

BEP Alimentation Préparateur en Produits Carnés

Option A → Boucher

Épreuve : EP2 - Technologie professionnelle

1^{ère} PARTIE : Technologie générale

2^{ème} PARTIE : Technologie de la spécialité

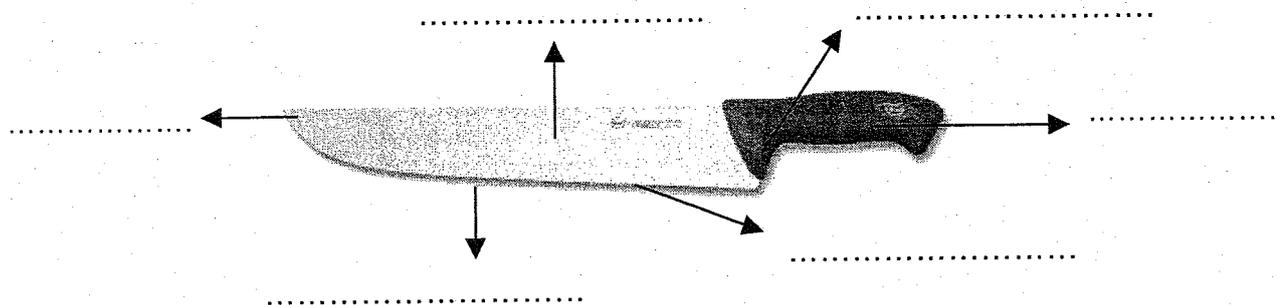
BEP Alimentation dominante préparateur en produits carnés	Session 2007	N° d'anonymat
Épreuve : Technologie professionnelle	Feuille 1 / 5	



Sujet	Session 2007	N° d'anonymat :	
Examen et spécialité : BEP Alimentation dominante préparateur en produits carnés – option A			
Intitulé de l'épreuve	BEP - EP2 → Sciences appliquées à l'alimentation, technologie professionnelle, préparation traiteur - Partie technologie professionnelle	Facultatif : date et heure	
Nom et prénom :	Date de naissance :	Durée : 3 h 30	Coefficient 5
		Feuille 1 / 5	

1ère 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 : (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 ? (3 points)

3. Que signifient les termes suivants :

(4 points)

Ante mortem :

Post mortem :

Ne rien inscrire dans cette partie

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 ?

b) Quel pourcentage représente t-elle ?

5. La vente se déroulera toujours en cinq étapes identifiables ; quelles sont ces étapes ?
(5 points)

BEP Alimentation dominante préparateur en produits carnés – option A

Feuille 3 / 5

Épreuve : Technologie professionnelle



Ne rien inscrire dans cette partie

2^{ème} PARTIE : Technologie de la spécialité

1. Classer les races qui vous sont indiquées ici dans la colonne qui correspond à leur espèce : (6 points)

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

Espèce bovine	Espèce ovine	Espèce porcine

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

S = _____

E = _____

U = _____

R = _____

O = _____

P = _____

BEP Alimentation dominante préparateur en produits carnés – option A

Épreuve : Technologie professionnelle

Feuille 4 / 5

Ne rien inscrire dans cette partie

3. Classer les morceaux suivants par catégorie :

(5 points)

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

Première catégorie	Deuxième catégorie	Troisième catégorie

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



1 _____



2 _____



3 _____



4 _____

Ne rien inscrire dans cette partie