

CORRIGÉ

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.

DANS CE CADRE

Académie :	Session :
Examen ou concours :	Série* :
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
Epreuve/sous-épreuve :	

NOM

(en majuscules, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)

Prénoms : _____

n° du candidat

Né(e) le : _____

(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste appel)

NE RIEN ECRIRE

Examen :	Série* :
Spécialité/option :	
Repère de l'épreuve :	
Epreuve/sous-épreuve :	

TOTAL EN POINTS / 60	NOTE : / 20
--------------------------------	-----------------------

Appréciation du correcteur (uniquement s'il s'agit d'un examen) :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

Session 2006

CAP CHARCUTIER TRAITEUR

CORRIGE

EP2 : Technologie professionnelle

Durée
approximative :
1 H 00

CAP

Coefficient : 3

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

S1.1 TECHNOLOGIE GENERALE (sur 10 points)

1.11 Hygiène et sécurité :

Comment dois-je me laver les mains ? (3 points : ½ point / réponse)

Entourez la bonne réponse correspondant à chacune des propositions suivantes :

- Je me lave les mains à la plonge. Vrai Faux
- Je me savonne les mains avec le détergent vaisselle. Vrai Faux
- Je me brosse les ongles. Vrai Faux
- Je me rince abondamment les mains. Vrai Faux
- Je m'essuie les mains dans un torchon. Vrai Faux
- Je referme le robinet avec les mains. Vrai Faux

1.12 LE VOCABULAIRE TECHNIQUE : (7 points : 1 point / réponse)

Remplir le tableau suivant :

TERMES TECHNIQUES	DEFINITIONS
SALAGE	Nom que l'on donne à la mise au sel réalisée généralement en direct pour des produits comme la chair à saucisse, le boudin blanc, le boudin noir.
FLEURER	Répartir une légère couche de farine sur le marbre pour empêcher la pâte de coller au rouleau ou au marbre.
CHIQUETER	Pincer le bord de la pâte d'une tarte, d'un pâté en croûte à l'aide d'une pince, d'un couteau pour améliorer la présentation.
GRAS DE MOUILLE	Nom que l'on donne à la partie grasse, nerveuse du porc prélevée sur la partie interne du jambon et de la poitrine servant à la réalisation du pâté de foie, de la mousse de foie...

CAP CHARCUTIER TRAITEUR	SESSION 2006	CORRIGE
EP2 : Technologie professionnelle		
Durée approximative : 1h00	Coef : CAP 3	Folio 1/7

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

DESSECHER	Travailler à la spatule et sur le feu vif un appareil pour enlever l'excès d'humidité.
FONCER	Garnir un moule à pâtisserie d'une abaisse de pâte (pâté en croûte, quiche...).
APPAREIL	Nom que l'on donne à une composition faite de plusieurs éléments comme par exemple : le lait, la crème, les œufs, et l'assaisonnement pour la quiche.

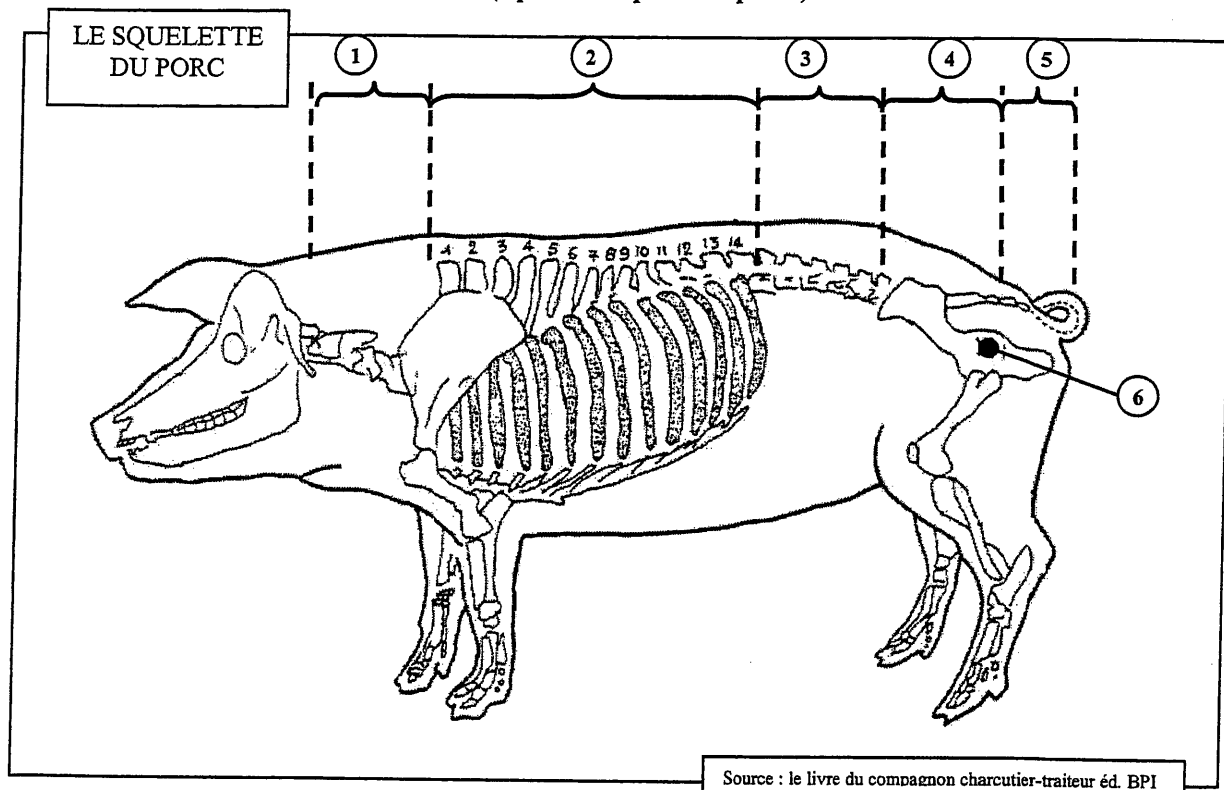
CAP CHARCUTIER TRAITEUR	SESSION 2006	CORRIGE
EP2 : Technologie professionnelle		
Durée approximative : 1h00	Coef : CAP 3	Folio 2/7

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

S1.2 TECHNOLOGIE DES MATIERES PREMIERES : (sur 20 points)

1.21 LES VIANDES

1.211 L'ANATOMIE OSSEUSE : (6 points : 1 point / réponse)



Compléter le tableau en vous référant au schéma ci-dessus.

1	VERTEBRES CERVICALES	4	VERTEBRES SACREES OU SACRUM
2	VERTEBRES DORSALES	5	VERTEBRES COCCYGIENNES
3	VERTEBRES LOMBAIRES	6	COXAL

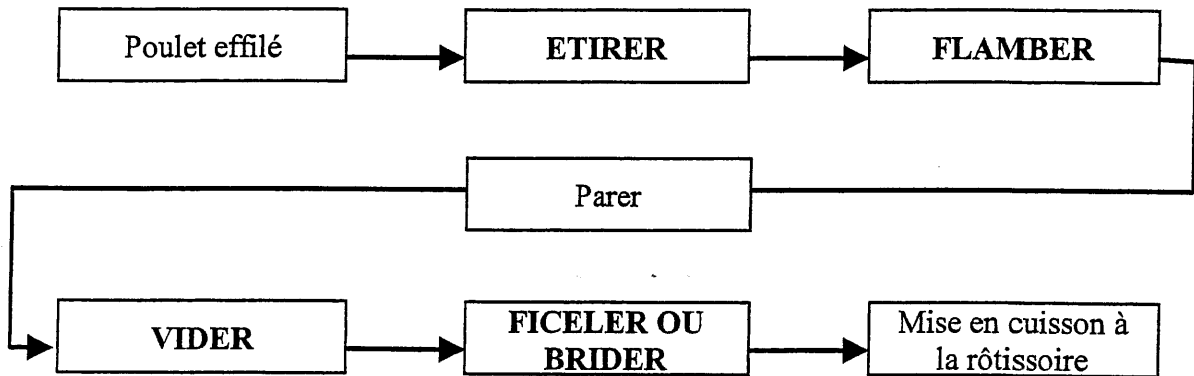
CAP CHARCUTIER TRAITEUR	SESSION 2006	CORRIGE
EP2 : Technologie professionnelle		
Durée approximative : 1h00	Coef : CAP 3	Folio 3/7

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

1.212 Les volailles : (8 points)

Citez les différentes étapes de l'habillage d'un poulet avant de le mettre à la rôtissoire.

(2 points / réponse)



Qu'appelle-t-on un poulet P.A.C. ? (1 point)

C'est un poulet prêt à cuire

Qu'appelle-t-on un poulet effilé ? (1 point)

C'est un poulet sans intestins mais non vidé

CAP CHARCUTIER TRAITEUR	SESSION 2006	CORRIGE
EP2 : Technologie professionnelle		
Durée approximative : 1h00	Coef : CAP 3	Folio 4/7

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

1.22 LES MATIERES PREMIERES COMPLEMENTAIRES :

1.221 LES BOYAUX (4 points : 1 point / réponse)

Certaines charcuteries sont enveloppées d'un boyau naturel. Dans le tableau ci-dessous, citez 2 sortes de boyaux utilisés comme enveloppe et précisez une utilisation pour chacun d'eux

Tableau fourni à titre indicatif

NOM DE BOYAU	UTILISATION
MENU	Boudin noir, blanc, Toulouse, Montbéliard, etc.
CHAUDIN	Saucisson sec de ménage, andouille de Vire, de Guéméné

S1.3 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE : (sur 30 points)

S1.31 LES TECHNIQUES :

1.311 L'ETUVAGE : (5 points)

Le charcutier étuve ses saucissons avant de les cuire.

Citer 2 méthodes d'étuvage ? (2 points)

Soit le charcutier pend ses saucissons dans une ambiance chaude du laboratoire à proximité des postes de cuisson, ou les place dans une étuve (sorte de four réglé à 35 /40°C)

Quels sont les rôles de l'étuvage sur les saucissons ? (3 réponses minimum) (3 points)

- 1.....
 - 2.....
 - 3.....
- | | |
|-------------------------------------------------------|-------|
| Meilleure adhérence du boyau | |
| Développement bactérien utile | |
| Prise de couleur interne et externe | |
| Développement du goût | |
| Favorise la pénétration de la fumée (si fumage après) | |
| Séchage superficiel des saucissons... | |

CAP CHARCUTIER TRAITEUR	SESSION 2006	CORRIGE
EP2 : Technologie professionnelle		
Durée approximative : 1h00	Coef : CAP 3	Folio 5/7

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

1.312 LES CUISSONS : (9 points)

Dans le tableau ci-dessous, retrouver le type de cuisson correspondant à la technique proposée : (3 points)

TYPES DE CUISSON	TECHNIQUES
CUISSON MIXTE	Pour cuire certains aliments, il faut commencer par saisir, colorer les morceaux. Ensuite, il faut mouiller avec un liquide froid et porter le tout à ébullition pour favoriser l'échange des arômes.
CUISSON PAR EXPANSION	Ce type de cuisson favorise l'échange des arômes. Il se réalise dans un liquide départ à froid
CUISSON PAR CONCENTRATION	Les aliments sont saisis pour conserver leurs sucs et leur saveur : départ à chaud

Citez 3 modes de cuisson et précisez un exemple d'utilisation. (6 points)

MODE DE CUISSON	UTILISATION
Sauter, rôtir, poêler, griller, frire, pocher, cuire en ragoût, braiser, etc.	Les utilisations sont laissées à l'appréciation des correcteurs

CAP CHARCUTIER TRAITEUR	SESSION 2006	CORRIGE
EP2 : Technologie professionnelle		
Durée approximative : 1h00	Coef : CAP 3	Folio 6/7

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

S1.32 LES FABRICATIONS : FICHE TECHNIQUE (16 points)

Compléter la fiche technique du pâté de campagne (les 10 kg représentent l'ensemble des éléments de base hors assaisonnement, liants, et autres)

Pâté de campagne : 10 kg

<u>ingrédients</u>	<u>Quantités</u>	<u>Progression du travail</u>
éléments de base :		Préparation des ingrédients :
Foie de porc	2,5 kg	Dénerver les foies, laver, égoutter Trier les gorges Infuser le lait Préparer l'assaisonnement Préparer les liants Barder les moules
Gorge	7,5 kg	
Mise au sel - 24 h :		Fabrication de la mêlée :
Sel nitrité	180 g	
Sucre	40 g	Hacher les foies à la plaque 3 mm Hacher la gorge à la plaque 8 à 10 mm Mélanger avec l'assaisonnement, les liants et le lait Mouler les terrines
Assaisonnement :		
Poivre blanc	20 g	
Muscade	5 g	
Autres :		Cuisson et refroidissement :
Lait infusé	1l	
Liants :		
Œufs entiers	500 g	Enfourner dans un four à 150°C à sec. Après légère coloration, régler le four à 85/90°C, cuire à cœur 72/75°C voire 80°C Sortir du four et arroser de gelée bouillante. Charger légèrement et refroidir rapidement en cellule
Polyphosphates	20 g	
Garniture pour infusion :		
Carottes, oignons, bouquet garni, queue de persil, ail	QSP	
Chemisage des terrines :		
Barde fine	1 kg	

CAP CHARCUTIER TRAITEUR	SESSION 2006	CORRIGE
EP2 : Technologie professionnelle		
Durée approximative : 1h00	Coef : CAP 3	Folio 7/7