

BEP Alimentation Charcutier Traiteur

Épreuve : EP2 - Technologie professionnelle

1ère PARTIE : Technologie générale (sur 5 points)

2ème PARTIE : Technologie des matières premières (sur 15 points)

3ème PARTIE : Technologie professionnelle (sur 20 points)

CORRIGÉ

BEP 40 points : 2	Note / 20
--------------------------------	-----------	------------------

1^{ère} PARTIE : Technologie générale (5 points)

1 – Le vocabulaire professionnel

Donner la définition des verbes techniques suivants. (2,5 points)

- Abaisser : Donner une certaine épaisseur à une pâte.
- Décanter : Eliminer d'un liquide, les impuretés qui se déposent au fond du récipient.
- Ecumer : Enlever l'écume qui se forme en surface.
- Revenir : Colorer à feu vif dans une matière grasse.
- Suer : Chauffer doucement des ingrédients sans coloration.

2 – Hygiène et sécurité professionnelle

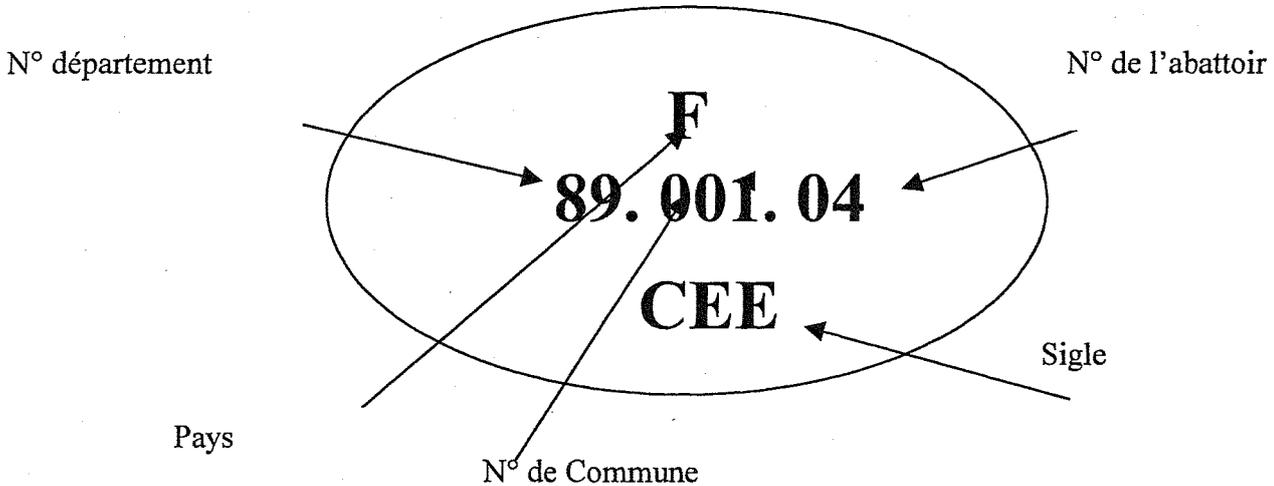
Pour chacune des affirmations, répondre par vrai ou faux, en cochant la case correspondante (2,5 points)

définitions	Vrai	Faux
Le port de gants est obligatoire en cas de blessure.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les cheveux longs doivent être obligatoirement attachés.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Un lave mains réglementaire doit comporter une brosse à ongles.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le lave mains est obligatoirement à commande manuelle.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Le lavage des mains est obligatoire avant de mettre sous vide.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le soir, les tabliers en tissu doivent être pendus dans le laboratoire.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
On peut essuyer le rebord d'un plat avec un torchon sale.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Après une pause, se laver les mains est la première chose à faire.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les micro-organismes présents dans les plaies ne peuvent pas provoquer d'intoxication alimentaire.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
on peut porter des bijoux aux doigts pendant le travail	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

2^{ème} PARTIE : Technologie des matières premières (15 points)

3 – Les viandes et abats du porc.

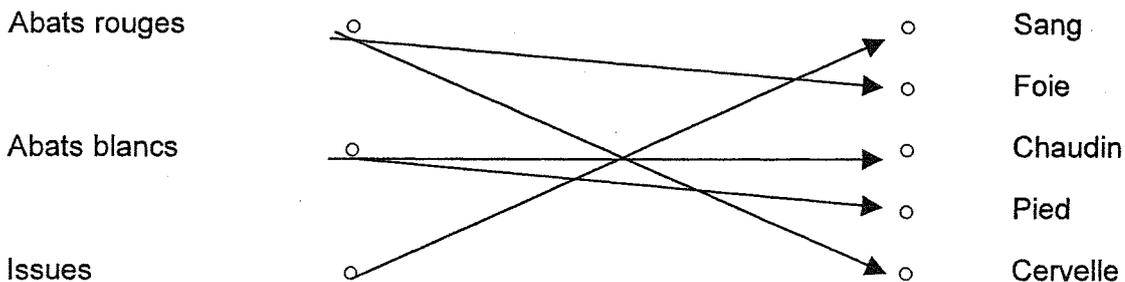
3.1 Compléter l'estampille communautaire. (5 points)



3.2 Donner le nom et le nombre des vertèbres composant la colonne vertébrale en allant de la tête vers la queue. (5 points)

	Vertèbres	Vertèbres	Vertèbres	Vertèbres	Vertèbres
Nom	Cervicales	Dorsales	Lombaires	Soudées	Coccygiennes
Nombres	7	14 à 15	6 à 7	4	21 à 23
Colonne vertébrale	●	●	●	●	●

3.3 Identifier les abats blancs, les abats rouges et les issues. (2,5points)



4 – Les poissons

Citer cinq critères de fraîcheur d'un poisson.(2,5 points)

Ouies roses	Anus fermé	Œil vif, bombé
Ecailles brillantes	Odeur agréable	

3^{ème} PARTIE : Technologie professionnelle (20 points)

5 – Les cuissons

Citer cinq modes de cuisson. (2,5 points)

- Sauter
- Frire
- Pocher
- Cuire à la vapeur
- Braiser

6 – Le fumage

Donner les trois actions du fumage. (1,5 point)

- La Couleur
- Le goût
- La conservation

7- Les gelées, les jus et les bouillons

Compléter la bonne réponse par une croix dans le tableau ci-dessous (1,5 point)

Définitions	Bouillon	Gelée	Jus
Couennes fraîches		X	
Os + couennes fraîches			X
Couennes cuites + saumure	X		

8 – Le salage et la salaison

Citer les trois ingrédients principaux pour une saumure d'injection. (1,5 point)

Sel nitré	Sucre	Eau
-----------	-------	-----

9 – Les truffes

Quel est le pourcentage minimum de truffe autorisé pour avoir l'appellation truffée (1 point)

3%

10 – La fiche technique

Réaliser la fiche technique de la terrine de poisson pour 1,200 kg (12 points)

Annexe 1

Terrine de poisson

MATIÈRES PREMIÈRES			PROGRESSION
INGRÉDIENTS	U	Qtés	
<u>BASE</u>			- Préparer les lèches avec le saumon
Filet de merlan ou autre	kg	0,500	- Eplucher et ciseler l'échalote
Marquants de saumon	kg	0,300	
Crème fraîche	kg	0,400	- Faire suer au beurre, ajouter le vin blanc , Réduire et refroidir
<u>ASSAISONNEMENT</u>			- Couper et hacher le merlan au robot
Sel	kg	0,010	
Poivre blanc	kg	0,002	- Ajouter l'assaisonnement et émulsionner, puis l'assaisonnement
Muscade	kg	0,001	
<u>LIANT</u>			- Mettre les œufs ou le blanc d'œuf et la crème au fur et à mesure
Œufs ou blancs d'œufs	U	2	- Mettre dans un cul de poule et ajouter les lèches et la réduction d'échalotes.
<u>AROMATES</u>			- Garnir la terrine
Echalote	kg	0,020	
Vin blanc	kg	0,030	- Enfourner dans un bain marie à 120°C et cuire 1h30
<u>EMBALLAGE</u>			- Vérifier la cuisson, 65°C
Terrine	U	1	- Refroidir rapidement et stocker.

4 points

2 points 2points

4 points