

BEP Alimentation

Option 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
--------------------------------	-----------	------------------

CORRIGÉ	Session 2008
BEP ALIMENTATION Option Charcutier traiteur	
Épreuve : Technologie professionnelle	Feuille 1 / 6

1° PARTIE : Technologie générale (5 points)

1- Le vocabulaire professionnel

Donner la définition des verbes techniques suivants (3 points)

Brider

- A l'aide d'une ficelle maintenir les cuisses et les ailes d'une volaille pour en améliorer sa présentation.

Clarifier

- Séparer le blanc d'un jaune d'oeuf
- Enlever les impuretés contenues dans un liquide

Déglacer

- A l'aide d'un liquide décoller les sucs formés lors du braisage d'une viande

Fleurer

- Mettre à la volée une fine couche de farine sur le tour et le pàton pour éviter qu'il ne colle.

Pomper

- injecter de la saumure à l'aide d'un pistolet relié à une pompe pour saler une pièce de viande.

CORRIGÉ	Session 2008
BEP ALIMENTATION Option Charcutier traiteur	
Épreuve : Technologie professionnelle	Feuille 2 / 6

2- Hygiène dans le transport des carcasses

Répondre par vrai ou par faux pour chaque affirmation en cochant la case correspondante. (2 points)

Définitions	Vrai	Faux
Il est déconseillé de livrer les carcasses bovines avec celles porcines		*
Le livreur est obligé de se laver les mains après son passage aux toilettes	*	
Il est impératif d'utiliser un camion réfrigéré au dessus de 80 Kms	*	
Le camion doit être désinfecté après chaque utilisation	*	
Le livreur est tenu de changer de vêtement tous les jours	*	
Les carcasses peuvent quitter l'abattoir sans être refroidies		*
Au dessous de 80 Kms un camion isotherme est suffisant	*	
Un thermomètre est obligatoire dans la caisse du véhicule	*	

CORRIGÉ	Session 2008
BEP ALIMENTATION Option Charcutier traiteur	
Épreuve : Technologie professionnelle	Feuille 3 / 6

2° PARTIE : Technologie des matières premières (15 points)

3- Citer 2 méthodes de salaison des viandes en expliquant leur principe (3 points)

- Injection

- Immersion

4- Donner 2 buts de l'étuvage d'une poitrine avant fumage (2 points)

-Favoriser la formation de la couleur

-Adhérence de la fumée sur le produit

5- Citer 5 boyaux naturels utilisés en charcuterie et une utilisation possible

(5 points)

BOYAUX	UTILISATIONS
Menu de mouton	Chipolatas
Menu de porc	Boudin
Fuseau	Rosette
Menu de bœuf	Andouillette
Gros de bœuf	Saucisson

6- Une longe de porc est composée de 4 pièces de détail. Quelles sont-elles ?
 La longe de porc est constituée de vertèbres, préciser le nom et le nombre pour
 chaque pièce de détail. Donner une utilisation culinaire ou charcutière pour
 chaque morceau. (5 points)

Pièces de détail de la longe	Nom et nombre des os	Utilisations
- échine	-7 cervicales	Côtes.....
-carré	-14 dorsales -14 côtes	Rôtis....
- filet	-7 lombaires	Bacon....
- pointe	vertèbres sacrées - Sacrum	Lèches...

3° PARTIE : Technologie professionnelle (20 points)

7- Citer les 3 modes de cuisson rencontrés en traiteur ?
 Citer un exemple pour chacune ?

3 points

- Rôtir
- Pocher départ froid
- Ragoût

8- Citer 2 races porcines améliorées ?

(2 points)

- large White
- blanc de l'ouest

9- Citer 2 actions du sel dans une fabrication de charcuterie ?

(2 points)

- conservation
- goût

CORRIGÉ	Session 2008
BEP ALIMENTATION Option Charcutier traiteur	
Épreuve : Technologie professionnelle	Feuille 5 / 6

Pâté de foie

(13 points)

MATIÈRES PREMIÈRES			PROGRESSION		
INGRÉDIENTS	U	Qtés			
<p><u>BASE</u> Gras de mouille ou poitrine <i>kg</i> <i>0,600</i> Foie de porc <i>kg</i> <i>0,300</i> Crépine <i>kg</i> <i>Pm</i></p> <p><u>Assaisonnement</u></p> <p>Sel nitrité <i>kg</i> <i>0,016</i> Poivre <i>kg</i> <i>0,002</i> Sucre semoule <i>kg</i> <i>0,002</i> Epices <i>kg</i> <i>0,001</i></p> <p><u>LIANT</u> Œuf <i>U</i> <i>2</i> Lait <i>L</i> <i>0,100</i></p> <p><u>Aromates</u> Echalote <i>kg</i> <i>0,020</i> Ail <i>kg</i> <i>0,002</i></p> <p><u>Emballage</u> Terrine <i>U</i> <i>1</i></p>			<p><u>BASE</u> Trier le foie de porc, le découper et le présaler avec les assaisonnements. Trier le gras de mouille et découper en morceaux.</p> <p><u>REALISATION</u> Pocher le gras de mouille et l'égoutter. Porter le lait à ébullition. Cutterer le foie, les aromates et les liants. Ajouter le gras de mouille. Cutterer à nouveau en ajoutant le lait chaud.</p> <p><u>EMBALLER</u> Emballer dans une terrine. Ajouter la crépine sur le dessus.</p> <p><u>CUISSON</u> Enfourner à 160°C jusqu'à coloration. Régler à 90°C au bain marie. Cuisson à cœur 75°C. Vider l'exsudat. Ajouter un jus ou une gelée. Refroidir.</p> <p><u>STOCKAGE</u> Passage en cellule de refroidissement. Stockage en chambre froide.</p>		
(6 points)		(2 points)	(5 points)		

CORRIGÉ

Session 2008

BEP ALIMENTATION Option Charcutier traiteur

Épreuve : Technologie professionnelle

Feuille 6 / 6