

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

SUJET

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 ?

Entourez la bonne réponse correspondant à chacune des propositions suivantes : (3 points)

- | | | |
|--|------|------|
| 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 |

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

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

1.12 LE VOCABULAIRE TECHNIQUE :

Remplissez le tableau suivant : (7 points)

TERMES TECHNIQUES	DEFINITIONS
.....	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
CHIQUETER
.....	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...
.....	Travailler à la spatule et sur le feu vif un appareil pour enlever l'excès d'humidité.
FONCER
.....	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.

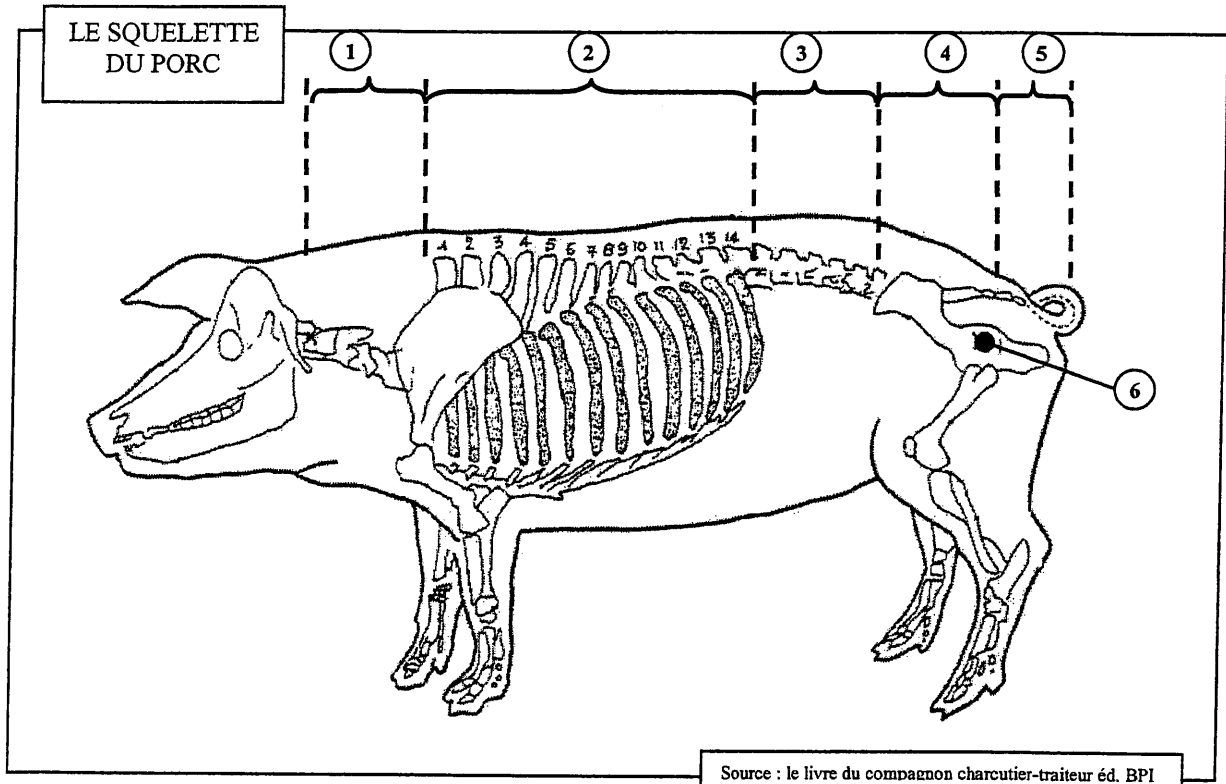
CAP CHARCUTIER TRAITEUR	SESSION 2006	SUJET
EP2 : Technologie professionnelle		
Durée approximative : 1h00	Coef : CAP 3	Folio 2/7

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

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

1.21 LES VIANDES

1.211 L'ANATOMIE OSSEUSE :



Compléter le tableau en vous référant au schéma ci-dessus. (6 points)

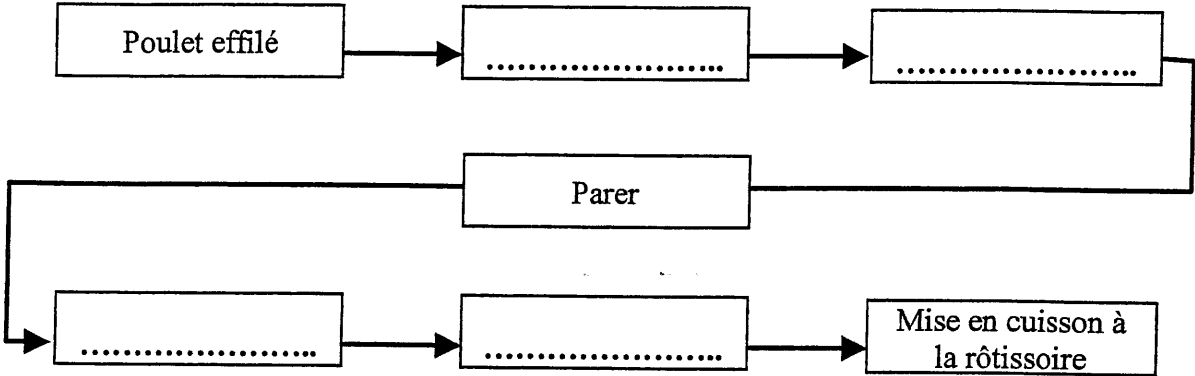
1	4
2	5
3	6

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

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

1.212 Les volailles :

Citez les différentes étapes de l'habillage d'un poulet avant de le mettre à la rôtissoire (8 points).



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

.....
.....

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

.....
.....

CAP CHARCUTIER TRAITEUR	SESSION 2006	SUJET
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

Certaines charcuteries sont enveloppées d'un boyau naturel. Dans le tableau ci-dessous, citez deux sortes de boyaux utilisés comme enveloppe et précisez une utilisation pour chacun d'eux (4 points).

NOM DE BOYAU	UTILISATION
.....
.....

S1.3 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE : (sur 30 points)

S1.31 LES TECHNIQUES :

1.311 L'ETUVAGE :

Le charcutier étuve ses saucissons avant de les cuire.

Citer 2 méthodes d'étuvage ? (2 points)

.....

Citez trois effets de l'étuvage sur les saucissons ? (3 points)

1.....
 2.....
 3.....

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

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

1.312 LES CUISSONS :

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

TYPES DE CUISSON	TECHNIQUES
.....	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.
.....	Ce type de cuisson favorise l'échange des arômes. Il se réalise dans un liquide départ à froid
.....	Les aliments sont saisis pour conserver leurs sucs et leur saveur : départ à chaud

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

MODE DE CUISSON	UTILISATION
1).....
2).....
3).....

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

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

S1.32 LES FABRICATIONS : FICHE TECHNIQUE

Compléter la fiche technique du pâté de campagne (les 10 kg représentent l'ensemble des éléments de base hors assaisonnement, liants, et autres) (16 points).

Pâté de campagne : 10 kg

<u>Ingrédients</u>	<u>Quantités</u>	<u>Progression du travail</u>
<u>Éléments de base :</u>		<u>Préparation des ingrédients :</u>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	
<u>Mise au sel - 24 h :</u>		<u>Fabrication de la mée :</u> <input type="text"/>
Sel nitrité	180 g	
<input type="text"/>	40 g	
<u>Assaisonnement :</u>		
<input type="text"/>	20 g	<input type="text"/>
Muscade	5 g	
<u>Autres :</u>		
Lait infusé	1l	<u>Cuisson et refroidissement :</u> <input type="text"/>
<u>Liants :</u>		
<input type="text"/>	500 g	
Polyphosphates	<input type="text"/>	
<u>Garniture pour infusion :</u> Carottes, oignons, bouquet garni, queue de persil, ail	QSP	<input type="text"/>
<u>Chemisage des terrines :</u>		
<input type="text"/>	1 kg	<input type="text"/>

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