

CORRIGE

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 / CAP Alimentation Charcutier - Traiteur

Épreuve : EP2 – Technologie professionnelle

1^{ère} PARTIE : Technologie générale (sur 10 points)

2^{ème} PARTIE : Technologie des matières premières (sur 20 points)

3^{ème} PARTIE : Technologie professionnelle (sur 30 points)

Groupement interacadémique II		Session 2005	Facultatif : code	
Examen et spécialité : BEP Alimentation dominante charcutier traiteur - CAP Charcutier traiteur				
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				
Type	CORRIGÉ	Durée : EP2 → BEP : 3 h 30 EP2 → CAP : 2 h 00	Coefficient : BEP : 5 CAP : 4	N° de page / total 1/4

1ère 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)

Abreviation	Signification
T.	TEMPERATURE
A.	ACTION MECANIQUE
C.	CONCENTRATION
T.	TEMPS D'ACTION

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 : supérieure ou égale à + 63°C

Liaison froide : inférieure ou égale à + 3°C

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

- Isotherme
- Réfrigérant
- Frigorifique

2ème 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)

- Estampillage
- Consigne
- Saisie

b) Le classement des carcasses.

Complétez le tableau : (6 points)

Classement	% de viande maigre estimé
E	Plus de 55 %
U	De 50 à 55 %
R	De 45 à 50 %
O	De 40 à 45 %
P	Moins de 40 %

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.

- Étirer
- Flamber
- Parer (pattes et ailerons)
- Vider
- Préparer les abattis

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

Présentation	Caractéristique
Volaille P.A.C.	Volaille ayant subi l'ablation totale des viscères (l'œsophage, le jabot, la trachée, le cou, cœur...)
Volaille effilée	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 – dinde – chevreuil – coq

Volaille à chair blanche	Volaille à chair brune
Canard	Poulet
Oie	Dinde
Pintade	Coq

3^{ème} 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. (8 points)

Citez quatre précautions à prendre lors du stockage en chambre froide :

- ▶ Surveiller la T° de la chambre froide (0 à + 4°C)
- ▶ Ne pas déposer à même le sol des denrées
- ▶ Ranger de manière rationnelle les produits stockés
- ▶ Nettoyer et désinfecter régulièrement la chambre froide...

Les correcteurs apprécieront d'autres réponses possibles.

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

VI Fiche technique : (15 points)

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

TECHNIQUE	ELEMENTS DE FABRICATION	U	QUANTITE
Habiller et brider la volaille	<u>Boucherie :</u> Poulet effilé	P	1
Citronner			
Blanchir la volaille			
Préparer la G.A.	<u>Crèmerie :</u>		
Marquer en cuisson (30 à 40 min)	Beurre	KG	0,030
Retirer la volaille de cuisson	Crème	L	0,16
Réaliser un velouté de volaille			
Terminer la sauce suprême	<u>Légumes :</u>		
Débrider la volaille	Carotte	KG	0,100
Dépouiller et séparer les morceaux	Céleri branche	P	1
Dresser et napper de sauce	Citron	P	1
	Oignon	KG	0,100
	Poireaux	KG	0,100
	B.G.	P	1
	<u>Économat :</u>		
	Clous de girofle	P	1
	Farine	KG	0,030
	Gros sel	QS	
	Sel fin	QS	
	Poivre blanc	QS	
5 points	4 points	2 pts	4 points