

EP2 Technologie – 1^{ère} partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants

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

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	N° d’anonymat
EP2 - Technologie – 1 ^{ère} partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants	

✂-----

METROPOLE – REUNION - MAYOTTE	Session juin 2007	N° d’anonymat		
M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION				
EP2 Technologie – 1 ^{ère} partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants				
SUJET	Durée : 1 heure		Coef. : 3	Page : 1/9
NOM : Prénom :				

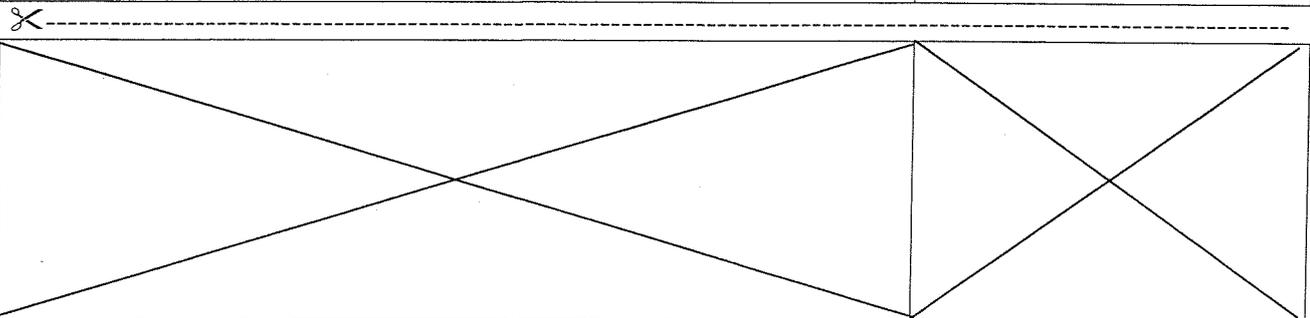
1 - BOULANGERIE

Placer dans le tableau ci-dessous les différentes étapes de la fabrication du pain en fonction de leur définition.

- le pétrissage – le façonnage – la cuisson – la division – le pointage – le ressuage – la détente – l’apprêt.

ETAPE DE FABRICATION	DEFINITION
	Consiste à mélanger les ingrédients pour former une pâte lisse et homogène.
	Première fermentation qui va de l’arrêt du pétrin à la division.
	Permet de fractionner la pâte en pâtons.
	Temps de repos laissé à la pâte.
	Mise en forme des pâtons.
	Deuxième fermentation qui permet la prise de volume des pâtons.
	Transformation du pâton en pain par l’action de la chaleur dans plusieurs directions.
	Refroidissement du pain qui s’accompagne d’une perte en vapeur d’eau.

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	SUJET
EP2 Technologie – 1 ^{ère} partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants	Page 2/9



2 - PATISSERIE

2.1 - Les pâtes de base.

Cocher la bonne réponse dans le tableau ci-dessous :

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

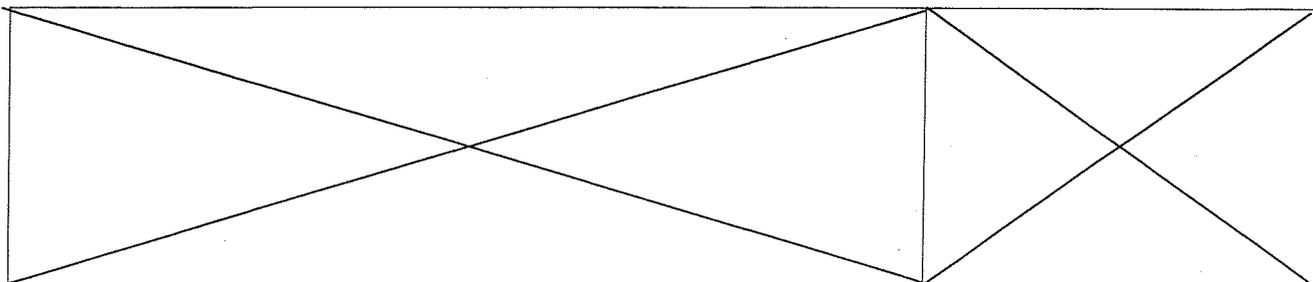
2.2 - Le chocolat.

Relier par une flèche les différents types de chocolat à leur composition.

- Chocolat blanc** • • Pâte de cacao-beurre de cacao-sucre.
- Chocolat au lait** • • Beurre de cacao -sucre -poudre de lait.
- Chocolat noir** • • Pâte de cacao-beurre de cacao- sucre- poudre de lait.

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	SUJET
EP2 Technologie – 1 ^{ère} partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants	Page 3/9

✂



3 - LES FROMAGES

3.1 - Remettre dans l'ordre les différentes phases d'élaboration du fromage.

- Affinage – Egouttage – Moulage – Caillage - Salage

-
-
-
-
-

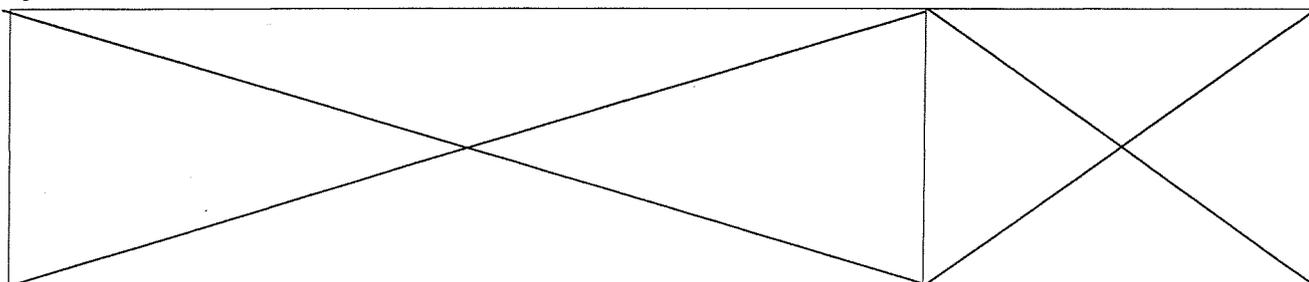
3.2 - Compléter le tableau suivant.

FROMAGES	LAIT de	PATE	Origine géographique
Camembert	Vache	Molle à croûte fleurie	Normandie
Roquefort			
Comté			
Reblochon			

3.3 - Relier par un trait les couleurs à la nature du produit.

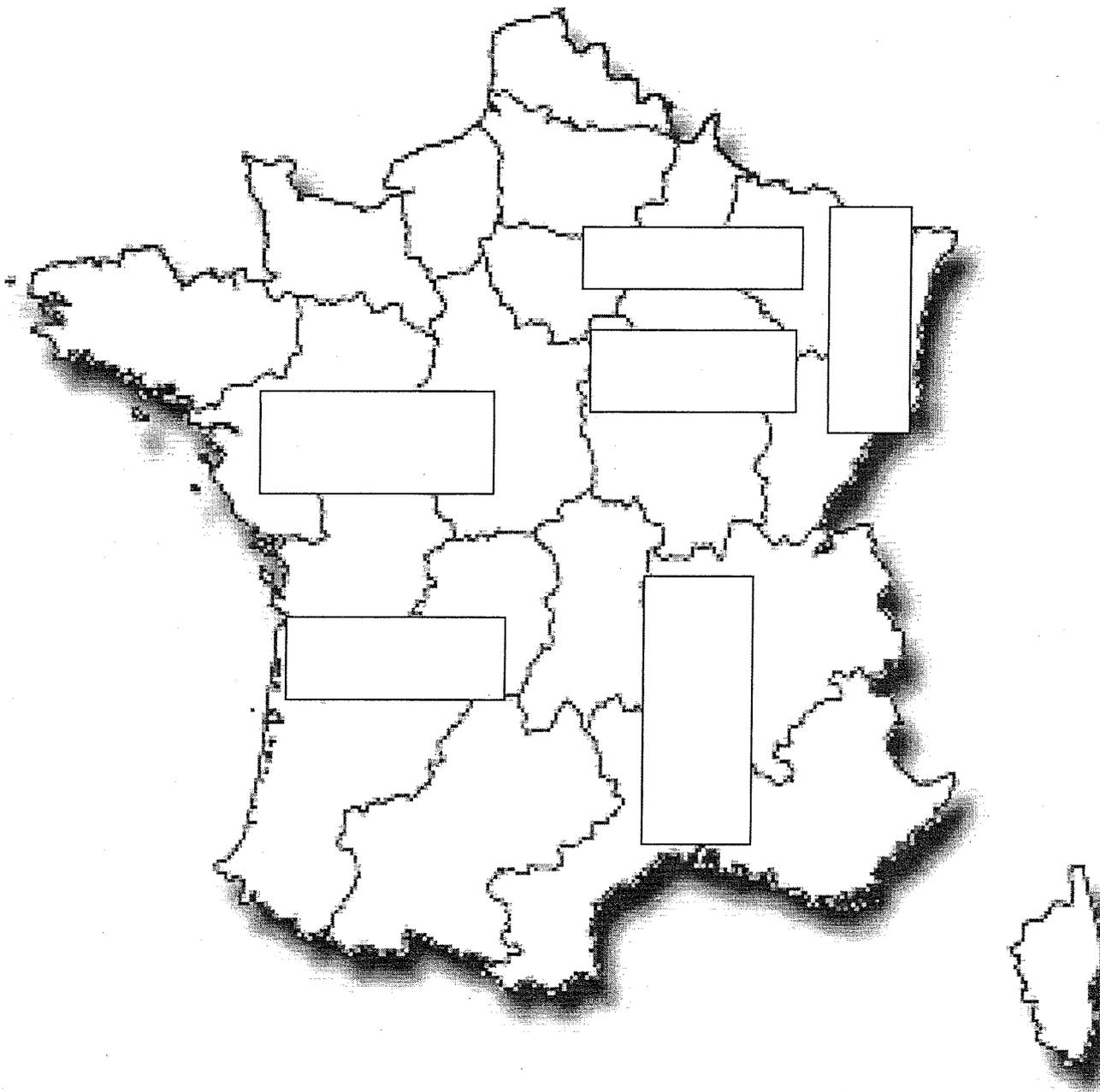
Couleur de l'emballage	Nature du produit
Rouge •	• Lait écrémé
Vert •	• Lait entier
Jaune •	• Lait cru
Bleu •	• Lait demi écrémé

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	SUJET
EP2 Technologie – 1 ^{ère} partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants	Page 4/9



4 - LES VINS

4.1 - Indiquer dans les 6 vignettes ci-dessous les noms des régions de production localisées sur la carte.



M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	SUJET
EP2 Technologie – 1 ^{ère} partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants	Page 5/9

✂

Two large rectangular boxes, one on the left and one on the right, each containing a large 'X' formed by two diagonal lines from corner to corner. These boxes are intended for drawing or writing.

4.2 - Pour chacun de ces plats, quel est le vin traditionnellement proposé ?

- | | | | |
|------------------------|---|---|-------------------|
| Choucroute | • | • | Sauternes |
| Escargots de bourgogne | • | • | Haut Médoc |
| Foie gras | • | • | Riesling |
| Côte de bœuf | • | • | Bourgogne Aligoté |

5 - FRUITS ET LEGUMES

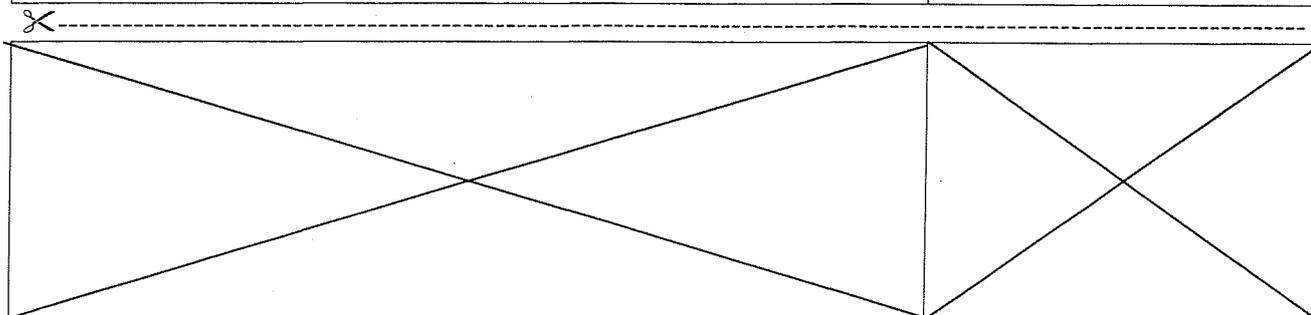
5.1 - Pour la préparation des légumes suivants, quelle partie comestible utilisez-vous ?

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

5.2 - Indiquer la couleur des étiquettes des catégories de légumes suivantes.

Catégories	Catégorie extra	Catégorie I	Catégorie II
Couleur étiquette			

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	SUJET
EP2 Technologie – 1 ^{ère} partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants	Page 6/9



6- BOUCHERIE

6.1 - Dans le tableau ci-dessous, placer les morceaux selon l'animal et la catégorie qui leur correspond.

- Côte première - Noix pâtissière – Epaule - Jarret (osso bucco) - Collier (navarin) -
Tendron (blanquette) - Plat de côte - Macreuse (paleron) - Filet (tournedos)

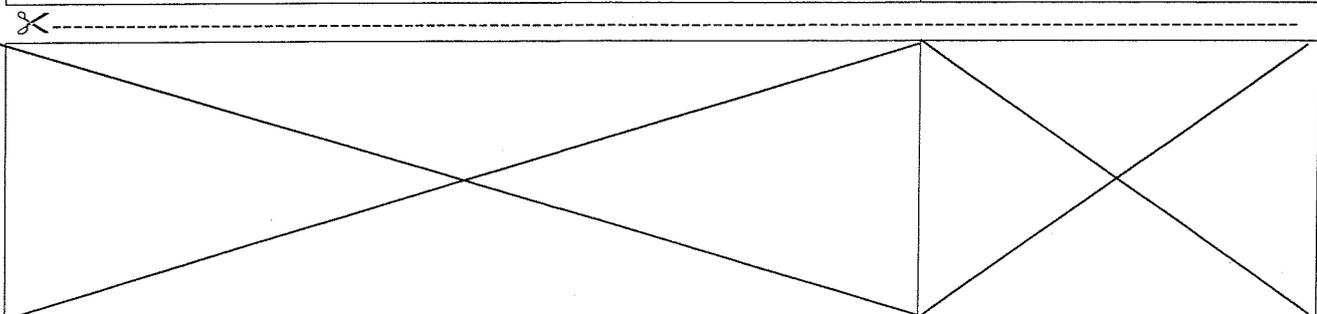
Animaux	1 ^{ère} catégorie	2 ^{ème} catégorie	3 ^{ème} catégorie
Bœuf			
Veau			
Agneau			

6.2 - Classer dans le tableau suivant les animaux ou le morceau de découpe selon leur origine et leur destination culinaire.

- Caille (sauvage) - gigue de chevreuil - filet de canard (colvert) - filet mignon - filet de poulet –
côtes échine - pavé de biche - pintade.

Origine	A rôtir	Poêler ou griller
Porc		
Volaille		
Gibier à poils		
Gibier à plumes		

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	SUJET
EP2 Technologie – 1 ^{ère} partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants	Page 7/9



7 - EPICERIE

7.1 - Replacer les additifs suivants en fonction de leur code européen :
- les conservateurs - les anti-oxydants - les colorants.

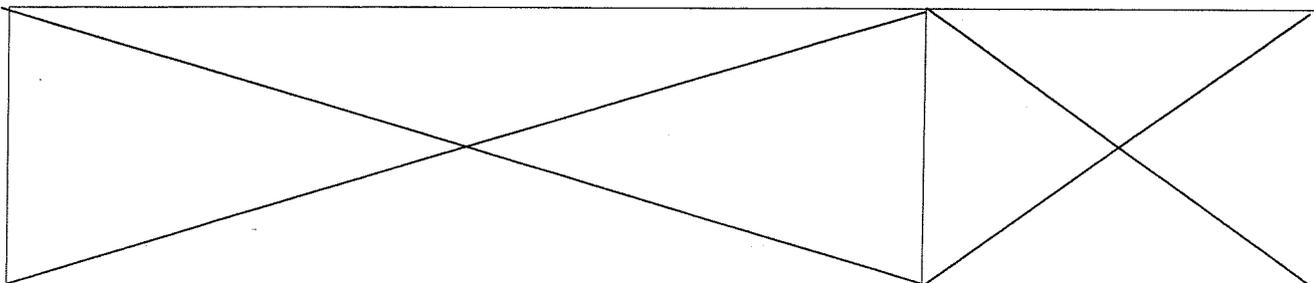
- E 300.....
- E 250.....
- E 100.....

7.2 - Classer les ingrédients dans le tableau ci-dessous à l'aide d'une croix.

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

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	SUJET
EP2 Technologie – 1 ^{ère} partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants	Page 8/9

✂



8 - LES POISSONS ET CRUSTACES

8.1 - Indiquer pour chaque partie du poisson le qualificatif de fraîcheur qui lui correspond.

- convexe – brillante - rouge- – ferme et tendu

PARTIE	QUALIFICATIF
Ecailles	
Oeil	
Abdomen	
Ouïes	

8.2 - A la lecture des définitions des techniques suivantes indiquer les modes de cuisson utilisés.

- pocher – sauter – au bleu – meunière - griller

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 mousseux.	
Éponger les pièces à cuire, les mettre en marinade instantanée, quadriller sur un grill très chaud, finir éventuellement la cuisson au four, lustrer.	
Préparer un court bouillon, refroidir le court bouillon, ajouter le poisson et cuire lentement (80°C).	
Assommer et vider le poisson que l'on a acheté vivant (brocheton, carpe, truite) arroser de vinaigre, cuire dans le court bouillon bouillant.	
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.	

8.3 - Indiquer d'une croix, pour chaque produit, la classification qui est la sienne en précisant le milieu de vie des crustacés.

PRODUITS	MOLLUSQUES	CRUSTACÉS
Poulpes		
Crevettes		
Moules		
Bigorneaux		
Ecrevisses		

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	SUJET
EP2 Technologie – 1 ^{ère} partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants	Page 9/9

