

DANS CE CADRE	Académie :	Session :	Modèle E.N.
	Examen :	Série :	
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :	
	Epreuve/sous épreuve :		
	NOM		
	(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)		
	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>			
NE RIEN ÉCRIRE			

**Les réponses sont à rédiger sur les documents.
À l'issue de l'épreuve, vous remettrez l'ensemble de ces documents.**

**CAP PRÉPARATEUR EN PRODUITS CARNÉS
EP2 : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE
OPTION A (BOVINS)**

CAP PRÉPARATEUR EN PRODUITS CARNÉS				
ÉPREUVE : EP2 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE OPTION A			SUJET	
Durée : 1 heure	Code : 50 221 18	Coefficient : 3	SESSION 2006	Page : 1/4

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

1^{ère} PARTIE : TECHNOLOGIE GÉNÉRALE

L'ABATTAGE

1. Donnez les trois principaux composants du 5^{ème} quartier. (1.5 pt)

LES MALADIES

2. Citez trois maladies parasitaires. (1.5 pt)

LES MOYENS DE CONSERVATIONS

3. Donnez la définition des termes suivants. (2 pts)

> Bactériostatique : _____

> Bactéricide : _____

LE TISSU MUSCULAIRE

4. Citez les deux types de tissus musculaires et donnez un exemple pour chacun d'eux. (4 pts)

CAP PRÉPARATEUR EN PRODUITS CARNÉS				
ÉPREUVE : EP2 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE OPTION A			SUJET	
Durée : 1 heure	Code : 50 221 18	Coefficient : 3	SESSION 2006	Page : 2/4

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

2^{ème} PARTIE : TECHNOLOGIE DE SPÉCIALITÉ

LES RACES

5. Classez par espèces les races suivantes en complétant le tableau ci-dessous. (4 pts)

Alpine, Blonde d'Aquitaine, Charmoise, Ile de France, Large White, Montbéliarde, Piétrain, Saanen

Races bovines	Races ovines	Races caprines	Races porcines

LA TRANSFORMATION DE LA CARCASSE

6 Citez trois types de rendements. (1.5 pt)

LA PROTECTION DU CONSOMMATEUR

7. Enumérez les matériels et produits nécessaires pour effectuer le désossage des morceaux contenant des vertèbres de bovins adultes en respectant les règles M.R.S. (matériaux à risque spécifique). (2.5 pts)

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

LES TECHNIQUES DE TRANSFORMATION

8. Sur quels types de carcasses (bovins adultes, veaux, ovins) pouvez-vous observer les classements et marquages suivants, en plaçant les bonnes réponses dans les cases correspondantes. (3 pts)

O5 1 U 3 S U 3 2 R 4 E 2 L E 1

Bovins adultes	Veaux	Ovins

CAP PRÉPARATEUR EN PRODUITS CARNÉS

ÉPREUVE : EP2 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE OPTION A		SUJET	
Durée : 1 heure	Code : 50 221 18	Coefficient : 3	SESSION 2006
			Page : 4/4