

CORRIGÉ

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

BEP ALIMENTATION OPTION BOUCHER
CAP PREPARATEUR EN PRODUITS CARNES

EP2 : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

SESSION 2005

CORRECTION

1^{ER} PARTIE : TECHNOLOGIE GENERALE

1° Classez ces produits du cinquième quartier dans les systèmes ou appareils de l'organisme animal :

Lingue- Cœur- Rognon- Poumon- Sang- Cervele- Pancréas- Estomac- Intestin- foie

CORRIGÉ	BEP/ CAP ALIMENTATION PREPARATION ENPRODUITS CARNES option BOVINS CAP PREPARATION ENPRODUITS CARNES option BOVINS			
SESSION 2005	EP2 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE	Durée : 1h00	Coeff :BEP 2 Coeff :CAP 3	Page :1/5

Appareil ou systèmes	Produits du cinquième quartier	
Appareil circulatoire	<i>SANG</i>	<i>COEUR</i>
Appareil urinaire	<i>ROGNON</i>	
Appareil digestif	<i>ESTOMAC</i> <i>INTESTIN</i>	<i>FOIE</i> <i>PANCREAS</i> <i>LANGUE</i>
Système nerveux	<i>CERVELLE</i>	
Appareil respiratoire	<i>POUMON</i>	

2° Citez le male reproducteur et la femelle pour chacune des espèces suivantes :

<u>ESPECES</u>	<u>MALES</u>	<u>FEMELLES</u>
BOVINS	<i>TAUREAU</i>	<i>VACHE</i>
OVINS	<i>BELIER</i>	<i>BREBIS</i>
PORCINS	<i>VERRAT</i>	<i>TRUIE</i>
EQUIDES	<i>ETALON</i>	<i>JUMENT</i>

3° Expliquez la différence entre l'inspection « ante mortem » et l'inspection « post mortem » faite par le vétérinaire a l'abattoir ?

* Ante mortem : *Inspection vétérinaire sur l'animal à l'arrivée de l'animal a l'abattoir*

CORRIGÉ	BEP/ CAP ALIMENTATION PREPARATION ENPRODUITS CARNES option BOVINS CAP PREPARATION ENPRODUITS CARNES option BOVINS		
SESSION 2005	EP2 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE	Durée : 1h00	Coeff :BEP 2 Coeff:CAP 3
			Page :2/5

* Post mortem : *Inspection vétérinaire des carcasses et des abats juste après la mort.*

4° Donnez la définition des mots suivants :

• Herbivore : *Animal qui ne consomme que de l'herbe.*

* Vertébré : *Animal possédant une colonne vertébrale et un squelette osseux ou cartilagineux.*

* Mammifère : *Animal qui met ses petits au monde vivants et qui les allaite à l'aide des es mamelles.*

5° Quelle différence faites vous entre une carcasse saisie et une carcasse consignée ?

Carcasse saisie : *Carcasse ou partie de carcasse impropre à la consommation et qui sera détruite par équarrissage.*

Carcasse consignée : *Carcasse ou partie de carcasse qui sera entreposée en chambre froide séparée pour subir des examens plus approfondis par le vétérinaire qui pourra prendre par la suite deux décisions vente ou équarrissage.*

2EME PARTIE : TECHNOLOGIE DE SPECIALITE

6° A partir des coupes de gros suivantes, reconstituer 3 demi carcasses de bovins.

ART8 ; AV5 ; AV10 ; AVT5 ; AR3 ; AR8 .

<i>ART8</i>	<i>AR3</i>	<i>AR8</i>
-------------	------------	------------

CORRIGÉ	BEP/ CAP ALIMENTATION PREPARATION ENPRODUITS CARNES option BOVINS CAP PREPARATION ENPRODUITS CARNES option BOVINS			
SESSION 2005	EP2 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE	Durée : 1h00	Coeff :BEP 2 Coeff :CAP 3	Page :3/5

<i>AVT5</i>	<i>AV10</i>	<i>AV5</i>
-------------	-------------	------------

7° Chez l'agneau, citez les morceaux de détail qui composent :

UNE CULOTTE	UN COFFRE	UN PAPILLON
<i>2 gigots entiers</i>	<i>2 carrés entiers 2 épaules Collier 2 poitrines haut de cotelletes</i>	<i>2 épaules plus le collier</i>

8° Placer les os suivants dans les morceaux correspondants du bœuf.

- Fémur ;
- Scapulum ;
- Vertèbres cervicales ;
- Tarse ;
- Vertèbres dorsales.

<u>JAMBE</u>	<u>CUISSE</u>	<u>RAQUETTE</u>	<u>ALOYAU</u>	<u>COLLIER</u>
<i>TARSE</i>	<i>FEMUR</i>	<i>SCAPULUM</i>	<i>VERTEBRES DORSALES</i>	<i>VERTEBRES CERVICALES</i>

9° Citez un avantage et un inconvénient constatés pendant la maturation d'une viande de bœuf.

<u>AVANTAGE</u>	<u>INCONVENIENT</u>
<i>Accroissement de la tendreté</i>	<i>Perte de poids</i>
<i>Amélioration du goût</i>	<i>Transformation de l'aspect</i>

10° Parmi les morceaux suivants ci-dessous, quels morceaux choisissez vous pour servir les plats suivants ?

- Jarret de veau
- Merlan

CORRIGÉ	BEP/ CAP ALIMENTATION PREPARATION ENPRODUITS CARNES option BOVINS CAP PREPARATION ENPRODUITS CARNES option BOVINS		
SESSION 2005	EP2 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE	Durée : 1h00	Coeff :BEP 2 Coeff :CAP 3
			Page :4/5

- Collier de bœuf
- Collier d'agneau
- Noix de veau

PLATS	MORCEAUX CHOISIS
Bourguignon	<i>Collier de boeuf</i>
Navarin	<i>Collier d'agneau</i>
Roti de veau	<i>Noix de veau</i>
Osso bucco	<i>Jarret de veau</i>
steak	<i>Merlan</i>

11° Définition des mots suivants :

- **Thymus** : Glandes chez le veau situées au niveau de la gorge, appelé « ris de veau »
- **Aponévrose** : Membrane entourant et séparant les muscles appelée « tissu conjonctif ».
- **Stabulation** : Séjour a l'abattoir, de repos et de mise a jeun des animaux avant l'abattage.
- **Tournedos** : Tranche de filet de bœuf bardée pesant 150g environ.
- **Dessiccation** : Perte d'eau sur une carcasse ou un morceau de viande pendant le ressuage ou la maturation.

CORRIGÉ	BEP/ CAP ALIMENTATION PREPARATION ENPRODUITS CARNES option BOVINS CAP PREPARATION ENPRODUITS CARNES option BOVINS		
SESSION 2005	EP2 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE	Durée : 1h00	Coeff :BEP 2 Coeff :CAP 3
			Page :5/5

SESSION 2005

TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

OPTION BOVINS

BAREME DE NOTATION

QUESTION	POINTS
1°	5
2°	4
3°	2
4°	3
5°	2
6°	3
7°	3
8°	5
9°	3
10°	5
11°	5
TOTAL	40 POINTS

LES NOTES SONT À RAMENER SUR 20.

BAREME	BEP/ CAP ALIMENTATION PREPARATION ENPRODUITS CARNES option BOVINS CAP PREPARATION ENPRODUITS CARNES option BOVINS			
SESSION 2005	EP2 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE	Durée : 1h00	Coeff :BEP 2 Coeff :CAP 3	Page :1/1