

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	
TOTAL		60	

GROUPEMENT INTER ACADEMIQUE II

Session 2005

Durée : 1 heure

MC Vendeur spécialisé en alimentation

SUJET

Feuille : 1/7

EP2 : Technologie – 1^{ère} partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants

BOULANGERIE 5 points

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.**

Pains spéciaux	Pains courants	Pains de régime
-----	-----	-----
-----	-----	-----
-----	-----	-----
-----	-----	-----

PATISSERIE 6 points

I) **La crème pâtissière nature** :

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 – sel - sucre**

II) **Les gâteaux individuels** :

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 ^{ère} partie		SUJET	Feuille : 2/7

FRUITS ET LEGUMES 11 points

I) Associez, les variétés de fruits ou de légumes suivantes à leur espèce :

Fraise – poire – avocat – melon – pomme - raisin

Variétés	Espèces
Chasselas	
Granny Smith	
William's	
Gariguette	
Hass	
Cantaloup charentais	

II) Indiquez, dans le tableau, l'origine des fruits et légumes à l'aide des propositions suivantes :

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	
Raisin	
Carotte	
Endive	
Artichaut	

III) Reliez par des flèches les indications figurant sur le pancartage au rayon fruits et légumes :

Variété	●	●	Pomme
Espèce	●	●	85 et +
Origine	●	●	I
Calibre	●	●	Golden delicious
Catégorie	●	●	1,80 € le kg
Prix	●	●	Val de Loire

GROUPEMENT INTER ACADEMIQUE II		Session 2005	
MC Vendeur spécialisé en alimentation EP2 – 1 ^{ère} partie		SUJET	Feuille : 3/7

BOUCHERIE 5 points

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

Petit salé / lentilles ●	●	Epaule d'agneau.
Pot au feu ●	●	Macreuse.
Rosbeef en croûte ●	●	Travers de porc.
Navarin ●	●	Jarret de veau.
Osso bucco ●	●	Filet de bœuf.

CHARCUTERIE 10 points

I) Placez dans le tableau ci-dessous les noms des produits correspondant aux compositions proposées :

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

Nom du produit	Nom du produit	Nom du produit	Nom du produit
----- -----	----- -----	----- -----	----- -----
- 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.

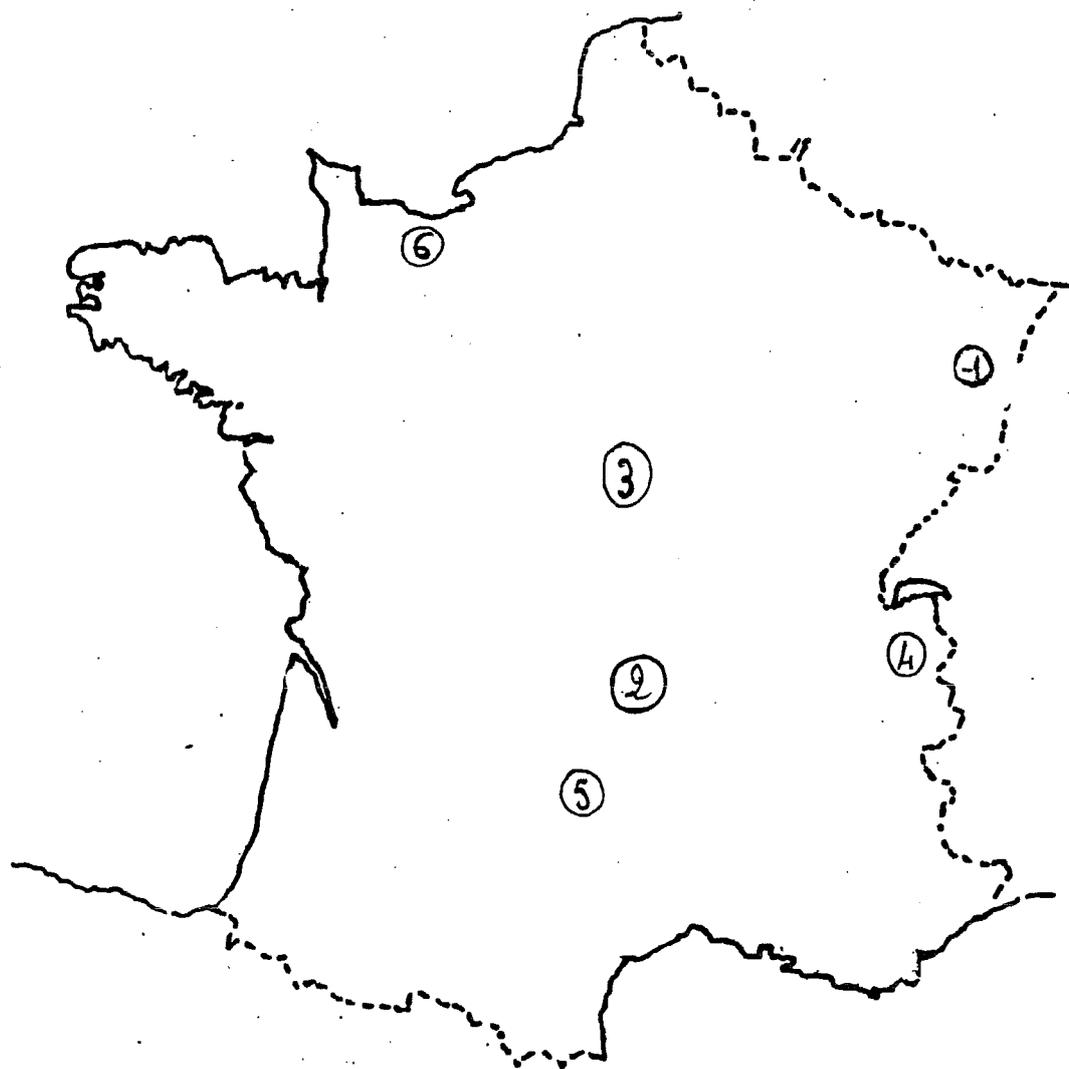
II) Pendant la saison de la chasse différents gibiers sont proposés à la vente. Classez les en fonction des deux caractéristiques proposées.

Gibiers à placer dans le tableau :

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

Gibiers à poils	Gibiers à plumes

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) :

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

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

10 g

30g

60g

100g

POISSONS 4 points

I) 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
-----	- Tranche de poisson rond, plus ou moins épaisse, avec peau et arêtes pour 1 personne.
-----	- Tranche de poisson rond, plus ou moins épaisse, avec peau et arêtes pour plusieurs personnes.
-----	- Poisson entier, environ 200g, pour 1 personne.
-----	- 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 :

- | | | | |
|--------------------------------------|---|---|-----------|
| Année de récolte du vin | ● | ● | Corps |
| Variété de raisin, de plant de vigne | ● | ● | Bouquet |
| Couleur et aspect du vin | ● | ● | Millésime |
| Odeur du vin | ● | ● | Cépage |
| Saveur du vin | ● | ● | Robe |

II) Donnez la définition des sigles suivants :

- A.O.C. : -----

- V.D.Q.S. : -----

GROUPEMENT INTER ACADEMIQUE II		Session 2005	
MC Vendeur spécialisé en alimentation EP2 – 1 ^{ère} partie		SUJET	Feuille : 6/7

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