

# BEP Alimentation Préparateur en Produits Carnés

**Option A → Boucher**

**Épreuve EP2 - Technologie professionnelle**

**1<sup>ère</sup> PARTIE :**           **Technologie générale**

**2<sup>ème</sup> PARTIE :**           **Technologie de la spécialité**

BEP Alimentation dominante préparateur en produits carnés	Session 2008	N° d'anonymat
Epreuve : Technologie professionnelle	Feuille 1 / 6	

✂ .....

<b>Sujet</b>	<b>Session 2008</b>	N° d'anonymat :	
Examen et spécialité : <b>BEP Alimentation dominante préparateur en produits carnés - option A</b>			
Intitulé de l'épreuve	BEP - EP2 → Sciences appliquées à l'alimentation, technologie professionnelle, préparation traiteur - <b>Partie technologie professionnelle</b>	Facultatif : date et heure	
Nom et prénom : .....	Durée : 3 h 30	Coefficient 5	Feuille 1 / 6
Date de naissance : .....			

# 1ère PARTIE : Technologie générale

## 1. La production animale :

(5 points)

1.1 Citez pour chaque espèce le nom du mâle, de la femelle et du jeune ; puis citez 3 races appartenant à cette espèce.

Espèce	Mâle	Femelle	Jeune	Races
BOVIN	.....	.....	.....	- ..... - ..... - .....
OVIN	.....	.....	agneau	- ..... - ..... - .....
CAPRIN	.....	.....	.....	Alpine, saanen, angora
PORCIN	.....	.....	.....	- ..... - ..... - .....

1.2 Citez 3 critères, chez l'animal, qui peuvent faire varier la qualité de la viande :

(3 points)

.....

.....

.....

✂ .....

Ne rien inscrire dans cette partie

**2. Les acteurs de la filière :**

Citez 3 acteurs de la filière viande et expliquez le rôle de chacun : **(3 points)**

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

**3. Les organismes interprofessionnels :** **(4 points)**

Précisez la signification des sigles suivants :

OFIVAL : .....

INTERBEV : -.....

CIV : -.....

ITAVI : -.....

**4. Les locaux, matériel et outillage :** **(5 points)**

Entourez la bonne réponse

	Réponse A	Réponse B	Réponse C
Les locaux doivent respecter un principe lors de leur conception, lequel ?	« la marche en avant »	« la course en avant »	« la circulation alternée »
Une chambre froide trop ventilée accentue quel phénomène ?	gain de poids	dessiccation	hydratation
Quelle est la température maximale de conservation des découpes de viande réfrigérées ?	+ 7°C	- 18°C	+ 4°C
L'humidité de l'air se mesure avec quel appareil ?	thermomètre	hygromètre	Ph - mètre
Sur un couteau, comment appelle-t-on le prolongement de la lame dans le manche ?	soie	pointe	garde

✂

.....

Ne rien inscrire dans cette partie

## 2<sup>ème</sup> PARTIE : Technologie de la spécialité

### 1. L'anatomie bovine :

1.1 Reliez les morceaux aux régions correspondantes :

(5 points)

- |          |   |   |                |
|----------|---|---|----------------|
| Collier  | • | • | Gîte arrière   |
| Globe    | • | • | Macreuses      |
| Jambe    | • | • | Veine grasse   |
| Raquette | • | • | Tranche grasse |
| Aloyau   | • | • | Filet          |

1.2 Indiquez le nombre de vertèbres chez un bovin :

(4 points)

Vertèbres	Nombre
Vertèbres cervicales	....
Vertèbres dorsales	....
Vertèbres lombaires	....
Vertèbres sacrées	....
Vertèbres coccygiennes	16 à 20

BEP Alimentation dominante préparateur en produits carnés – option A  
Epreuve : Technologie professionnelle

Feuille 4 / 6

Ne rien inscrire dans cette partie

**2. L'abatage bovin :**

Notez en face de chaque définition le nom de l'opération correspondante : (5 points)

- Vérification de l'état général de l'animal vivant : .....
- Etourdissement de l'animal : .....
- Section de la veine jugulaire qui entraîne l'arrêt du cœur : .....
- Incisions longitudinales et transversales sur le cuir : .....
- Enlèvement du cuir : .....
- Ablation des organes internes : .....
- Sciage, séparation de la carcasse en deux parties : .....
- Nettoyage et dégraissage sommaire : .....
- Contrôle sanitaire : .....
- Détermination de la masse : .....

**3. Le cinquième quartier :**

(3 points)

Replacez dans le tableau les différents éléments du cinquième quartier : cuir, panse, pieds, sang, foie, cornes, cœur, mamelles (femelles), cervelle.

Issues	Abats blancs	Abats rouges
- .....	- .....	- .....
- .....	- .....	- .....
- .....	- .....	- .....

Ne rien inscrire dans cette partie

4. Evolution de la viande :

(3 points)

Citez les 3 états de la viande au cours de son évolution dans l'ordre chronologique.  
Complétez les caractéristiques associées à chaque état.

Etat de la viande	Tendreté de la viande	Durée
.....	.....	2 à 3 heures après abattage
.....	Viande dure	.....
.....	.....	1 semaine après abattage

✂

.....

Ne rien inscrire dans cette partie