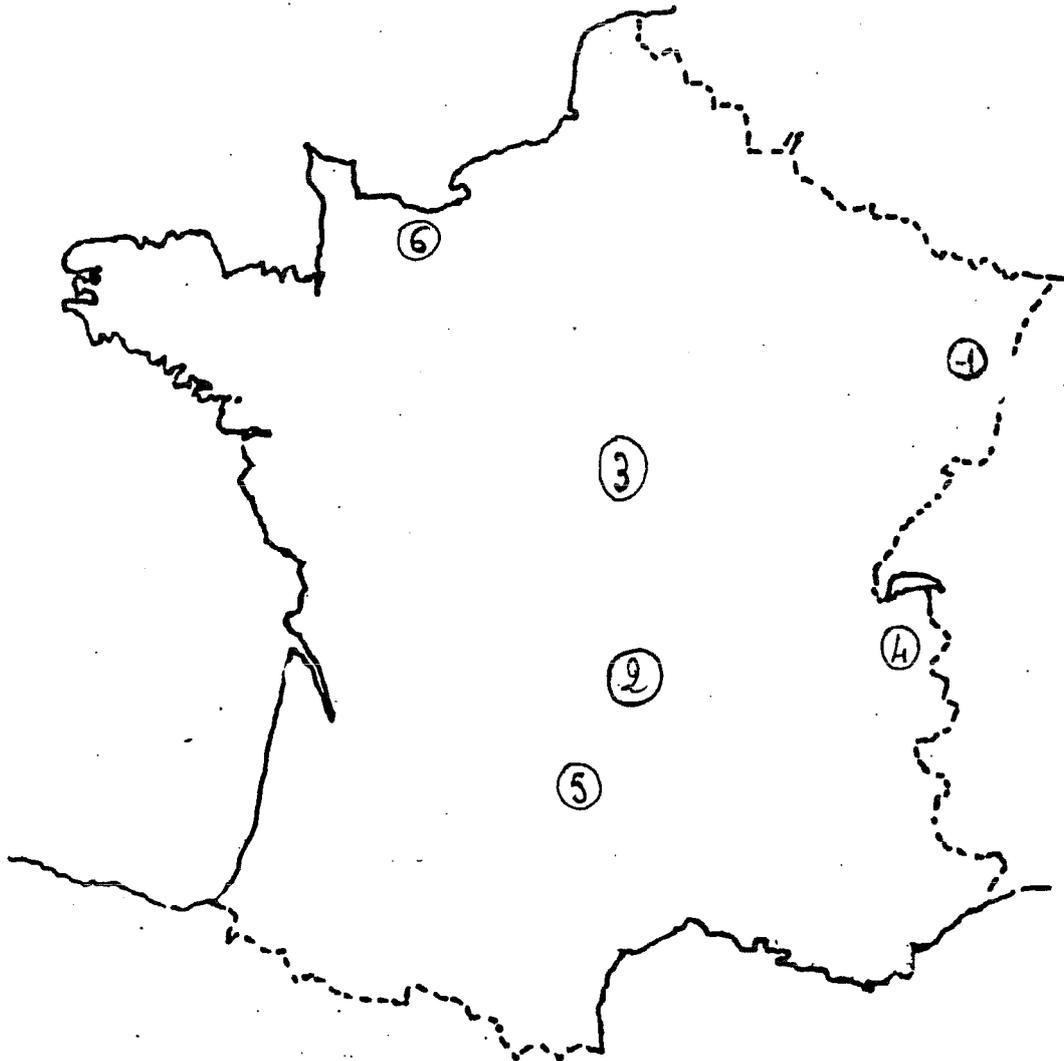
Classez les en fonction des deux caractéristiques proposées.

Gibiers à placer dans le tableau :

**Bécasse, chevreuil, faisan, lapin de garenne, marcassin, lièvre, palombe, perdrix.**

Gibiers à poils	Gibiers à plumes
Chevreuil Lapin de garenne Marcassin Lièvre	Bécasse Faisan Palombe Perdrix

**FROMAGES** 5 points



I) Indiquez, devant chaque fromage, le n° correspondant à la région de production (deux fromages peuvent être produits dans la même région) : **4 points** 0,5 pt par bonne réponse

- |                            |                |                            |                 |                            |                      |
|----------------------------|----------------|----------------------------|-----------------|----------------------------|----------------------|
| <input type="checkbox"/> 2 | Saint Nectaire | <input type="checkbox"/> 6 | Livarot         | <input type="checkbox"/> 5 | Roquefort            |
| <input type="checkbox"/> 1 | Munster        | <input type="checkbox"/> 2 | Bleu d'Auvergne | <input type="checkbox"/> 3 | Crottin de Chavignol |
| <input type="checkbox"/> 6 | Camembert      | <input type="checkbox"/> 4 | Beaufort        |                            |                      |

II) Quelle quantité de fromage recommande-t-on par personne ? (entourez la bonne réponse) **1 point**

10 g

**30 g**

60g

100g

**POISSONS : 4 points** 1 pt par bonne réponse

Le poisson est commercialisé sous différentes formes :

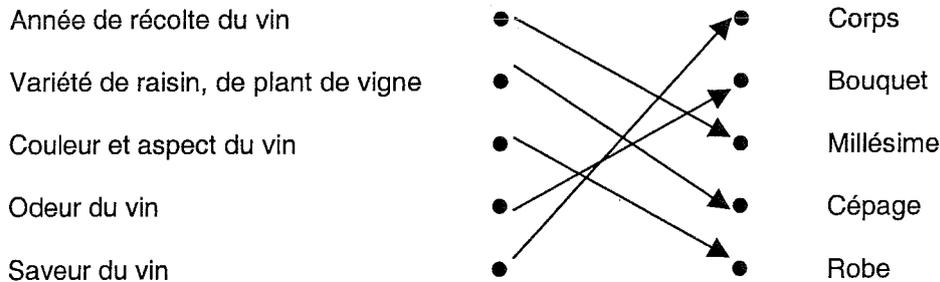
**Filet, poisson portion, tronçon, darne.**

Dans le tableau ci-dessous, placez les en face de la définition correspondante.

Formes	Définitions
- Darne	- Tranche de poisson rond, plus ou moins épaisse, avec peau et arêtes pour 1 personne.
- Tronçon	- Tranche de poisson rond, plus ou moins épaisse, avec peau et arêtes pour plusieurs personnes.
- Poisson portion	- Poisson entier, environ 200 g, pour 1 personne.
- Filet	- Chair de poisson levée sans arêtes et sans peau.

**ŒNOLOGIE 9 points**

I) Certains termes sont spécifiques à l'œnologie, reliez le terme correspondant à sa définition.  
**5 points** 1 pt par bonne réponse



II) Donnez la définition des sigles suivants : **4 points** 2 pts par bonne réponse

- A.O.C. : **Appellation d'origine contrôlée**
- V.D.Q.S : **Vin délimité de qualité supérieure**

**EPICERIE 5 points**

I) Placez les différents produits dans leur famille respective :  
**Câpre, clou de girofle, échalote, estragon, moutarde, safran, sauge, thym, vanille, vinaigre**

Epices	Aromates	Condiments
Cannelle	Thym	Vinaigre
Safran	Sauge	Echalote
Clou de girofle	Vanille	Moutarde
		Câpre