

DANS CE CADRE

Académie :	Session :	Modèle E.N.
Examen :	Série :	
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :	
Epreuve/sous épreuve :		
NOM		
(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)		
Prénoms :	n° du candidat	<input type="text"/>
Né(e) le :		
(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)		

NE RIEN ÉCRIRE

**Les réponses sont à rédiger sur les documents.
À l'issue de l'épreuve, vous remettrez l'ensemble de ces documents.**

**BEP ALIMENTATION – PRÉPARATEUR EN PRODUITS CARNÉS
CAP PRÉPARATEUR EN PRODUITS CARNÉS – OPTION A : BOVINS**

SUJET Session 2005	BEP ALIMENTATION / Préparateur en produits carnés	COEF. 5	CODE 51 221 04
	CAP Préparateur en produits carnés Option A : BOVINS	COEF. 3	CODE 50 221 18
ÉPREUVE	EP2 : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE	Durée	BEP : 1 h CAP : 1 h PAGE : 1/5

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

1^{ère} PARTIE : TECHNOLOGIE GÉNÉRALE

1. Classez ces produits du cinquième quartier dans les systèmes ou appareils de l'organisme animal :
Langue – Cœur – Rognon – Poumon – Sang – Cerveille – Pancréas – Estomac – Intestin - Foie

Appareil ou systèmes	Produits du cinquième quartier
Appareil circulatoire	
Appareil urinaire	
Appareil digestif	
Système nerveux	
Appareil respiratoire	

2. Citez le mâle reproducteur et la femelle pour chacune des espèces suivantes :

Espèces	Mâles	Femelle
Bovins		
Ovins		
Porcins		
Équidés		

SUJET Session 2005	BEP ALIMENTATION / Préparateur en produits carnés	COEF. 5	CODE 51 221 04	
	CAP Préparateur en produits carnés Option A : BOVINS	COEF. 3	CODE 50 221 18	
ÉPREUVE	EP2 : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE	Durée	BEP : 1 h CAP : 1 h	PAGE : 2/5

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

3. Expliquez la différence entre l'inspection « ante mortem » et l'inspection « post mortem » faite par le vétérinaire à l'abattoir.

> Ante mortem : _____

> Post mortem : _____

4. Donnez la définition des mots suivants :

> Herbivore : _____

> Vertébré : _____

> Mammifère : _____

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

> Carcasse saisie : _____

> Carcasse consignée : _____

SUJET Session 2005	BEP ALIMENTATION / Préparateur en produits carnés	COEF. 5	CODE 51 221 04
	CAP Préparateur en produits carnés Option A : BOVINS	COEF. 3	CODE 50 221 18
ÉPREUVE	EP2 : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE	Durée	BEP : 1 h CAP : 1 h
			PAGE : 3/5

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

2^{ème} PARTIE : TECHNOLOGIE DE SPÉCIALITÉ

6. A partir des coupes de gros suivantes, reconstituez 3 demi-carcasses de bovins.

ART8 – AV5 – AV10 – AVT5 – AR3 – AR8

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

UNE CULOTTE	UN COFFRE	UN PAILLON

8. Placez les os suivants dans les morceaux correspondants du bœuf :

Fémur – Scapulum – Vertèbres cervicales – Tarse – Vertèbres dorsales

JAMBE	CUISSÉ	RAQUETTE	ALOYAU	COLLIER

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

AVANTAGE	INCONVÉNIENT

SUJET	BEP ALIMENTATION / Préparateur en produits carnés	COEF. 5	CODE 51 221 04
Session 2005	CAP Préparateur en produits carnés Option A : BOVINS	COEF. 3	CODE 50 221 18
ÉPREUVE	EP2 : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE	Durée	BEP : 1 h CAP : 1 h
			PAGE : 4/5

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

10. Parmi les morceaux ci-dessous lesquels choisissez-vous pour servir les plats suivants :
Jarret – Merlan – Collier de bœuf – Collier d’agneau – Noix de veau

PLATS	MORCEAUX CHOISIS
Bourguignon	
Navarin	
Rôti de veau	
Osso bucco	
Steak	

11. Définition des mots suivants :

- Thymus : _____

- Aponévrose : _____

- Stabulation : _____

- Tournedos : _____

- Dessiccation : _____

SUJET Session 2005	BEP ALIMENTATION / Préparateur en produits carnés	COEF. 5	CODE 51 221 04
	CAP Préparateur en produits carnés Option A : BOVINS	COEF. 3	CODE 50 221 18
ÉPREUVE	EP2 : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE	Durée	BEP : 1 h CAP : 1 h
			PAGE : 5/5