

# BEP / CAP Alimentation Charcutier - Traiteur

**Épreuve : EP2 – Technologie professionnelle**

**1<sup>ère</sup> PARTIE : Technologie générale (sur 10 points)**

**2<sup>ème</sup> PARTIE : Technologie des matières premières (sur 20 points)**

**3<sup>ème</sup> PARTIE : Technologie professionnelle (sur 30 points)**

<b>CAP</b> <b>60 points</b>	<b>60 points</b>	Note / 20
<b>BEP</b> <b>40 points</b>	$\dots\dots\dots \times \frac{2}{3} = \frac{\quad}{40}$	Note / 20

BEP Alimentation dominante charcutier traiteur - CAP Charcutier traiteur	N° d'anonymat
Épreuve : Technologie professionnelle	Feuille 1/6

<b>Groupement interacadémique II</b>	<b>Session 2005</b>	N° d'anonymat :	
Examen et spécialité : <b>BEP Alimentation dominante charcutier traiteur - CAP Charcutier traiteur</b>			
Intitulé de l'épreuve : BEP - EP2 → Sciences appliquées à l'alimentation, technologie professionnelle, arts appliqués Partie technologie professionnelle CAP - EP2 → Technologie, arts appliqués - Partie technologie		Facultatif : date et heure	
Nom et prénom : .....		Durée : EP2 → BEP : 3 h 30 EP2 → CAP : 2 h 00	Coefficient : BEP : 5 CAP : 4
Date de naissance : .....		<b>Feuille 1/6</b>	

**1<sup>ère</sup> PARTIE : Technologie générale**

**I Hygiène et sécurité : (4 points)**

Lors du nettoyage du sol en laboratoire, il est nécessaire de respecter la méthode du « T.A.C.T. ». Que signifie cette abréviation ? (4 points)

Abréviation	Signification
T.	
A.	
C.	
T.	

**II Transport des marchandises : (6 points)**

a) Donnez la température à cœur d'un produit en liaison chaude et en liaison froide : (3 points)

**Liaison chaude** : .....

**Liaison froide** : .....

b) Citez les trois types de matériels réglementaires utilisés pour le transport des marchandises : (3 points)

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

Ne rien inscrire dans cette partie

**2<sup>ème</sup> PARTIE : Technologie des matières premières**

**III Le porc : (9 points)**

**a) L'inspection vétérinaire à l'abattoir.**

Après avoir examiné l'ensemble de la carcasse et des abats, le vétérinaire inspecteur adoptera l'une des trois décisions. Quelles sont ces trois décisions ? (3 points)

⇒ .....

⇒ .....

⇒ .....

**b) Le classement des carcasses.**

Complétez le tableau : (6 points)

<b>Classement</b>	.....
	<b>Plus de 55 %</b>
	<b>De 50 à 55 %</b>
	<b>De 45 à 50 %</b>
	<b>De 40 à 45 %</b>
	<b>Moins de 40%</b>

Ne rien inscrire dans cette partie

#### IV Les volailles : (11 points)

a) Remplacez dans l'ordre chronologique les différentes phases de préparation des volailles :  
(6 points)

**Brider – Flamber – Étirer – Parer (pattes et ailerons) – Préparer les abattis – Vider.**

- ⇒ .....
- ⇒ .....
- ⇒ .....
- ⇒ .....
- ⇒ .....
- ⇒ .....

b) Lors de la commercialisation des volailles, plusieurs présentations sont possibles. Retrouvez-les dans le tableau : (2 points)

Présentation	Caractéristiques
.....	Volaille ayant subi l'ablation totale des viscères (l'œsophage, le jabot, la trachée, le cou, cœur... )
.....	Volaille ayant subi l'ablation de l'intestin par l'orifice cloacal sans enlever d'autres viscères ni les abattis.

c) Remplacez dans le tableau les volailles ci-dessous et rayez d'une croix les mauvaises réponses : (3 points)

**Canard – oie – faisan – pintade – poulet – chevreuil – dinde – coq**

Volaille à chair blanche	Volaille à chair brune

Ne rien inscrire dans cette partie

### 3<sup>ème</sup> PARTIE : Technologie professionnelle

#### V Le stockage : (15 points)

a) Une installation de froid positif est une enceinte permettant de conserver des produits alimentaires à une température comprise entre 0° et + 4°C.

Citez quatre précautions à prendre lors du stockage en chambre froide : (8 points)

- ▶ .....
- ▶ .....
- ▶ .....
- ▶ .....

b) La qualité des matières premières conditionne celle des produits finis, il est donc important d'être vigilant dès la réception au laboratoire. (7 points)

Dans le tableau ci-dessous, sélectionnez d'une croix les sept précautions qui vous semblent être importantes :

Réponses	Précautions
	Stocker les légumes dans leur conditionnement d'origine.
	Examiner l'état de fraîcheur des différents produits ( <i>poissons, volailles</i> ).
	Vérifier la propreté et le rangement correct de l'équipement de transport ( <i>véhicule</i> ).
	Stocker les marchandises à même le sol en chambre froide.
	Stocker immédiatement les marchandises à la T° appropriée.
	Vérifier le bon de livraison.
	Se nettoyer et désinfecter les mains après réception des marchandises.
	Ne pas déposer d'emballage sur les plans de travail.
	Tolérer un écart de température supérieur à 3°C des marchandises.
	Vérifier l'origine autorisée des denrées animales ( <i>estampilles</i> ).
	Vérifier les températures des produits frais.

✂  
.....  
Ne rien inscrire dans cette partie

## VI Fiche technique : (15 points)

Réalisez la fiche technique du « **Poulet poché sauce suprême** ».  
(pour 4 personnes)

TECHNIQUE	ÉLÉMENTS DE FABRICATION	U.	QUANTITÉ
	<u>Boucherie</u> :  <u>Crèmerie</u> :  <u>Légumes</u> :  <u>Économat</u> :		

BEP Alimentation dominante charcutier traiteur - CAP Charcutier traiteur

Épreuve : Technologie professionnelle

Feuille 6/6

Ne rien inscrire dans cette partie