

# BEP Alimentation Charcutier - Traiteur

## CAP Charcutier - Traiteur

Épreuve : EP2 – Technologie professionnelle

**1<sup>ère</sup> PARTIE :** Technologie générale (sur 10 points)

**2<sup>ème</sup> PARTIE :** Technologie des matières premières (sur 20 points)

**3<sup>ème</sup> PARTIE :** Technologie professionnelle (sur 30 points)

<b>CAP</b> <hr style="width: 50%; margin: 0 auto;"/> <b>60 Points</b>	<hr style="width: 50%; margin: 0 auto;"/> <b>60 points</b>	<b>Note / 20</b>
<b>BEP</b> <hr style="width: 50%; margin: 0 auto;"/> <b>40 points</b>	..... x $\frac{2}{3}$ = $\frac{\quad}{40}$	<b>Note / 20</b>

BEP Alimentation dominante charcutier traiteur - CAP Charcutier traiteur Épreuve : Technologie professionnelle	N° d'anonymat  Feuille 1/7
---	----------------------------------

Groupement interacadémique II	Session 2006	N° d'anonymat :	
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 CAP - EP2 → Technologie, arts appliqués - Partie technologie	Facultatif : date et heure	
Nom et prénom : ..... Date de naissance : .....	Durée : EP2 → BEP : 3 h 30 EP2 → CAP : 2 h 00	Coefficient : BEP : 5 CAP : 4	Feuille 1/7



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 » :

⇒ .....

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

⇒ .....

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

⇒ .....

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

⇒ .....

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

⇒ .....

**2<sup>ème</sup> PARTIE : Technologie des matières premières**

3. Le porc : (15 points)

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

⇒ .....

⇒ .....

Ne rien inscrire dans cette partie

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

- ⇒ .....
- ⇒ .....
- ⇒ .....
- ⇒ .....
- ⇒ .....
- ⇒ .....

c) Le triage des viandes :

Compléter le tableau : (5 points)

Appellation	Origine anatomique	Utilisation
<b>MAIGRE N :</b> (viande blanche)	..... .....	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saucisson sec</li> <li>• Saucisson cuit</li> <li>• Galantine</li> </ul>
<b>MAIGRE N : 3</b> (viande rouge)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maigre rouge de gorge</li> <li>• Haut d'échine</li> <li>• Parures diverses</li> </ul>	..... .....
<b>MAIGRE N :</b> (viande en mélange de couleur assez claire)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Épaule, palette</li> <li>• Blanc de gorge</li> </ul>	..... .....

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)

.....

BEP Alimentation dominante charcutier traiteur - CAP Charcutier traiteur	Feuille 4/7
Epreuve : Technologie professionnelle	

Ne rien inscrire dans cette partie

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

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

- ⇒ .....
- ⇒ .....

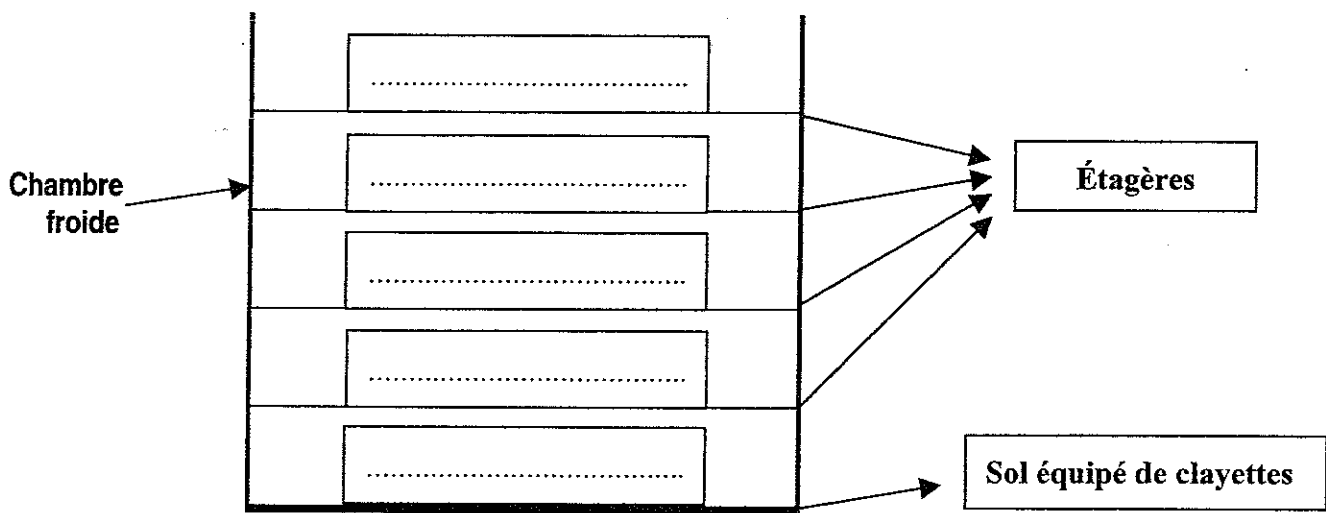
### 3<sup>ème</sup> PARTIE : Technologie professionnelle

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



BEP Alimentation dominante charcutier traiteur - CAP Charcutier traiteur

Epreuve : Technologie professionnelle

Feuille 5/7

Ne rien inscrire dans cette partie

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

Ne rien inscrire dans cette partie

6. Fiche technique : (20 points)

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

TECHNIQUE	ÉLÉMENTS DE FABRICATION	U.	QUANTITÉ
<p><u>Farce</u> :</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p><u>Cœur de saumon</u> :</p> <p>- éplucher et laver les épinards</p> <p>- blanchir les épinards</p> <p>- enrouler le filet de saumon dans les feuilles d'épinards</p> <p><u>Montage</u> :</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p><u>Cuisson et refroidissement</u> :</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p>	<p><u>Poissons</u> :</p> <p>Filet de merlan</p> <p>Saumon cœur</p> <p><u>Crèmerie</u> :</p> <p><u>Assaisonnement</u> :</p> <p><u>Légumes</u> :</p> <p><u>Divers</u> :</p>	<p>kg</p> <p>kg</p>	<p>1</p> <p>0,2</p>

