

L' ANONYMAT

RESERVE A

Le candidat doit inscrire  
ci - dessous son numéro de table**B.E.P. / C.A.P. : ALIMENTATION**Dominante : **CHARCUTIER - TRAITEUR**

Code spécialité :

Épreuve : **EP2 – Technologie Professionnelle**Durée : **1h00**

Centre d'écrit .....

Session : **2005**

NOM et Prénoms : .....

*( en majuscules, suivi s'il y a lieu du nom d'épouse )*

Date et lieu de naissance : .....

Griffe du correcteur

**B.E.P. / C.A.P. : ALIMENTATION**Dominante : **CHARCUTIER - TRAITEUR**Épreuve : **EP2 – Technologie Professionnelle**Session : **2005**N° de sujet **05-2083**Folio **1 / 3****Question 1****6 points**

Dans le cadre ci-joint, complétez la fiche technique de la galantine de porc à l'aide des 12 mots suivants :

*stocker, régler, une mée homogène, les lèches, ficeler, masquer, mise en salaison, le liant, refroidir, la farce, glacer, la mée.*

Éléments de base 2 kg.

FICHE TECHNIQUE :			GALANTINE DE PORC	
BON D'ECONOMAT			PROGRESSION DU TRAVAIL	
ELEMENTS	U	Q		
<b>Base 2 kg :</b>			<i>1) MISE EN PLACE</i>	
Maigre de porc en lèches	Kg	1	<i>2) TRIAGE DES VIANDES</i>	
Farce de porc	Kg	1	Trier la viande suivant les règles, réservez les parures pour ..... et le beau maigre pour .....	
<b>Assaisonnement :</b>			<i>3) .....</i>	
Sel nitrité	G	40	Peser le maigre, la farce, ajouter l'assaisonnement, la garniture aromatique et l'alcool. Temps de repos de 12 à 24 heures en chambre froide.	
Poivre	G	4	<i>4) CONFECTION DE.....</i>	
Sucre	G	4	Après le temps de salaison, enlever la garniture aromatique. Passer la farce au hachoir à la plaque fine. Travailler au robot couper la farce afin d'obtenir une farce fine.	
Muscade	G	1	<i>5) MONTAGE DES GALANTINES</i>	
<b>G. Aromatique :</b>			..... la barde avec la farce. Disposer la mée sur la barde masquée. Envelopper la mée suivant les règles dans une feuille sulfurisée ou un torchon propre.	
Carotte	P	1	Ajouter ..... et travailler de nouveau au robot-coupe.	
Oignon	P	1	Manier au mélangeur, la farce avec les lèches afin d'obtenir .....	
Poireau	P	0,5		
Echalote	P	1		
Thym	QSP	QSP		
Laurier	QSP	QSP		
Ail	QSP	QSP		
<b>Alcool :</b>			<i>6) CUISSON</i>	
Porto	G	40	Plonger les galantines dans un jus ou une gelée qui a été préalablement écumé et dégraissé. ..... à 80 – 85°C. Temps de cuisson 3 à 4 heures suivant la grosseur. Température à cœur 75°C.	
<b>Liants :</b>			<i>7) STOCKAGE ET REFROIDISSEMENT</i>	
Œufs	P	3	Régler la galantines dans son élément de cuisson écumé et dégraissé. ..... rapidement et ..... en chambre froide.	
<b>Emballage :</b>			<i>8) PRESENTATION</i>	
Barde	QSP	QSP	Décorer, ..... Et envoyer en boutique.	
Papier sulfurisé ou torchon	QSP	QSP		
Cordon à pieds (ou de serrage)	QSP	QSP		
<b>Élément de cuisson :</b>				
Jus ou gelée	QSP	QSP		

*Ne rien écrire*

*dans la partie barrée*

05-2083 Folio 2 / 3

**Question 2**

**2 points**

Citez 8 abats du porc :

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

**Question 3**

**3 points**

Etablissez le bon d'économat de la sauce mornay.  
Base 1 litre de lait.

BON D'ÉCONOMAT		
ELEMENTS	UNITÉ	QUANTITÉ

**Question 4**

**1,5 point**

Quels sont les buts d'une marinade ?

- .....
- .....

**Question 5**

**2 points**

Donnez la composition morceau par morceau d'un rein.

- .....
- .....
- .....
- .....

*Ne rien écrire*

*dans la partie barrée*

05-2083 Folio 3 / 3

**Question 6**

**3 points**

Replacez les poissons dans leur milieu naturel.

*Turbot, Brochet, Carpe, Merlan, Rouget, Perche*

EAU DOUCE	EAU DE MER

**Question 7**

**0,5 point**

Pour l'appellation « TRUFFÉ », quel est le pourcentage minimum de truffes à incorporer ?

.....

**Question 8**

**2 points**

a) Dans un saumure, quelle est le but d'une décoction ?

.....

.....

b) Donnez quatre éléments rentrant dans la confection d'une décoction.

.....

.....