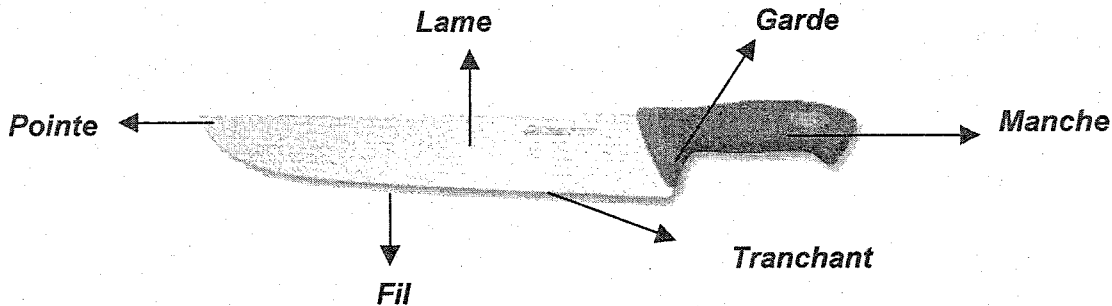


1^{ère} PARTIE : Technologie générale

1. Indiquer le nom de chaque partie qui compose le couteau à désosser qui vous est présenté sur le schéma ci-dessous : (0,5 pt x 6 = 3 points)



2. Plusieurs moyens de protection sont mis à la disposition des bouchers pour éviter tout accident lors du désossage, de l'épluchage ou du parage des morceaux. Quels sont ces moyens ? (1 pt x 3 = 3 points)

Les moyens de protection qui doivent être respectés sont : le tablier de protection, le gant de protection et les chaussures de sécurité.

3. Que signifient les termes suivants : (2 pts x 2 = 4 points)

Ante mortem :

Ante mortem est une visite pratiquée par le vétérinaire inspecteur avant la mort de l'animal.

Post mortem :

Post mortem correspond au contrôle sanitaire fait par l'inspecteur vétérinaire ou son préposé après la mort de l'animal.

4. Une demi carcasse bovine de 240 kg, perd lors de son stockage 12 kg de son poids. (5 points)

a) Comment appelle t-on cette perte ? (2 pts)

Cette perte de poids correspond à la dessiccation.

b) Quel pourcentage représente t-elle ? (3 pts)

Dans l'exemple donné elle représente 5 %.

5. La vente se déroulera toujours en cinq étapes identifiables, quelles sont ces étapes ? (1 pt x 5 = 5 points)

La vente passe nécessairement par :

- l'accueil*
- la recherche des besoins du client*
- l'argumentation*
- la conclusion*
- la prise de congé*

CORRIGÉ

Session 2007

Examen et spécialité : BEP Alimentation dominante Préparateur en Produits Carnés - Option A

Épreuve EP2 - Technologie professionnelle

Feuille 1 / 2

2^{ème} PARTIE : Technologie de la spécialité

1. Classifier les races qui vous sont indiquées ici dans la colonne qui correspond à leur espèce :
(0,5 pt x 12 = 6 points)

Large White – Parthenaise – Suffolk – Charmoise – Blonde d'Aquitaine – Landrace Français – Southdown – Bretonne Pie Noire – Blanc de l'Ouest – Piétrain – Maine Anjou – Mérinos de Rambouillet.

Espèce bovine	Espèce ovine	Espèce porcine
Parthenaise Blonde d'Aquitaine Bretonne Pie Noire Maine Anjou	Suffolk Charmoise Southdown Mérinos de Rambouillet	Large White Landrace Français Blanc de l'Ouest Piétrain

2. La conformation des animaux est définie par une lettre tirée du sigle S EUROP.
Que signifie ce sigle ? (1 pt x 6 = 6 points)

S = conformation supérieure

E = conformation excellente

U = conformation très bonne

R = conformation bonne

O = conformation assez bonne

P = conformation passable

3. Classifier les morceaux suivants par catégorie : (1 pt x 5 = 5 points)

Faux-filet, collier, bavette d'loyau, jumeau à bifs, rond de gîte, macreuse à pot au feu.

Première catégorie	Deuxième catégorie	Troisième catégorie
Faux-filet Bavette d'loyau Jumeau à bifs Rond de gîte	Macreuse à pot au feu	Collier

4. Parmi les machoires ci-dessous, déterminer à l'aide d'une croix celle qui provient d'un bovin de 4 ans. (3 points)

Réponse : *machoire n° 3*



1



2



3



4

CORRIGÉ

Session 2007

Examen et spécialité : BEP Alimentation dominante Préparateur en Produits Carnés - Option A

Épreuve EP2 - Technologie professionnelle

Feuille 2 / 2