

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)

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

BEP ALIMENTATION Dominante Charcutier traiteur	Session 2008	N° d'anonymat
Epreuve Technologie professionnelle	Feuille 1 / 7	



Sujet	Session 2008	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 / 7
Date de naissance :			

1- Le vocabulaire professionnel

Donner la définition des verbes techniques suivants (3 points)

Brider

-
.....

Clarifier

-
.....
-
.....

Déglacer

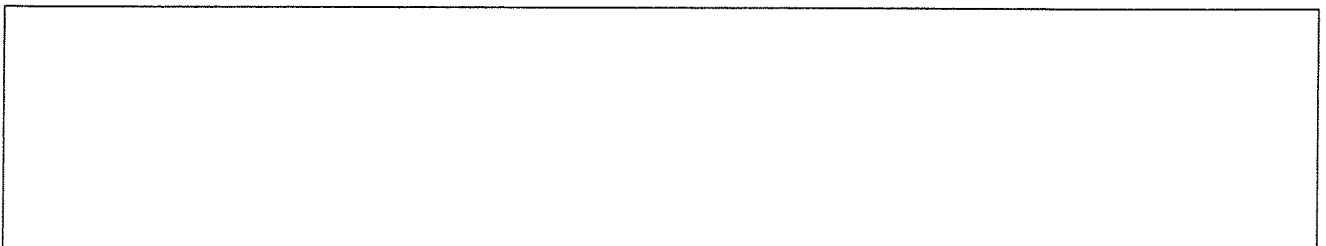
-
.....

Fleurer

-
.....

Pomper

-
.....



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 km		
Le camion doit être désinfecté après chaque utilisation		
Le livreur est tenu de changer de vêtements tous les jours		
Les carcasses peuvent quitter l'abattoir sans être refroidies		
Au dessous de 80 km un camion isotherme est suffisant		
Un thermomètre est obligatoire dans la caisse du véhicule		



.....

3- Citer 2 méthodes de salaison des viandes en expliquant leurs principes (3 points)

-

-

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

-

-



.....

5- Citer 5 boyaux naturels utilisés en charcuterie et une utilisation possible. (5 points)

BOYAUX	UTILISATIONS

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	-	
-	-	
-	-	
-	- 4 vertèbres sacrées - ilium	



**7- Citer les 3 modes de cuisson rencontrés en traiteur
Citer un exemple pour chacun (3 points)**

MODES de CUISSON	EXEMPLES

8- Citer 2 races porcines améliorées (2 points)

-
-

9- Citer 2 actions du sel dans une fabrication de charcuterie (2 points)

-
-



.....

10- Réaliser la fiche technique d'un pâté de foie (1 kg)

(13 points)

Matières premières			PROGRESSION
Ingrédients	U	Qtés	

(5 points)
2 points)
(6 points)

