

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

**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 B : ÉQUIDÉS

SUJET	BEP ALIMENTATION / Préparateur en produits carnés		COEF. 5	CODE 51 221 04
	Session 2005 CAP Préparateur en produits carnés Option B : ÉQUIDÉS		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 B : ÉQUIDÉS	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 B : ÉQUIDÉS	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

TECHNOLOGIE DE SPÉCIALITÉ - OPTION B (ÉQUIDÉS)

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.

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 ?

QUESTION N° 3 (5 points)

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

SUJET Session 2005	BEP ALIMENTATION / Préparateur en produits carnés	COEF. 5	CODE 51 221 04
	CAP Préparateur en produits carnés Option B : ÉQUIDÉS	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

QUESTION N° 4 (5 points)

ART CULINAIRE

Préciser la destination culinaire des morceaux de cheval suivants :

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 rumsteck, pavé de macreuse, rond de tranche, plat de tranche grasse, mouvant de tranche grasse, araignée.

Classez-les dans le tableau ci-dessous.

A partir du tableau ci-dessous, indiquez 2 éléments d'appréciation de la carcasse qui permettent de définir la qualité et le rendement.

à rôtir	à griller	double destination (avant ou arrière)	bifteck haché (avant ou arrière)

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