

## EP2 Technologie – 1<sup>ère</sup> partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants

CONNAISSANCES	BAREME	NOTATION
<b>Les produits de la boulangerie</b> - Les pains	4 points	
<b>Les produits de la pâtisserie, de la chocolaterie, de la glacerie, de la confiserie</b> 2.1 - Les pâtes. 2.2 - Le chocolat.	5 points 1,5 point = 6,5 points	
<b>Les fromages, les produits de la crèmerie</b> 3.1 – L'élaboration du fromage. 3.2 – Les caractéristiques du fromage. 3.3 – Le lait.	5 points 4,5 points 4 points = 13,5 points	
<b>Les vins</b> 4.1 – Les régions de production. 4.2 – Les mets et les vins.	6 points 2 points = 8 points	
<b>Les fruits et légumes</b> 5.1 - Les légumes. 5.2 - Les catégories de légumes.	2,5 points 1,5 point = 4 points	
<b>Les produits de la boucherie, produits carnés, gibiers et volailles</b> 6.1 – Le classement des morceaux en catégories. 6.2 – L'origine et la destination culinaire des produits.	4,5 points 4 points = 8,5 points	
<b>Les produits de l'épicerie</b> 7.1 – Le code européen des additifs. 7.2 – Le classement des ingrédients.	3 points 5 points = 8 points	
<b>Les produits de la poissonnerie</b> 8.1 – Les qualificatifs de fraîcheur du poisson. 8.2 – Les modes de cuisson. 8.3 – Les mollusques et les crustacés.	2 points 2,5 points 3 points = 7,5 points	

METROPOLE – REUNION - MAYOTTE		Session juin 2007	
M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION			
EP2 Technologie – 1 <sup>ère</sup> partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants			
CORRIGE	Durée : 1 heure	Coef : 3	Page : 1/7

## 1 – BOULANGERIE - 4 points

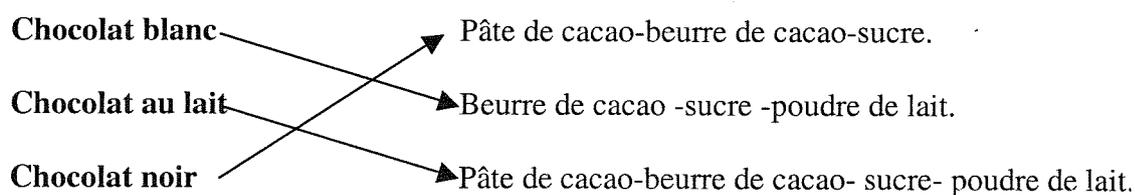
ETAPE DE FABRICATION	DEFINITION
Le pétrissage	Consiste à mélanger les ingrédients pour former une pâte lisse et homogène.
Le pointage	1 <sup>ère</sup> fermentation qui va de l'arrêt du pétrin à la division.
Le pesage – la division	Permet de fractionner la pâte en pâtons.
La détente	Temps de repos laissé à la pâte.
Le façonnage	Mise en forme des pâtons.
L'apprêt	2 <sup>ème</sup> fermentation qui permet la prise de volume des pâtons.
La cuisson	Transformation du pâton en pain par l'action de la chaleur dans plusieurs directions.
Le ressuage	Refroidissement du pain qui s'accompagne d'une perte en vapeur d'eau.

## 2 – PATISSERIE – 6,5 points

### 2.1 - Les pâtes de base – 5 points

	VRAI	FAUX
On incorpore de la levure biologique dans une pâte levée.	X	
La pâte à croissant est une pâte levée feuilletée.	X	
La meringue est composée de blanc d'œuf, sucre et crème fraîche.		X
On utilise une pâte sablée pour fabriquer un moka		X
Les Paris-Brest sont aromatisés au praliné	X	

### 2.2 - Le chocolat – 1,5 point



M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	CORRIGE
EP2 Technologie – 1 <sup>ère</sup> partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants	Page 2/7

### 3 - LES FROMAGES - 13,5 points

3.1 - 5 points

- Caillage
- Egouttage
- Moulage
- Salage
- Affinage

3.2 - 4,5 points

FROMAGES	LAIT de	PATE	Origine géographique
Camembert	Vache	Molle à croûte fleurie	Normandie
Roquefort	Brebis	Persillé	Aveyron Accepter Massif Central
Comté	Vache	Pressée cuite	Franche Comté Accepter le Jura
Reblochon	Vache	Pâte molle à croûte lavée	Savoie Accepter les Alpes

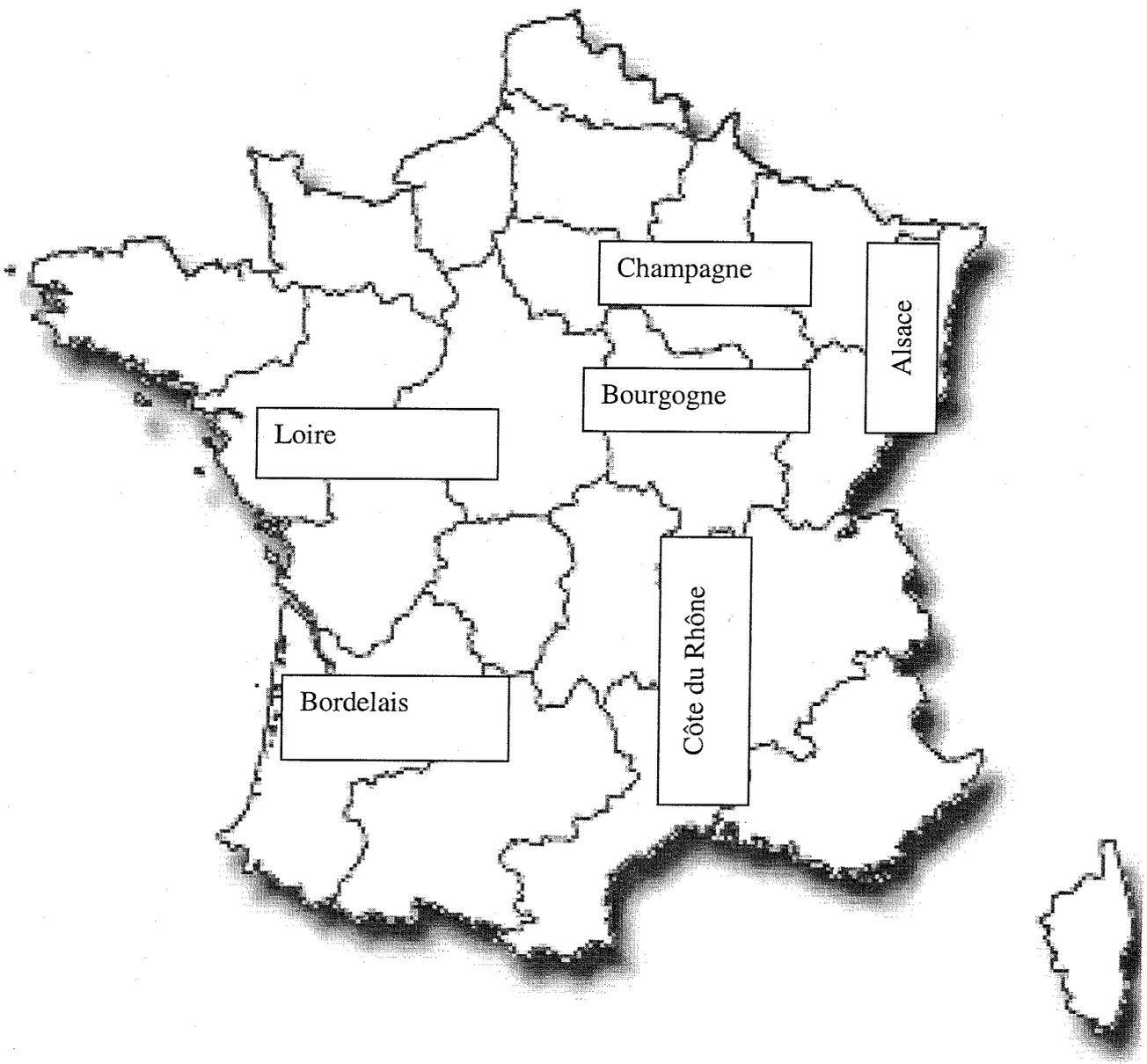
3.3 - 4 points

Couleur de l'emballage	Nature du produit
Rouge	• Lait écrémé
Vert	• Lait entier
Jaune	• Lait cru
Bleu	• Lait ½ écrémé

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	CORRIGE
EP2 Technologie – 1 <sup>ère</sup> partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants	Page 3/7

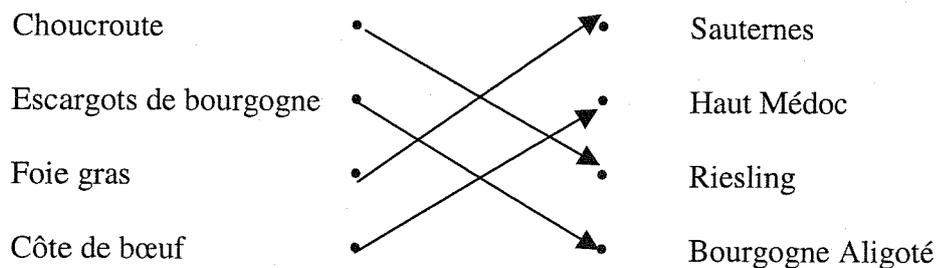
4 - LES VINS - 8 points

4.1 - 6 points



M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	CORRIGE
EP2 Technologie – 1 <sup>ère</sup> partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants	Page 4/7

4.2 - 2 points



**5 - FRUITS ET LEGUMES - 4 points**

5.1 - 2,5 points

Légumes	Parties comestibles				
	Racines	Feuilles	Bulbes	Tubercules	Graines
Carottes	X				
Epinards		X			
Fèves					X
Pommes de terre				X	
Oignons			X		

5.2 - 1,5 point

Catégories	Catégorie extra	Catégorie I	Catégorie II
Couleur étiquette	Rouge	Verte	Jaune

**6 - BOUCHERIE - 8,5 points**

6.1 - 4,5 points

Animaux	1 <sup>ère</sup> catégorie	2 <sup>ème</sup> catégorie	3 <sup>ème</sup> catégorie
Bœuf	Filet (tournedos)	Macreuse (paleron)	Plat de côte
Veau	Noix pâtissière	Tendron (blanquette)	Jarret (osso bucco)
Agneau	Côte première	Epaule	Collier (navarin)

6.2 – 4 points

Origine	A rôti	Poêler ou griller
Porc	Filet mignon	Côtes échine
Volaille	Pintade	Filet de poulet
Gibier à poils	Gigue de chevreuil	Pavé de biche
Gibier à plumes	Caille (sauvage)	Filet de canard (colvert)

7 – EPICERIE - 6,5 points

7.1 - 1,5 point

- \* E 300 – Les anti-oxydants
- \* E 250 – Les conservateurs
- \* E 100 – Les colorants

7.2 – 5 points

Ingrédients	Condiments	Epices	Aromates	Additifs
Ail			X	
Muscade		X		
Poivre		X		
Cornichon	X			
Moutarde	X			
Sel	X			
Gingembre		X		
Phosphate				X
Cerfeuil			X	
Nitrite				X

## 8 - LES POISSONS ET CRUSTACES - 7,5 points

8.1 - 2 points

PARTIE	QUALIFICATIF
écailles	Brillantes
oeil	Convexe
abdomen	Ferme et tendu
ouïes	Rouges

8.2 - 2,5 points

TECHNIQUES	MODES DE CUISSON
Passer le poisson dans la farine, cuire à la poêle avec beurre et huile, dresser sur plat long ou sur assiette, napper d'un beurre citronné moussoux.	Meunière
Éponger les pièces à cuire, les mettre en marinade instantanée, quadriller sur un grill très chaud, finir éventuellement la cuisson au four, lustrer.	Griller
Préparer un court bouillon, refroidir le court bouillon, ajouter le poisson et cuire lentement (80°C).	Pocher
Assommer et vider le poisson que l'on a acheté vivant (brocheton, carpe, truite) arroser de vinaigre, cuire dans le court bouillon bouillant.	Au bleu
Sécher le poisson, assaisonner, tremper dans la farine puis dans l'anglaise et enfin dans la chapelure. Cuire à la poêle avec huile et beurre.	Sauter paner

8.3 - 3 points (2,5 points + 0,5 point pour milieu de vie)

PRODUITS	MOLLUSQUES	CRUSTACÉS
Poulpes	X	
Crevettes		X - eau de mer
Moules	X	
Bigorneaux	X	
Ecrevisses		X - eau douce

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	CORRIGE
EP2 Technologie - 1 <sup>ère</sup> partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants	Page 7/7