

**BEP Alimentation  
Préparateur en Produits Carnés**

**CAP Préparateur en Produits Carnés**

**Option A → Boucher**

**Épreuve : EP2 – Technologie professionnelle**

**1<sup>ère</sup> PARTIE :**           Technologie générale (sur 20 points)

**2<sup>ème</sup> PARTIE :**           Technologie de la spécialité (sur 20 points)

**Corrigé**

<b>Groupement interacadémique II</b>		<b>Session 2006</b>	
Examen et spécialité : BEP Alimentation – dominante Préparateur en Produits Carnés – Option A CAP Préparateur en Produits Carnés			
Epreuve EP2 - Technologie professionnelle	Durée :	Coefficient :	Feuille n° 1/4
	EP2 → BEP : 3 h 30 EP2 → CAP : 1 h 00	BEP : 5 CAP : 3	

# CORRIGÉ

## 1<sup>ère</sup> PARTIE : Technologie générale (sur 20 points)

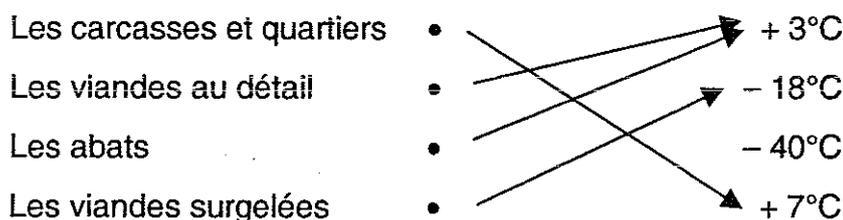
### QUESTION 1

Quelles sont les différentes spécialités que l'on trouve dans le métier de préparateur en produits carnés (0,33 point x 6) (2 points)

- *Bouchers bovins ovins*
- *Bouchers charcutiers.*
- *Bouchers hippophagiques*
- *Charcutiers*
- *Tripiers*
- *Volailles gibiers*

### QUESTION 2

Reliez les températures maximales de conservation des viandes en tenant compte de la réglementation en vigueur (0,5 point x 4) (2 points)



### QUESTION 3

Précisez la signification des sigles des organismes interprofessionnels suivants (1 point x 5) (5 points)

C.I.V : *Centre d'information des viandes*

OFIVAL : *Office national interprofessionnel des viandes, de l'élevage et de l'aviculture*

INRA : *Institut national de la recherche agronomique*

ITAVI : *Institut technique de l'aviculture.*

INTERBEV : *Institut national interprofessionnel de bétail et des viandes*

### QUESTION 4

Placez les différentes appellations de l'espèce ovine suivantes en fonction de leur âge ? (Mouton, agnelet, agneau gris, agneau blanc, antenais) (1 point x 5) (5 points)

- 3 à 5 semaines : *Agnelet*.....
- 2 à 4 mois (100 jours): *Agneau Blanc* .....
- 4 à 6 mois :..... *Agneau gris*.....
- 1 à 2 ans :..... *Antenais*.....
- + de 2 ans :..... *Mouton*.....

### QUESTION 5

Citer quatre différents types de fraudes dans la commercialisation des produits carnés (Donner un exemple par type de fraude) (0,5 point x 3) (1,5 points)

- *Fraude sur l'espèce ex : foie d'agneau pour du foie de veau*
- *Fraude sur l'origine ex : vendre un agneau ordinaire pour un agneau pré-salé*
- *Fraude sur l'identité de la marchandise ex : vendre des tournedos autres que du filet de bœuf*

Groupement interacadémique II		Session 2006	
Examen et spécialité : BEP Alimentation – dominante Préparateur en Produits Carnés – Option A CAP Préparateur en Produits Carnés			
Epreuve EP2 - Technologie professionnelle	Durée :	Coefficient :	Feuille n° 2/4
	EP2 → BEP : 3 h 30 EP2 → CAP : 1 h 00	BEP : 5 CAP : 3	

**QUESTION 6**

Les abats sont classés en deux catégories

a) Expliquez ce qui les différencie (2 points)

**Abats rouges : vendus tels quels, crus et parés par le boucher**

**Abats blancs : échaudés et blanchis, voire demi cuit, ce qui leur donne une couleur blanc ivoire**

b) Classer les abats cités ci-dessous dans chacune de ces catégories (0,25 point x 10) (2,5 points)

Abats	Blancs	Rouges
Cervelle		X
Langue		X
Joue		X
Rognons		X
Feuillet	X	
Foie		X
Bonnet	X	
Ris		X
Pieds	X	
Tête		X

**2<sup>ème</sup> PARTIE : Technologie de la spécialité (sur 20 points)**

**QUESTION 1**

Des races bovines, ovines, porcines, caprines sont citées dans le tableau suivant :

A l'aide d'une croix définissez chacune d'elles (0,5 point x 14) (7 points)

RACES	Bovines	Ovines	Porcines	Caprines
Landrace français de type danois			X	
Avranchin		X		
Vendéen		X		
Saanen				X
Lacaune		X		
Rouge des prés	X			
Holstein	X			
Parthenaise	X			
Large White			X	
Alpine chamoisée				X
Bretonne pie noire	X			
Piétrain			X	
Maine - Anjou	X			
Blanc de l'ouest			X	

**QUESTION 2**

Quels sont les trois sortes de tissus que nous retrouvons dans la viande ? (1 point x 3) (3 points)

- **Tissus conjonctifs**.....
- **Tissus musculaires**.....
- **Tissus adipeux ou graisseux**.....

Groupement interacadémique II		Session 2006	
Examen et spécialité : BEP Alimentation – dominante Préparateur en Produits Carnés – Option A CAP Préparateur en Produits Carnés			
Epreuve EP2 - Technologie professionnelle	Durée :	Coefficient :	Feuille n° 3/4
	EP2 → BEP : 3 h 30 EP2 → CAP : 1 h 00	BEP : 5 CAP : 3	

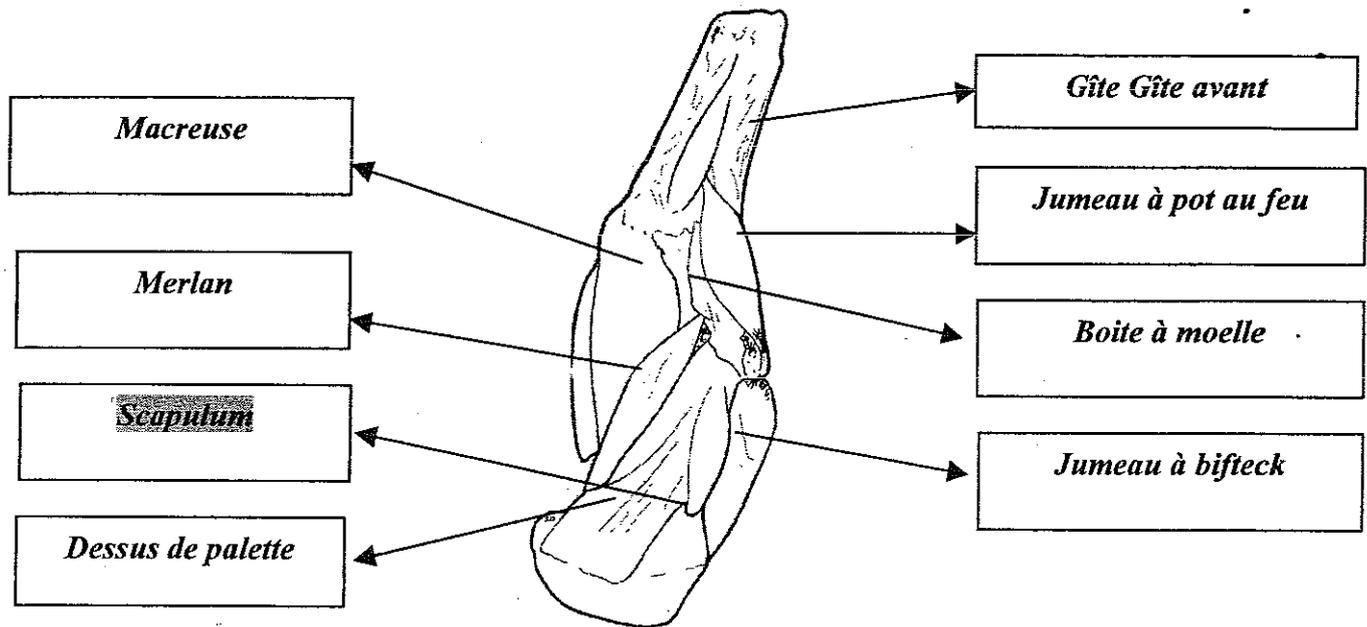
**QUESTION 3**

Entre l'abattage et la vente, la viande passe par différents stades. Lesquels ? Replacer dans le schéma chronologique suivant : (1point x 6) (6 points)

Différents états	L'incidence sur la viande
<i>Etats pantelant</i>	<i>Viande molle, flasque</i>
<i>Rigidité cadavérique</i>	<i>Viande dure</i>
<i>Maturation ou rassis</i>	<i>Attendrissement naturel de la viande</i>

**QUESTION 4**

Nommer les morceaux de viandes ou os sur le dessin de l'épaule de bœuf ? (4 points)  
(0,5 point x 8)



<b>Groupement interacadémique II</b>		<b>Session 2006</b>	
Examen et spécialité : BEP Alimentation – dominante Préparateur en Produits Carnés – Option A CAP Préparateur en Produits Carnés			
Epreuve EP2 - Technologie professionnelle	Durée :	Coefficient :	
	EP2 → BEP : 3 h 30 EP2 → CAP : 1 h 00	BEP : 5 CAP : 3	Feuille n° 4/4