

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)

BEP <hr style="width: 50%; margin: 0 auto;"/> 40 points : 2	Note / 20
--------------------------------------------------------------------------	-----------	------------------

BEP ALIMENTATION Dominante Charcutier traiteur	Session 2007	N° d'anonymat
Epreuve Technologie professionnelle	Feuille 1 / 8	

Sujet	Session 2007	N° d'anonymat :	
Examen et spécialité : BEP ALIMENTATION Dominante Charcutier traiteur			
Intitulé de l'épreuve	EP2 → Technologie professionnelle, sciences appliquées, arts appliqués Partie Technologie professionnelle	Facultatif : date et heure	
Nom et prénom :	Durée 3 h 30	Coefficient : BEP 5	Feuille 1 / 8
Date de naissance :			

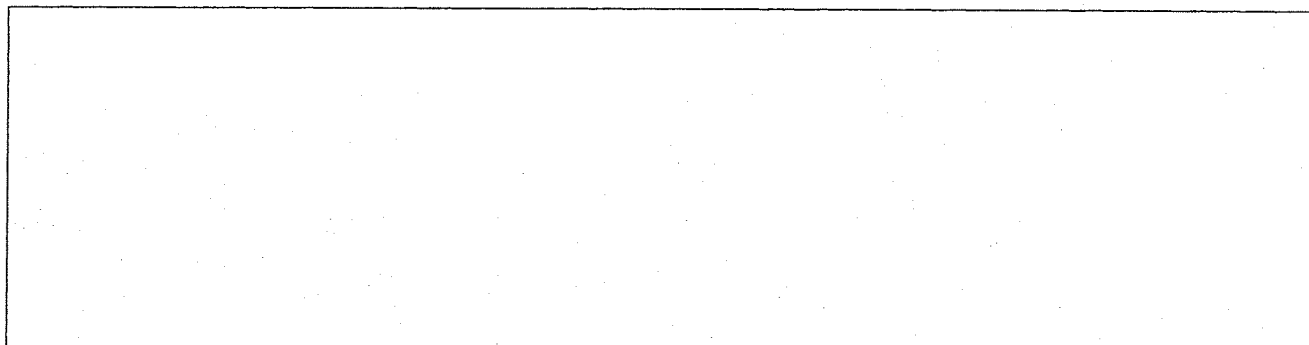
1^{ère} PARTIE : Technologie générale (5 points)

1 – Le vocabulaire professionnel

Donner la définition des verbes techniques suivants

(2,5points)

- Abaisser :
-
- Décanter :
-
- Ecumer :
-
- Revenir :
-
- Suer :
-



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

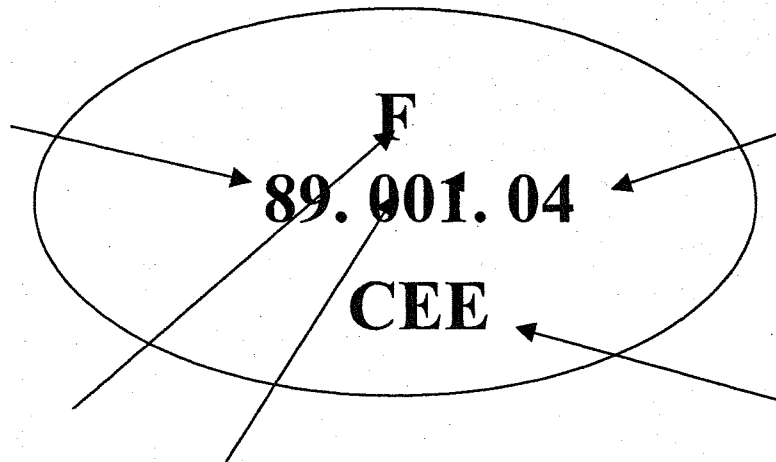
✂

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					
Nombre					
Colonne vertébrale					

3.3 Identifier les abats blancs, les abats rouges et les issues.

(2,5 points)

- | | | | |
|--------------|-----------------------|-----------------------|----------|
| Abats rouges | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | Sang |
| | | <input type="radio"/> | Foie |
| Abats blancs | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | Chaudin |
| | | <input type="radio"/> | Pied |
| Issues | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | Cervelle |

.....

4 – Les poissons

Citer cinq critères de fraîcheur d'un poisson.

(2,5 points)



.....

--

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

5 – Les cuissons

Citer cinq modes de cuisson.

(2,5 points)

-
-
-
-
-

6 – Le fumage

Donner les trois actions du fumage.

(1,5 point)

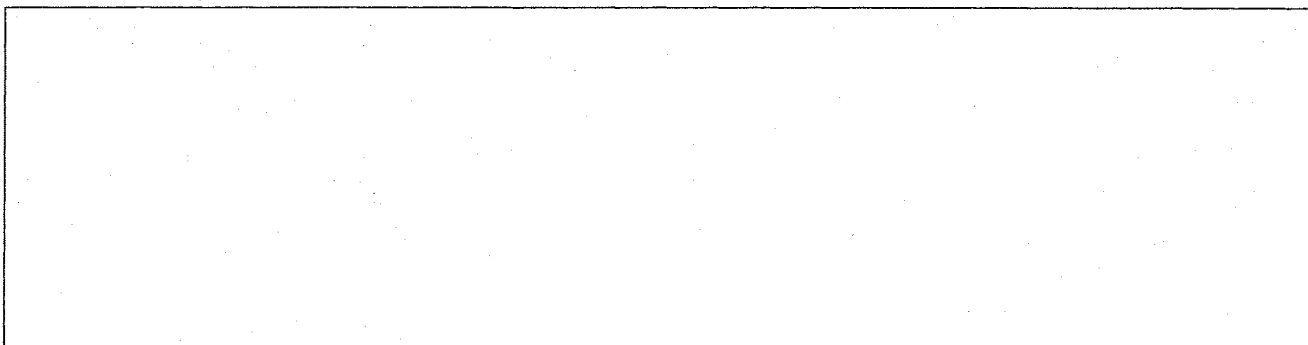
-
-
-

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			
Os + couennes fraîches			
Couennes cuites + saumure			



8 – Le salage et la salaison

Citer les trois ingrédients principaux pour une saumure d'injection.

(1,5 point)

--	--	--

9 – Les truffes

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



--

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>			
<u>ASSAISONNEMENT</u>			
<u>LIANT</u>			
<u>AROMATES</u>			
<u>EMBALLAGE</u>			

4 points

2 points 2 points

4 points

BEP ALIMENTATION dominante charcutier traiteur	Feuille 8 / 8
Epreuve : Technologie professionnelle	



Empty box for additional notes or comments.