

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 EQUIDES
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 :

Langue- Cœur- Rognon- Poumon- Sang- Cerveille- Pancréas- Estomac- Intestin- foie

CORRIGÉ	BEP/ CAP ALIMENTATION PREPARATION ENPRODUITS CARNES option EQUIDES CAP PREPARATION ENPRODUITS CARNES option EQUIDES			
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 à l'abattoir ?

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

CORRIGÉ	BEP/ CAP ALIMENTATION PREPARATION ENPRODUITS CARNES option EQUIDES CAP PREPARATION ENPRODUITS CARNES option EQUIDES			
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.*

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

**CAP DE PREPARATEUR EN PRODUITS CARNES.
TECHNOLOGIE DE SPECIALITE
OPTION B (équidés)
CORRIGE**

SERIE 1 QUESTION 1

QUESTION N° 1 (5 points)

- a) Citer les noms des hybrides provenant du croisement des familles d'équins mâle et femelle .
b) Les reproducteurs issus de ce croisement, mâle ou femelle, sont -ils tous " stériles " ?
Expliquer pourquoi.

REPONSE (5 points).

Les Hybrides des équidés

- le Mulet = produit de la jument et de l'âne
le Bardot = produit de l'ânesse et de l'étalon.

Reproduction des hybrides

- les mâles sont stériles
 - les femelles sont fécondables (donc peuvent reproduire),
- c'est possible aussi avec un étalon / zèbre.

SERIE 1 QUESTION 2

QUESTION N° 2 (5 points)

COUPE DE GROS :

(en boucherie chevaline)

Quelle différence y a-t-il entre un creux de cheval et un pistolet ?

REPONSE (5 points).

COUPE DE GROS :

- Le creux c'est le demi-cheval sans l'épaule. (2,5 points)
- Le pistolet c'est la partie arrière après avoir couper la pailasse .
et l'avant entre la 6° et la 7° côte. (2,5 points)

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

SERIE 1 QUESTION 3**QUESTION N° 3 (5 points)**

Citer les noms des gros muscles qui adhèrent à la colonne vertébrale ;

REPONSE (1 point par bonne réponse)Chaînette de collier, entrecôte découverte à 6 côtes,
entrecôte à 12 côtes, faux filet, trocard .**SERIE 1 QUESTION 4****QUESTION N° 4 (5 points)****ART CULINAIRE :**

Préciser la destination culinaire des morceaux de cheval suivant :

hampes, fausse hampe, différentes macreuses, griffe, nerveux de semelle, surprise, merlan d'épaule, (ou rond) poire, rond de tranche grasse , tende de tranche, morceau d'âne, cœur de rumsteack, pavé de macreuse, rond de tranche, plat de tranche grasse , mouvant de tranche grasse, araignée.

Classez les dans le tableau ci-dessous.

REPONSE**(un demi point par bonne réponse jusqu'à 5 points maxi)**

A ROTIR (avant ou ar)	A GRILLER (avant ou ar)	DOUBLE DESTINATION (avant ou ar)	BIF HACHE. (avant ou ar)
rond de T G, tende de tranche, macreuse à rôtir,	merlan d'épaule, ou rond poire, contre poire, macreuse à steact, hampe grasse, surprise, araignée .	nerveux de semelle,	Fausse hampe, griffe,

SESSION 2005

TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE OPTION ÉQUIDÉS

BARÈME DE NOTATION

PARTIE TECHNOLOGIE GÉNÉRALE

QUESTION	POINTS
1°	5
2°	4
3°	2
4°	3
5°	2

PARTIE TECHNOLOGIE SPÉCIALE :ÉQUIDÉS

1°	5
2°	5
3°	5
4°	5

TOTAL	36 POINTS
-------	-----------

LES NOTES SONT À RAMENER SUR 20.

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