

BEP Alimentation Charcutier - Traiteur

CAP Charcutier - Traiteur

Épreuve : EP2 – Technologie professionnelle

1^{ère} PARTIE : Technologie générale (sur 10 points)

2^{ème} PARTIE : Technologie des matières premières (sur 20 points)

3^{ème} PARTIE : Technologie professionnelle (sur 30 points)

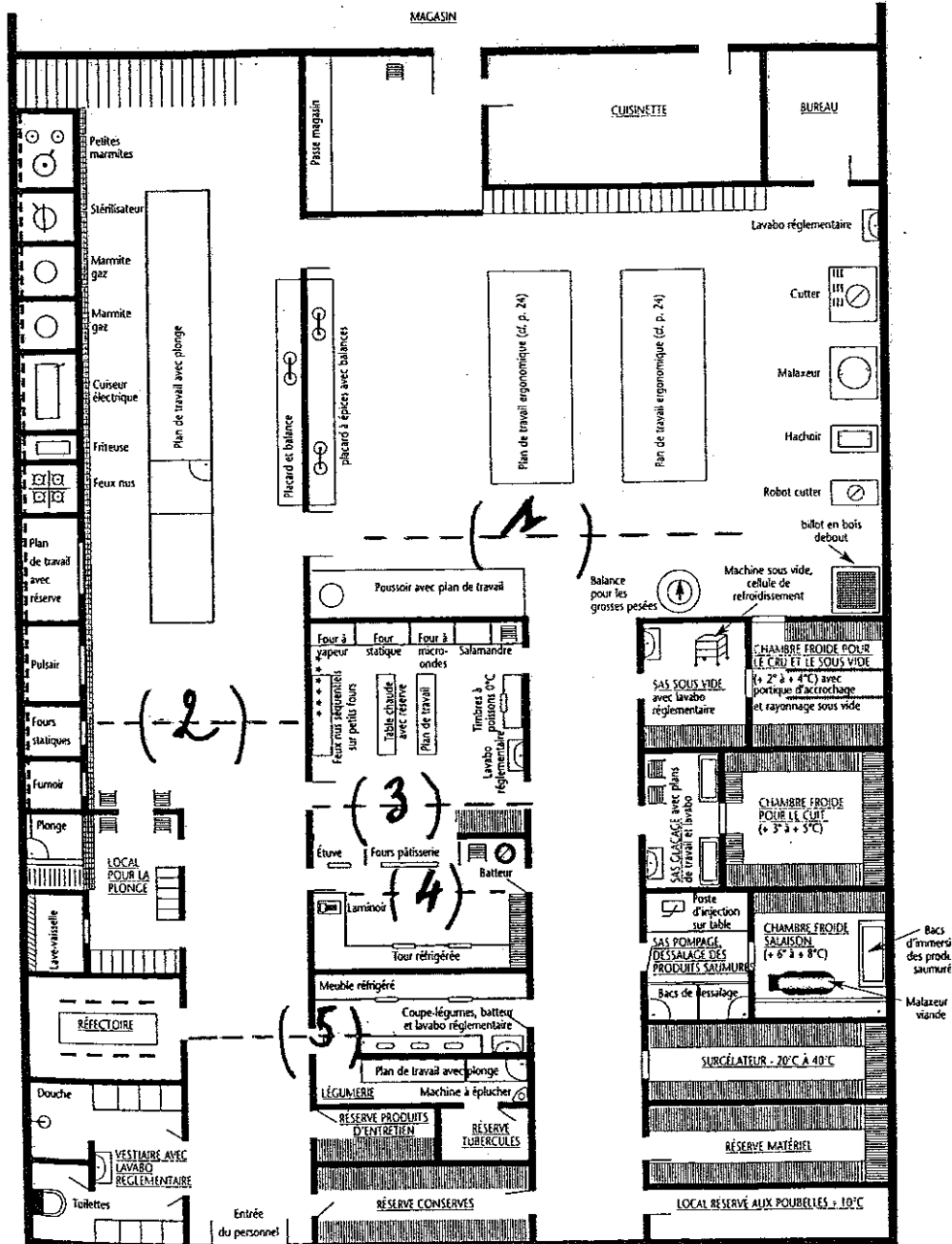
Groupement interacadémique II	Session 2006	Facultatif : code
Examen et spécialité : BEP Alimentation dominante charcutier traiteur - CAP Charcutier traiteur		
Intitulé de l'épreuve BEP - EP2 → Sciences appliquées à l'alimentation, technologie professionnelle, arts appliqués Partie technologie professionnelle CAP - EP2 → Technologie, arts appliqués - Partie technologie		
Type CORRIGE	Durée : EP2 → BEP : 3 h 30 EP2 → CAP : 2 h 00	Coefficient : BEP : 5 CAP : 4
		N° de page / total 1/4

1^{ère} PARTIE : Technologie générale

1. Les locaux et équipements : (5 points)

Replacer les différentes parties du laboratoire dans le schéma ci-dessous :

Local pour le travail du cru 1 Local cuisson 2 Local plat cuisiné 3 Local pâtisserie 4 Local hors-d'œuvre 5



BEP Alimentation dominante charcutier traiteur - CAP Charcutier traiteur	Rappel codage
BEP - EP2 → Sciences appliquées à l'alimentation, technologie professionnelle, arts appliqués Partie technologie professionnelle	2/4
CAP - EP2 → Technologie, arts appliqués - Partie technologie	

2. Vocabulaire professionnel : (5 points)

Trouver le terme professionnel qui correspond à la définition :

« Faire de petites incisions parallèles peu profondes, en forme de sillons sur des légumes afin de les utiliser pour la décoration » :

⇒ **Canneler**

« Elle est composée de la palette, de l'échine, du carré de côtes, du filet et de la pointe » :

⇒ **Longe**

« Passer une sauce au chinois en pressant fortement à l'aide d'une louche » :

⇒ **Fouler**

« Opération qui consiste à enduire de barde l'intérieur d'un moule afin de former une couche régulière » :

⇒ **Chemiser**

« Répartir une légère couche de farine sur le marbre et sur la pâte dans le but d'empêcher celle-ci de coller » :

⇒ **Fleurer**

2^{ème} PARTIE : Technologie des matières premières

3. Le porc : (15 points)

a) Citer les deux types de découpe d'un demi-porc : (4 points)

⇒ **Découpe dite « Parisienne »**

⇒ **Découpe dite « Lyonnaise »**

b) La poitrine hachage se compose de six morceaux : lesquels ? (6 points)

⇒ **Gorge**

⇒ **Jambonneau avant (jarret)**

⇒ **Epaule**

⇒ **Plat de côtes**

⇒ **Poitrine**

⇒ **Bas de poitrine**

c) Le triage des viandes :

Compléter le tableau : (5 points)

Appellation	Origine anatomique	Utilisation
MAIGRE N : 1 (viande blanche)	Jambon (noix) Pointe Haut d'épaule	• Saucisson sec • Saucisson cuit • Galantine
MAIGRE N : 3 (viande rouge)	• Maigre rouge de gorge • Haut d'échine • Parures divers	Chair à saucisse Pâté de campagne Cervelas
MAIGRE N : 2 (viande en mélange de couleur assez claire)	• Épaule, palette • Blanc de gorge	Boudin blanc Rillettes Pâtés et terrines

4. La truffe : (5 points)

Vous avez à réaliser une « **Ballotine de cailles truffée** » de 2,5 kg.

a) Quel est le pourcentage minimum de truffe à incorporer dans cette fabrication. (2 points)

3 % est le minimum de truffe à incorporer

b) Quel est le poids minimum à incorporer dans cette fabrication ? Effectuez le calcul. (1 point)

$2,5 \times 3 = 0,075$ kg soit 75 g de truffe.

100

c) Citer deux fabrications charcutières où l'on peut utiliser de la truffe : (2 points)

⇒ **boudin blanc**

⇒ **galantine**

BEP Alimentation dominante charcutier traiteur - CAP Charcutier traiteur	Rappel codage
BEP - EP2 → Sciences appliquées à l'alimentation, technologie professionnelle, arts appliqués Partie technologie professionnelle	3/4
CAP - EP2 → Technologie, arts appliqués - Partie technologie	

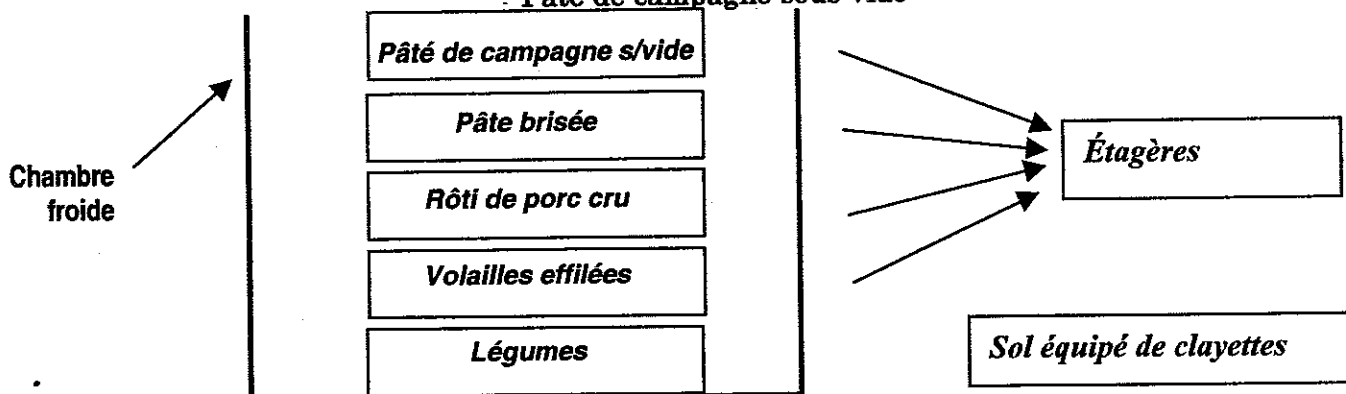
3^{ème} PARTIE : Technologie professionnelle

5. Le stockage :

a) Le rangement rationnel : (5 points)

Replacer les denrées ci-dessous sur les étagères de la chambre froide en respectant un rangement rationnel :

- Volailles effilées • Légumes frais • Pâte Brisée • Rôti de porc cru
- Pâté de campagne sous-vide



b) Le stockage en réserve sèche des denrées à température ambiante, implique certaines précautions. (5 points)

Dans le tableau ci-dessous, sélectionner d'une croix les cinq précautions qui vous semblent importantes :

Réponses	Précautions
	Vérifier quotidiennement la température.
X	Ne jamais stocker à même le sol.
X	Veiller à ne pas avoir d'humidité dans le local.
	Nettoyer et désinfecter quotidiennement le local.
X	Maintenir les emballages entamés fermés à l'abri de la poussière.
	Utiliser une étagère par produit.
X	Lutter contre les rongeurs.
X	Nettoyer le local régulièrement.

6. Fiche technique : (20 points)

Rédiger la fiche technique d'une « Terrine de poisson au cœur de saumon et épinards » (2 kg).

TECHNIQUE	ELEMENTS DE FABRICATION	U.	QUANTITE
<u>FARCE</u>	Poissons :		
Mixer au robot les filets de merlan avec le sel, ajouter les blancs d'œufs, le reste de l'assaisonnement.	Filet de merlan	Kg	1
Terminer par la crème liquide	saumon	Kg	0,200
Éplucher et ciseler les échalotes	Crèmerie :		
Faire suer au beurre et déglacer au noilly (réduire)	Crème liquide	L	0,700
<u>CŒUR DE SAUMON</u>	Blanc d'œuf	P	3
Éplucher et laver les épinards	Beurre	Kg	0,030
Blanchir les épinards	Assaisonnement :		
Enrouler le filet de saumon dans les feuilles d'épinards	Sel fin	Kg	0,022
<u>MONTAGE</u>	Poivre	Kg	0,004
Monter la terrine de poisson en plaçant le saumon au centre	Muscade	Kg	0,001
<u>CUISSON ET REFROIDISSEMENT</u>	Légumes :		
Cuire en bain-marie à 90°C	Épinards	Kg	0,200
Pour obtenir 70°C à cœur	Échalotes	Kg	0,050
Refroidir	Divers :		
8 points	Noilly prat (ou autre)	L	0,100
	6 points	2 pts	4 points

Les correcteurs apprécieront la justesse des techniques choisies et listées par le candidat.

BEP Alimentation dominante charcutier traiteur - CAP Charcutier traiteur	Rappel codage
BEP - EP2 → Sciences appliquées à l'alimentation, technologie professionnelle, arts appliqués Partie technologie professionnelle	4/4
CAP - EP2 → Technologie, arts appliqués - Partie technologie	