

BEP Alimentation Préparateur en Produits Carnés

CAP Préparateur en Produits Carnés

Option A → Boucher

Épreuve : EP2 – Technologie professionnelle

1^{ère} PARTIE : Technologie générale (sur 20 points)

2^{ème} PARTIE : Technologie de la spécialité (sur 20 points)

BEP Alimentation dominante Préparateur en Produits Carnés – Option A CAP Préparateur en Produits Carnés – Option A	N° d'anonymat
Epreuve : Technologie professionnelle	Feuille 1/6

Groupement interacadémique II	Session 2006	N° d'anonymat
Examen et spécialité : BEP Alimentation dominante Préparateur en Produits Carnés – Option A CAP Préparateur en Produits Carnés – Option A		
Intitulé de l'épreuve	BEP - EP2 → Sciences appliquées à l'alimentation, technologie professionnelle, préparation traiteur - Partie technologie professionnelle CAP - EP2 → Technologie professionnelle	Facultatif : date et heure
Nom et prénom :	Date :	Coefficient :
Date de naissance :	EP2 → BEP : 3 h 30 EP2 → CAP : 1 h 00	BEP : 5 CAP : 3
		Feuille 1/6

1^{ère} 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 ? (2 points)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

QUESTION 2

Relier les températures maximales de conservation des viandes en tenant compte de la réglementation en vigueur (2 points)

- Les carcasses et quartiers • + 3°C
- Les viandes au détail • - 18°C
- Les abats • - 40°C
- Les viandes surgelées • + 7°C

BEP Alimentation dominante Préparateur en Produits Carnés – Option A

CAP Préparateur en Produits Carnés – Option A

Epreuve : Technologie professionnelle

Feuille 2/6

✂

.....

Ne rien inscrire dans cette partie

QUESTION 3

Préciser la signification des sigles des organismes interprofessionnels suivants (5 points)

C.I.V
.....

OFIVAL
.....

INRA
.....

ITAVI
.....

INTERBEV
.....

QUESTION 4

Placer les différentes appellations de l'espèce ovine suivantes en fonction de leur âge (mouton, agnelet, agneau gris, agneau blanc, antenais) (5 points)

- 3 à 5 semaines :

- 2 à 4 mois (100 jours) :

- 4 à 6 mois :

- 1 à 2 ans :

- + de 2 ans :

QUESTION 5

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

-

-

-

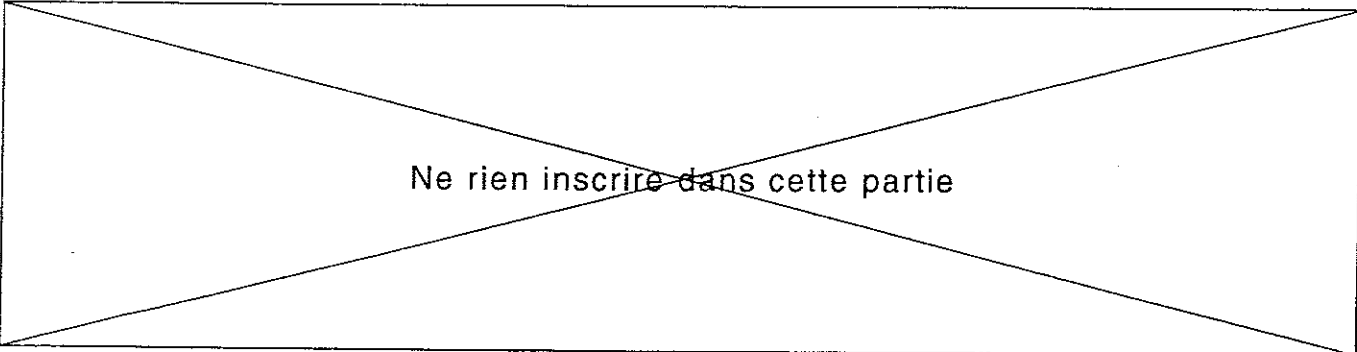
-

BEP Alimentation dominante Préparateur en Produits Carnés – Option A

CAP Préparateur en Produits Carnés – Option A

Epreuve : Technologie professionnelle

Feuille 3/6

✂
.....

Ne rien inscrire dans cette partie

QUESTION 6

Les abats sont classés en deux catégories

a) Expliquer ce qui les différencie (2 points)

.....

.....

b) Classer les abats cités ci-dessous dans chacune de ces catégories (2,5 points)

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

BEP Alimentation dominante Préparateur en Produits Carnés – Option A

CAP Préparateur en Produits Carnés – Option A

Epreuve : Technologie professionnelle

Feuille 4/6

✂

.....

Ne rien inscrire dans cette partie

2^{ème} PARTIE : Technologie de la spécialité (sur 20 points)

QUESTION 1

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

À l'aide d'une croix définir chacune d'elles (7 points)

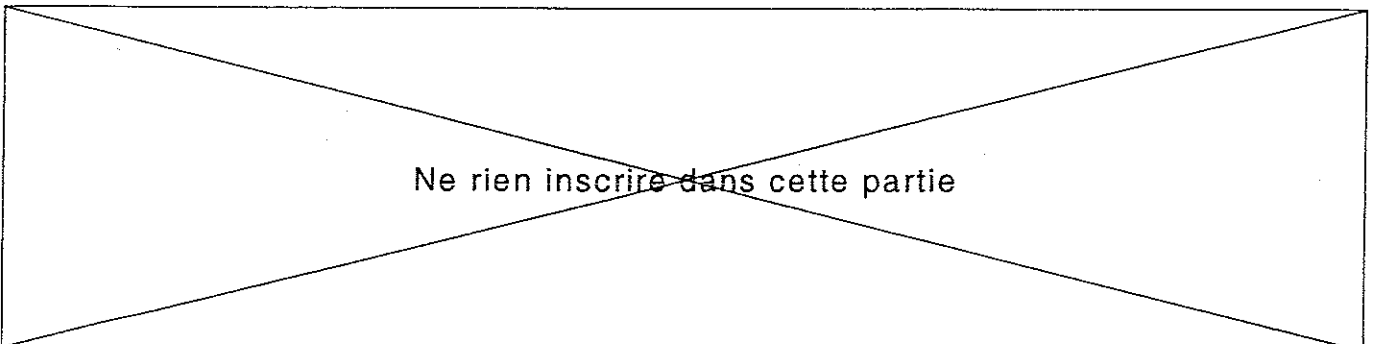
RACES	Bovines	Ovines	Porcines	Caprines
Landrace français de type danois				
Avranchin				
Vendéen				
Saanen				
Lacaune				
Rouge des prés				
Holstein				
Parthenaise				
Large White				
Alpine chamoisée				
Bretonne pie noire				
Piétrain				
Maine – Anjou				
Blanc de l'ouest				

QUESTION 2

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

-
-
-

BEP Alimentation dominante Préparateur en Produits Carnés – Option A CAP Préparateur en Produits Carnés – Option A Epreuve : Technologie professionnelle	Feuille 5/6
--	-------------



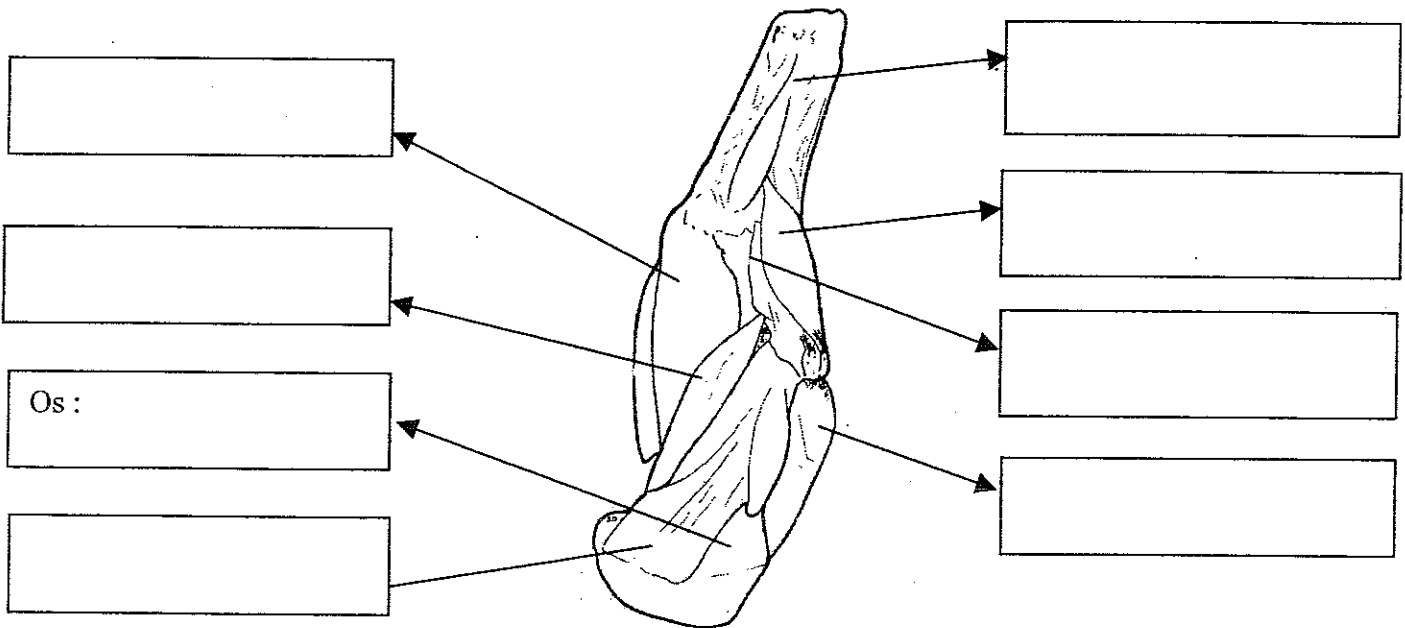
QUESTION 3

Entre l'abattage et la vente, la viande passe par trois états différents.
Citer les différents états et préciser l'incidence sur la viande (6 points)

Différents états	L'incidence sur la viande

QUESTION 4

Nommer les morceaux de viandes et os indiqués par une flèche sur le dessin de l'épaule de bœuf (4 points)



Ne rien inscrire dans cette partie