

RESERVE A L' ANONYMAT

Le candidat doit inscrire  
ci - dessous son numéro de tabl

**B.P. : CHARCUTIER TRAITEUR**

Dominante : ..... Code spécialité : .....  
 Épreuve : **E2 – U21 Technologie professionnelle** ..... Durée : **2 heures** .....  
 Centre d'écrit ..... Session : **2007** .....  
 NOM et Prénoms : .....  
 ( en majuscules, suivi s'il y a lieu du nom d'épouse )  
 Date et lieu de naissance : .....

Griffe du correcteur

**B.P. : CHARCUTIER TRAITEUR**

Dominante : .....  
 Épreuve : **E2 – U21 Technologie professionnelle** .....  
 Session : 2007      N° de sujet **05-1604**      Folio **1 / 6**

**QUESTION 1 - LES MATIÈRES PREMIÈRES : (15 points)**

Complétez le tableau ci-dessous :

MATIÈRES PREMIÈRES	ALTÉRATION(S) POSSIBLE(S)	CONSIGNES DE STOCKAGE (température de stockage et DLC après ouverture)
Lait UHT		
Beurre, margarine		
Crème fraîche		
Huile végétale		
Ovoproduits en brick		

**QUESTION 2 - LES FABRICATIONS : (16 points)**

2.1 - **Défaut de coloration** :

2.1.1 - Un jambon cuit de qualité supérieure présente à la coupe, des tâches grises verdâtres.  
 Proposez au moins une cause liée à la qualité de la matière première et une cause liée à la technique de salaison utilisée. Justifiez votre réponse.

Matière première : .....

.....

.....

**Ne rien écrire**

**dans la partie barrée**

**05-1604 Folio 2 / 6**

Techniques de salaison : .....

.....

.....

2.1.2 - Proposez pour chaque hypothèse les rectifications éventuelles à mettre en œuvre pour prévenir ce défaut.

Matière première : .....

.....

.....

Techniques de salaison : .....

.....

.....

2.2 - **Défait de tenue de tranche :**

2.2.1 - Un jambon cuit de qualité supérieure a une mauvaise tenue de tranche.  
Proposez un défaut lié à la qualité de la matière première et un défaut lié à la technique de fabrication. Justifiez votre réponse.

Matière première : .....

.....

.....

Techniques de fabrication : .....

.....

.....

2.2.2 - Proposez, pour chaque hypothèse, les rectifications éventuelles à mettre en œuvre pour prévenir ce défaut.

Matière première : .....

.....

.....

Techniques de fabrication : .....

.....

.....

*Ne rien écrire*

*dans la partie barrée*

05-1604 Folio 3 / 6

2.2.3 - **Les animaux de la boucherie :**

Classez les morceaux suivants selon leur famille et associez leur un mode de cuisson  
**Rumsteck, aiguillette baronne, quasi, côtes premières, gigot, gîte-gîte, collier, tendron.**

<b>Boeuf</b>	<b>Veau</b>	<b>Mouton</b>	<b>Mode de cuisson</b>
<b>Ex : Côte de boeuf</b>			<b>Ex : Griller</b>

**QUESTION 3 - LES PRODUITS DE CHARCUTERIE : (15 points)**

3.1 - **Les produits secs :**

Expliquez le rôle et les intérêts de l'étuvage avant le séchage du saucisson sec pour :

- **La tenue de tranche**

.....

.....

.....

.....

- **La conservation**

.....

.....

.....

.....

*Ne rien écrire*

*dans la partie barrée*

05-1604 Folio 4 / 6

3.2 - **Utilisation des polyphosphates** :

3.2.1 - Indiquez la dose maximale en  $P_2O_5$  dans les émulsions de viande, indiquez leur action dans ces fabrications.

.....  
.....

3.2.2 - Proposez un produit dans lequel cet additif est interdit.

.....  
.....

**QUESTION 4 - LES FABRICATIONS : (23 points)**

4.1 - Rédigez la fiche technique en annexe de fabrication d'une terrine de lièvre masse finale environ 2 kg.

4.2 - Énoncez la réglementation concernant la vente de plats cuisinés frais à base de gibier sauvage national.

.....  
.....  
.....  
.....

4.3 - Justifiez l'intérêt de mariner le gibier.

.....  
.....  
.....  
.....

**Ne rien écrire**

**dans la partie barrée**

**05-1604 Folio 5 / 6**

**QUESTION 5 - LES VIANDES : (11 points)**

Prenez connaissance du document ci-dessous.

Robert KÉRISIT, Patrick CHEVILLON, Jacques BOULARD,  
Techni-Porc du site de l'ITP. <http://www.itp.asso.fr/>

*(EXTRAIT)*

*Depuis ces dernières années, des recherches sont menées dans différents pays pour améliorer les systèmes existants, l'objectif étant d'optimiser la manipulation des porcs. Elles prennent en compte le bien-être animal, la qualité de la viande et l'absence de points de sang, d'hématomes et de fractures. L'objectif de l'étude est de comparer l'incidence de différents types d'anesthésie sur la fréquence des pétéchies observées sur carrés désossés, ainsi que l'incidence de différents types de restrainer (1) sur les fréquences cardiaques et la qualité de la viande.*

Les pétéchies dues à l'éclatement des petits vaisseaux sanguins sont essentiellement provoquées au moment de l'anesthésie.

.../...

Selon les publications de nombreux auteurs, les anesthésies électriques, du fait de contractions violentes des muscles, engendrent plus souvent ce type de défaut que les anesthésies au CO<sub>2</sub>. Toutefois, une bonne maîtrise de l'électronarcose permet de réduire le nombre et l'importance des points de sang.

.../...

(1) : système permettant d'immobiliser le porc avant l'anesthésie

5.1 - Expliquez l'importance de cette étape sur la qualité finale de la ½ carcasse.

.....

.....

.....

.....

5.2 - Indiquez les étapes de la chaîne d'abattage suivant la saignée.

.....

.....

.....

.....

*Ne rien écrire*

*dans la partie barrée*

05-1604 Folio 6 / 6

**ANNEXE**

<b>BON D'ÉCONOMAT</b>			<b>PHASES TECHNIQUES</b>
<b>MATIÈRES PREMIÈRES</b>	<b>U</b>	<b>Q</b>	