

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 Préparateur en Produits Carnés

Option A → Boucher

Épreuve : EP2 – Technologie professionnelle

Corrigé

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

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

Groupement interacadémique II	Session 2005	Facultatif : code	
Examen et spécialité : BEP-CAP Alimentation dominante PPC – Option A			
Intitulé de l'épreuve BEP - EP2 → Sciences appliquées à l'alimentation, technologie professionnelle, préparation traiteur Partie technologie professionnelle CAP - EP2 → Technologie professionnelle			
Type CORRIGÉ	Durée : EP2 → BEP : 3 h 30 EP2 → CAP : 1 h 00	Coefficient : BEP : 5 CAP : 3	N° de page / total 1/4

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 ? (8 x 0,25 = 2 points)

Le lavage des mains doit être réalisé à chaque changement d'activité et particulièrement :

- *Après la sortie des toilettes*
- *Après avoir manipulé des aliments contaminés, des emballages*
- *Après l'éviscération des volailles, la préparation des légumes,*
- *Après s'être mouché ...*

(Les réponses sont laissées à l'appréciation des correcteurs)

Comment !

- *Retirer bagues et bracelets*
- *Retrousser les manches*
- *Se savonner et se désinfecter les mains*
- *Se brosser les ongles*
- *Rincer*
- *Sécher à l'aide de papier jetable*

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

Quelles sont ces inspections et quel est leur but ? (4 x 0,5 = 2 points)

L'inspection Ante mortem : pratiquée sur l'animal le jour même de son entrée à l'abattoir.

L'inspection post mortem : toutes les parties de l'animal doivent être soumises à l'inspection sanitaire pratiquée par le vétérinaire inspecteur ou son préposé immédiatement après l'abattage.

Ces inspections ont pour but de protéger la santé du consommateur.

3. Quelle différence faites-vous entre nettoyage et désinfection ? (4 x 0,5 = 2 points)

Quel produit vous permet de réaliser chacune de ces opérations ?

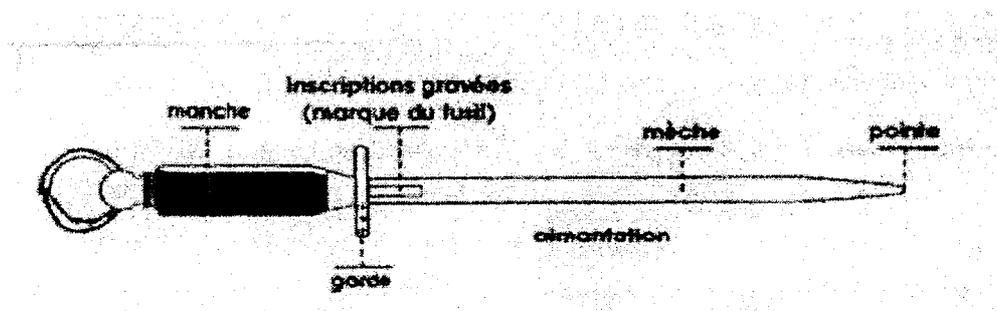
Le nettoyage est l'élimination des souillures qui sont le support des microbes.

Pour réaliser cette opération le professionnel utilise un détergent.

La désinfection consiste à tuer tous les microbes en utilisant un produit désinfectant comme l'eau de javel.

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. (5 x 0,80 = 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 : (25 x 0,20 = 5 points)

Espèces	vert. cervicales	vert. dorsales	vert. lombaires	vert. sacrées	vert. coccygiennes
Bovins	7	13	6	5	16 à 20
Ovins	7	13	6 ou 7	4	16 à 24
Caprins	7	13	6	4	11 à 22
Porcins	7	14	6 ou 7	4	21 à 23
Équidés	7	18	5 ou 6	5	15 à 18

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

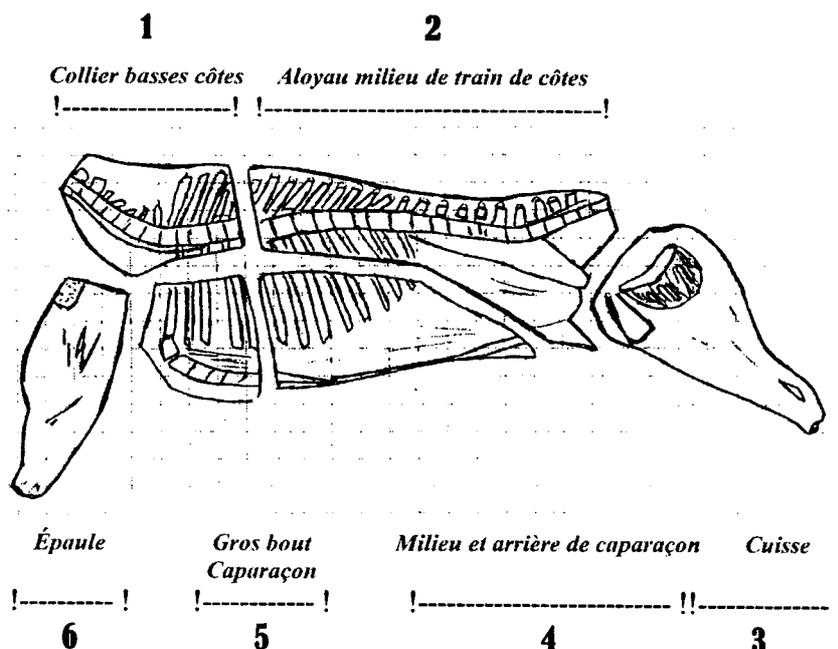
Lors de cet acte qui consiste à proposer ses préparations aux consommateurs, quelles précautions prendrez vous en servant un client ? (cinq réponses sont exigées) (5 points)

En servant un client on doit :

- prendre le produit sans toucher la coupe
- Le déposer sur la planche de découpe
- Proposer une tranche ou un morceau le cas échéant
- Couper le morceau ou la tranche
- Placer le morceau coupé sur une feuille de papier
- Peser le morceau et préciser le prix au client
- Emballer convenablement les différents morceaux ou tranches
- Ranger le produit dans le rayon

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 : (2 x 1,5 = 3 points)

* Les races améliorées et précoces

* Les races locales ou rustiques

Expliquez ce qui les différencie :

Par améliorées et précoces il faut entendre celles où la sélection et le croisement ont permis d'accroître les qualités et les aptitudes originelles des moutons

Par locales ou rustiques les races ovines qui ont conservé le caractère local acquis au cours des siècles par une adaptation lente aux conditions du sol et du climat.

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)

Le désossage de ces morceaux doit être réalisé sur une planche de découpe dédiée au retrait des os de la colonne vertébrale et le boucher doit utiliser des couteaux et outils identifiés, réservés à cette opération. Les vertèbres, après avoir été dénaturées à l'aide d'un colorant autorisé, doivent être isolées et stockées dans un bac portant la mention « MRS Matières de catégorie 1 » et réservé à ce seul usage.

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

Indiquez l'intégralité de cette grille et sa signification ? (12 x 0,25 = 3 points)

Ce classement comprend six lettres tirées du sigle S EUROP qui signifie :

S = Carcasse de conformation supérieure

E = carcasse de conformation excellente

U = carcasse de conformation très bonne

R = carcasse de conformation bonne

O = carcasse de conformation assez bonne

P = carcasse de conformation passable

Un chiffre compris entre 1 et 5 correspond à l'état d'engraissement

1 = état d'engraissement maigre

2 = ciré ou à fleur

3 = couvert

4 = gras

5 = très gras

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. (2 x 1,5 = 3 points)

Les pièces de moins de 200 g peuvent recevoir jusqu'à 13 % de barde, les pièces de plus de 200 g 10 %. Ainsi un tournedos recevra 13 % de barde, l'épaule d'agneau 10 %, une paupiette 13 % et le rosbif 10 %.

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

Selle anglaise

filet double

Culotte

gigots non séparés

Casque

poitrines, colliers, côtes découvertes, épaules

Gigot raccourci

gigot sans la selle