

BEP / CAP Alimentation Préparateur en Produits Carnés

Option A → Boucher

Épreuve : EP2 – Technologie professionnelle

1^{ère} PARTIE : Technologie générale (sur 20 points)

2^{ème} PARTIE : Technologie de la spécialité (sur 20 points)

BEP-CAP Alimentation dominante Préparateur en Produits Carnés – Option A	N° d'anonymat
Épreuve : Technologie professionnelle	Feuille 1/7

Groupement interacadémique II	Session 2005	N° d'anonymat :
Examen et spécialité : BEP-CAP Alimentation dominante Préparateur en Produits Carnés – Option A		
Intitulé de l'épreuve	BEP - EP2 → Sciences appliquées à l'alimentation, technologie professionnelle, préparation traiteur - Partie technologie professionnelle CAP - EP2 → Technologie professionnelle	Facultatif : date et heure
Nom et prénom :	Durée : EP2 → BEP : 3 h 30 EP2 → CAP : 1 h 00	Coefficient : BEP : 5 CAP : 3
Date de naissance :	Feuille 1/7	

1^{ère} PARTIE : Technologie générale (20 points)

1. En boucherie, l'hygiène est un point important que chacun doit respecter avec une attention particulière.

Dans ce domaine **quand** et **comment** devez-vous vous laver les mains ? (2 points)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2. À l'abattoir deux inspections sont pratiquées sur les carcasses animales.

Quelles sont ces inspections et quel est leur but ? (2 points)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Ne rien inscrire dans cette partie

3. Quelle différence faites-vous entre nettoyage et désinfection ? (2 points)

Quel produit vous permet de réaliser chacune de ces opérations ?

.....

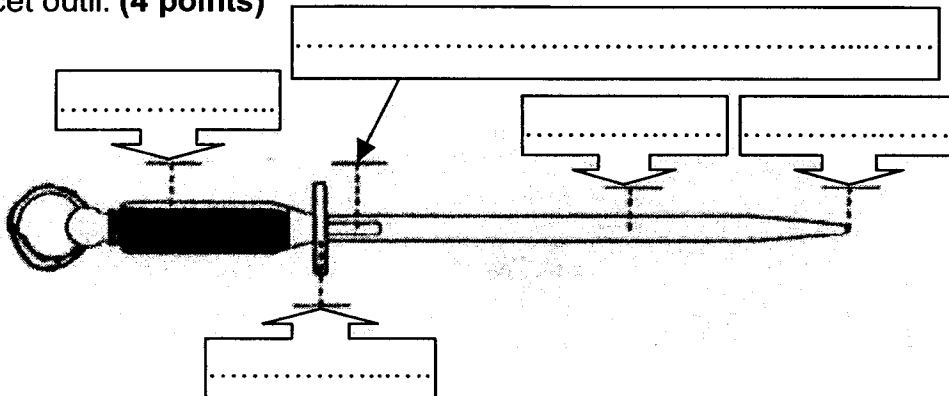
.....

.....

.....

4. Le fusil est l'outil indispensable au boucher pour affiler les couteaux ?

Complétez le schéma du fusil qui vous est présenté ici en indiquant le nom de chaque partie de cet outil. (4 points)



5. La colonne vertébrale des animaux est composée de différentes vertèbres dont le nombre varie selon les espèces.

Complétez le tableau qui vous est présenté ci-dessous : (5 points)

Espèces	vert. cervicales	vert. dorsales	vert. lombaires	vert. sacrées	vert. coccygiennes
Bovins					
Ovins					
Caprins					
Porcins					
Équidés					

Ne rien inscrire dans cette partie

6. La vente est l'ultime étape dans le rôle de l'artisan.

Lors de cet acte qui consiste à proposer ses préparations aux consommateurs, quelles précautions prendrez vous en servant un client ? *(cinq réponses sont exigées)* **(5 points)**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

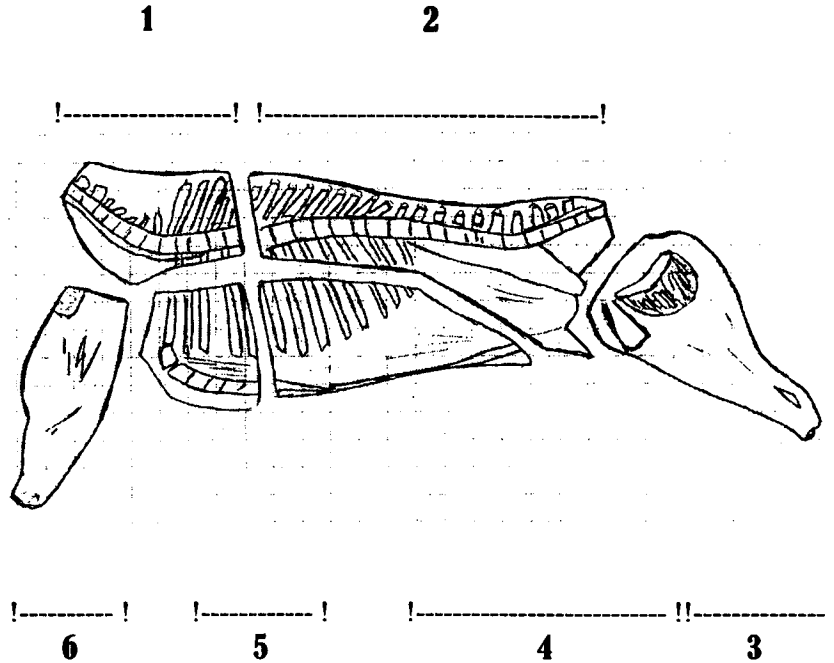
✂

.....

Ne rien inscrire dans cette partie

2^{ème} PARTIE : Technologie de la spécialité (20 points)

1. Indiquez sur le schéma qui vous est présenté ici les différentes parties de la demi carcasse bovine ? (4 points)



2. Les races ovines sont classées en deux catégories : (3 points)

- * Les races améliorées et précoces
- * Les races locales ou rustiques

Expliquez ce qui les différencie :

.....

.....

.....

.....

.....

Ne rien inscrire dans cette partie

3. Les morceaux : collier – train de côtes – aloyau sont des groupes de muscles attenants à la colonne vertébrale.

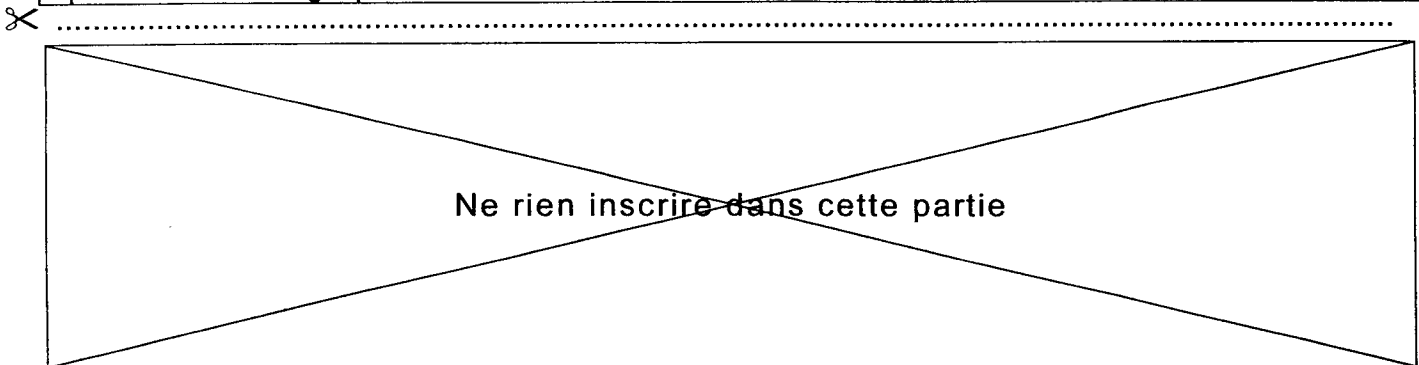
Chez les bovins de plus de 30 mois, quelles dispositions particulières devez-vous prendre lors du désossage ? (4 points)

.....
.....
.....
.....
.....

4. Les carcasses bovines sont classées selon leur conformation et leur état d'engraissement.

Indiquez l'intégralité de cette grille et sa signification ? (3 points)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....



5. Le gras est employé en boucherie pour barder les pièces à rôtir ou larder les pièces à braiser.

Indiquez le pourcentage de barde maximum que vous pouvez mettre autour : d'un tournedos, d'une épaule d'agneau, d'une paupiette, d'un rosbif de 1, 200 kg. **(3 points)**

.....

.....

.....

6. Quels sont les morceaux composant les coupes de gros suivantes : **(3 points)**

Selle anglaise :

Culotte :

Casque :

Gigot raccourci :

