

CAP Charcutier - Traiteur

Épreuve : EP2 - Technologie professionnelle

1^{ère} PARTIE : Technologie générale (sur 10 points)

2^{ème} PARTIE : Technologie des matières premières (sur 20 points)

3^{ème} PARTIE : Technologie professionnelle (sur 30 points)

CAP 60 points		Note / 20
--------------------------------	--	------------------

CAP Charcutier traiteur	Session 2007	N° d'anonymat
Epreuve Technologie professionnelle	Feuille 1 / 6	



Sujet	Session 2007	N° d'anonymat :	
Examen et spécialité : CAP Charcutier traiteur			
Intitulé de l'épreuve : EP2 → Technologie professionnelle		Facultatif : date et heure	
Nom et prénom :	Durée 1 h 00	Coefficient 3	Feuille 1 / 6
Date de naissance :			

1^{ère} PARTIE : Technologie générale

1 - Hygiène et sécurité

Citer les 5 étapes d'un plan de nettoyage.

(5 points)

2 - Vocabulaire professionnel

Citer le terme technique en face de chaque définition

(5 points)

- : Etendre une pâte à pâtisserie à l'aide d'un rouleau.
- : Porter à ébullition et rincer à l'eau froide, des couennes, des abats.
- : Supprimer d'une gelée les impuretés à l'aide de sang ou de blanc d'œuf. Séparer le blanc du jaune d'œuf
- : Opération consistant à enduire l'intérieur d'un moule avec de la gelée, barde.
- : Enlever de la surface d'un liquide de cuisson les impuretés.
- : Éliminer la peau des pistaches, tomates, après les avoir ébouillantées
- : Mettre sous filet, sous boyau les différentes fabrications.
- : Garnir un moule à pâtisserie d'une abaisse (quiche).
- : Elle est composée de la bardière, la palette, de l'échine, du carré de côtes, du filet et de la pointe
- : Donner une forme et maintenir les flancs d'une volaille.



.....

2^{ème} PARTIE : Technologie des matières premières (20 points)

3 - La découpe du demi porc à la parisienne.

Compléter le tableau suivant :

(10 points)

DÉCOUPE PARISIENNE	LE JAMBON	➤ LE JAMBON ➤ LE JAMBONNEAU ARRIÈRE ➤ LE JAMBONNEAU AVANT
	LA POITRINE HACHAGE	➤ ➤ ➤ ➤ ➤
	LE REIN	➤ LA BARDIÈRE ➤ ➤ ➤ ➤ ➤

4 - Les volailles

4.1 Nommer les 4 étapes de l'habillage d'une volaille.

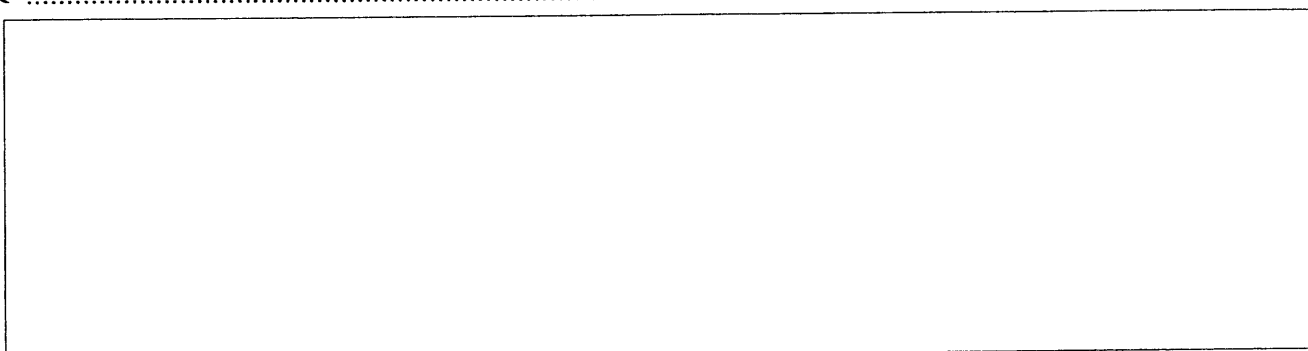
(4 points)

Étapes de l'habillage d'une volaille

4.2 Donner 2 formes de commercialisation d'une volaille.

(1 point)

-
-



4.3 Entourer le pourcentage minimum de volaille dans une galantine.

(1 point)

14%

20%

33%

70%

5 - Les boyaux

Compléter le tableau suivant :

(4 points)

Boyaux	Fabrications
Menu de porc	
Menu de bœuf	
Chaudin	
Menu de mouton	

CAP charcutier traiteur

Epreuve : Technologie professionnelle

Feuille 4 / 6



.....

3^{ème} PARTIE : Technologie professionnelle (30 points)

6 - L'étuvage

Citer 4 rôles de l'étuvage.

(4 points)

-
-
-
-

7 - Le séchage

Nommer les 3 paramètres lors du séchage.

(3 points)

-
-
-

8 - La conservation

8.1 Donner les températures de conservation des produits énumérés ci-dessous **(6 points)**

PRODUITS À CONSERVER	TEMPÉRATURES DE CONSERVATION
Lait UHT	<i>Température ambiante</i>
Œufs	
Légumes frais	
Porc frais	
Plats cuisinés refroidis rapidement en cellule	
Poisson sous glace	

8.2 Énumérer 4 moyens de conservation naturelle.

(2 points)

-
-
-
-

CAP charcutier traiteur

Epreuve : Technologie professionnelle

Feuille 5 / 6



.....

9 - La fiche technique

Réaliser la fiche technique du pâté de campagne pour 1,2 kg

(15 points)

Annexe 1

Pâté de campagne

MATIÈRES PREMIÈRES			PROGRESSION
INGRÉDIENTS	U	Qtés	
<u>BASE</u>			
<i>Crépine</i>	<i>kg</i>	<i>Pm</i>	
<u>ASSAISONNEMENT</u>			
<u>LIANT</u>			
<u>AROMATES</u>			
<u>EMBALLAGE</u>			

5 points

2 points 3 points

5 points

CAP charcutier traiteur

Epreuve : Technologie professionnelle

Feuille 6 / 6

