

EP2 Technologie – 1^{ère} partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants

| CONNAISSANCES | BAREME | NOTATION |
|--|------------|----------|
| Les produits de la boulangerie - Les fermentations | 6 points | |
| Les produits de la pâtisserie, de la chocolaterie, de la glacerie, de la confiserie 2.1 – La composition d'un gâteau 2.2 – La pâte de base | 6,5 points | |
| Les produits de la boucherie, produits carnés, gibiers et volailles 3.1 – Les classements des morceaux en catégorie. 3.2 – Le classement des gibiers. | 7,5 points | |
| Les fromages, les produits de la crèmerie 4.1 – L'élaboration du fromage. 4.2 – Les caractéristiques des fromages. | 10 points | |
| Les vins 5.1 – Les définitions de terme. 4.2 – Les définitions des sigles | 8 points | |
| Les fruits et légumes L'origine des légumes. | 4 points | |
| Les produits de charcuterie traiteur Le classement des ingrédients. | 8 points | |
| Les produits de la poissonnerie 8.1 – Les techniques de transformation. 8.2 – Les crustacés, les mollusques et les poissons. | 10 points | |

| | |
|--|---------------|
| M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION | N° d'anonymat |
| EP2 - Technologie – 1 ^{ère} partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants | |

✂

| | | | | |
|--|-----------------|-------------------|------------|---------------|
| METROPOLE – REUNION - MAYOTTE | | Session juin 2008 | | N° d'anonymat |
| M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION | | | | |
| EP2 Technologie – 1 ^{ère} partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants | | | | |
| SUJET | Durée : 1 heure | Coef. : 3 | Page : 1/8 | |
| NOM : Prénom : | | | | |

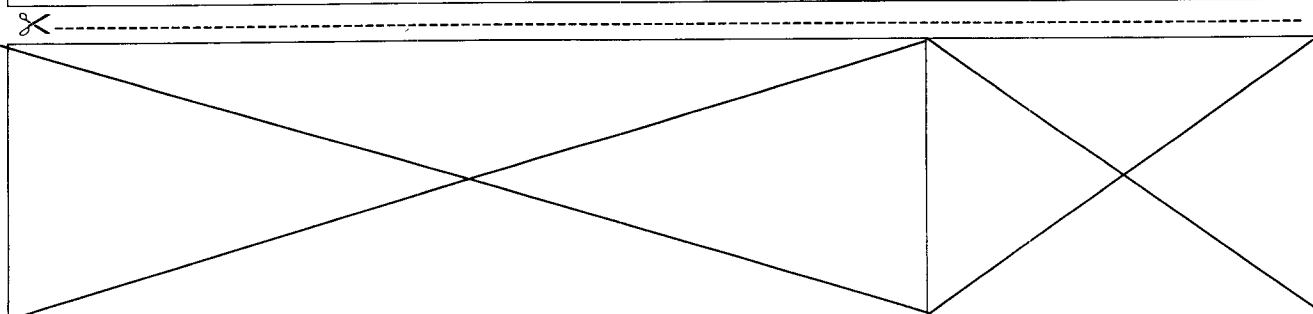
Question n°1 : Les produits de boulangerie - 6 points

Dans votre boulangerie, vous vendez plusieurs types de pains réalisés à partir de différentes fermentations.

Relier les différentes fermentations aux définitions qui conviennent :

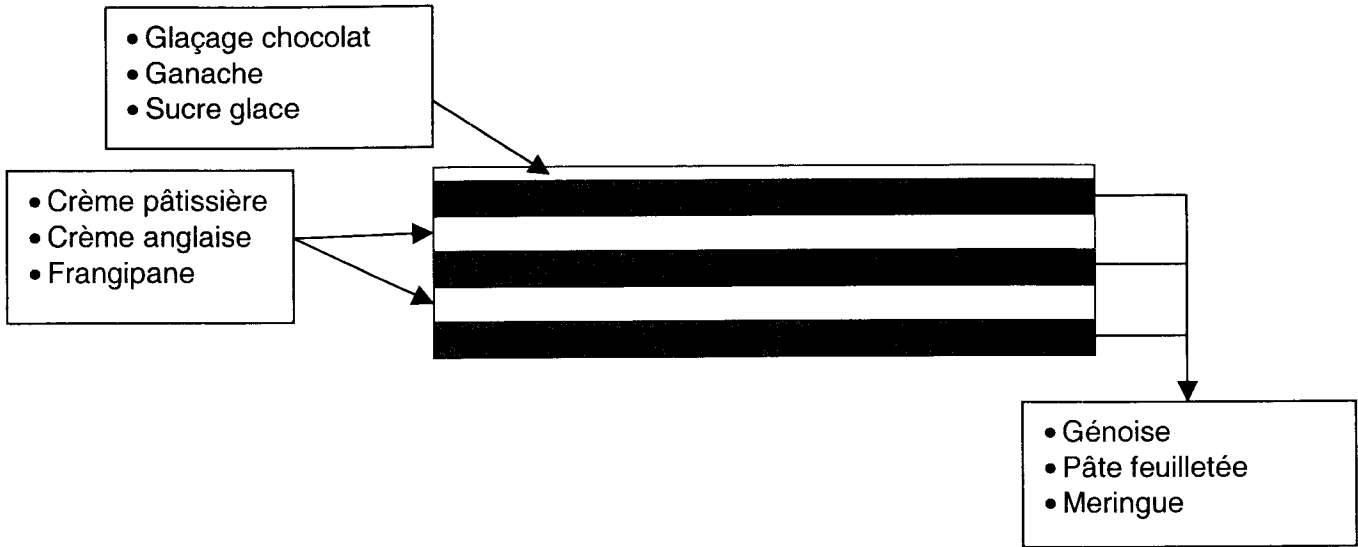
| Méthodes de fermentation | Définitions |
|--------------------------|--|
| Poolish | Pâte qui ne comprend pas de levure boulangère ajoutée volontairement. La fermentation se fait à partir des levures sauvages. |
| La pâte fermentée | Agent levant naturel (champignons microscopiques), permet un pétrissage en direct. |
| Levain naturel | Pâte que l'on réalise avec la moitié de l'eau de la recette, autant de farine et une proportion de levure biologique suivant la durée du pointage. |
| La levure | Pâte prélevée sur un pétrissage antérieur (soit de la veille, soit au minimum 3 heures avant). Cette pâte est incorporée en cours de pétrissage. |

| | |
|--|----------|
| M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION | SUJET |
| EP2 Technologie – 1 ^{ère} partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants | Page 2/8 |



Question n°2 : Les produits de la pâtisserie, de la chocolaterie, de la glacerie, de la confiserie - 6,5 points

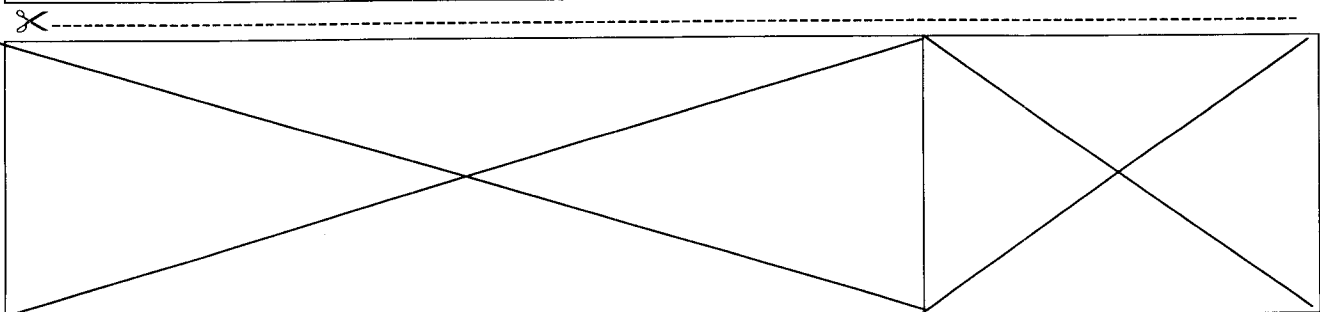
2.1 - Vous proposez à la vente un millefeuille à la vanille, une cliente vous demande de quoi est composé ce gâteau. Rayer les deux intrus dans chacun des cadres (1,5 point)



2.2 - Tous ces gâteaux sont fabriqués à partir de pâte de base. Faire une croix dans la case de la pâte base correspondant à chacune des fabrications. (2 fabrications pour chacune des pâtes de base) (5 points)

| | Pâte levée feuilletée | Pâte sablée | Génoise | Pâte brisée | Pâte levée |
|-----------------------------|-----------------------|-------------|---------|-------------|------------|
| Moka | | | | | |
| Brioche | | | | | |
| Sablé confiture | | | | | |
| Pain chocolat | | | | | |
| Pain au lait | | | | | |
| Tarte aux pommes | | | | | |
| Croissant | | | | | |
| Entremet aux fruits cuits | | | | | |
| Tartelette aux fruits cuits | | | | | |
| Galette sablée | | | | | |

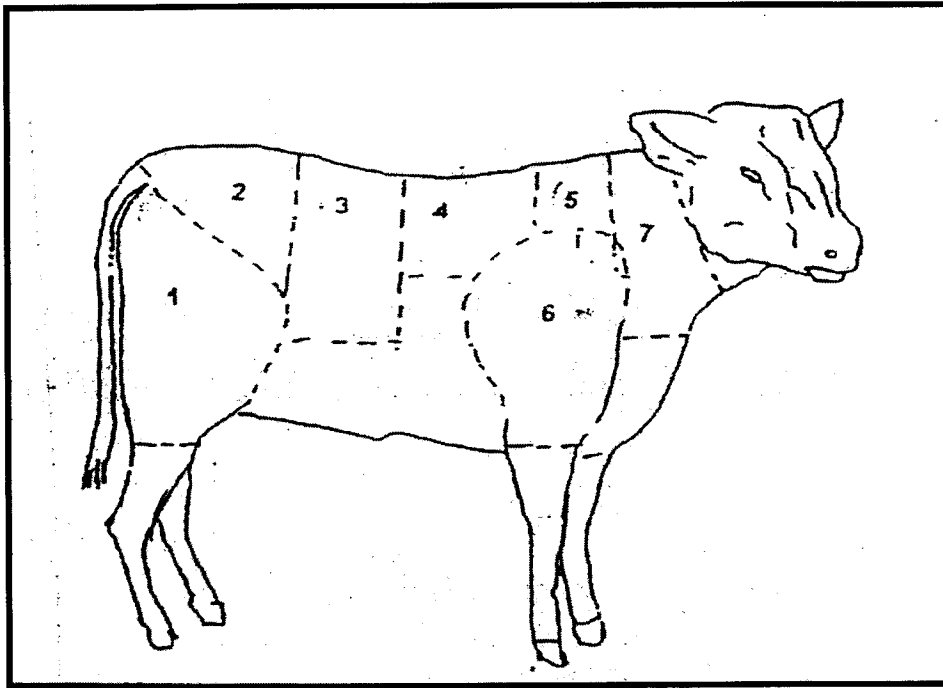
| | |
|--|----------|
| M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION | SUJET |
| EP2 Technologie – 1 ^{ère} partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants | Page 3/8 |



Question n°3 : Les viandes de boucherie : gibiers et volailles - 7,5 points

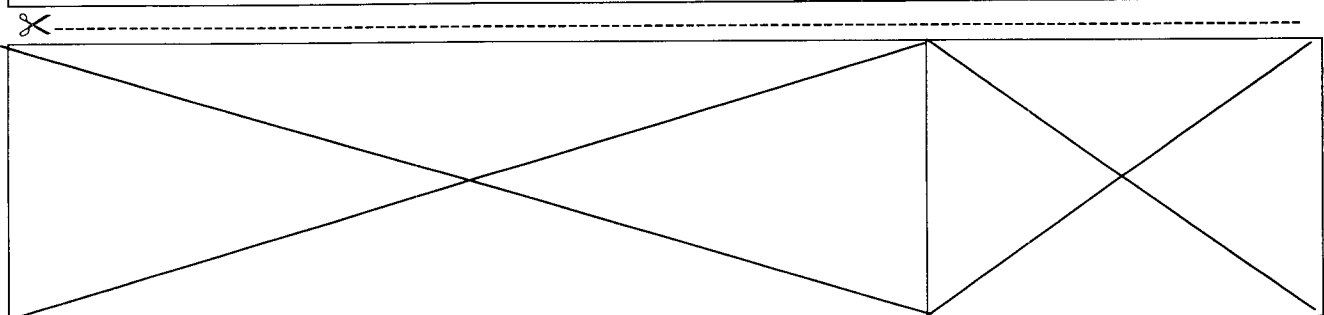
3.1 - A partir du document ci-dessous, préciser pour chaque morceau de veau le numéro correspondant.
(3,5 points)

VEAU



| Morceaux | Numéro correspondant |
|-------------------|----------------------|
| Filet | |
| Epaule | |
| Quasi | |
| Cuisseau | |
| Collier | |
| Côtes | |
| Côtes découvertes | |

| | |
|--|----------|
| M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION | SUJET |
| EP2 Technologie – 1 ^{ère} partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants | Page 4/8 |



3.2 - Pendant la saison de la chasse différents gibiers sont proposés à la vente. (4 points)
Les classer en fonction des deux caractéristiques proposées.

Gibiers à placer dans le tableau :

Bécasse, chevreuil, faisan, lapin de garenne, palombe, marcassin, lièvre, perdrix.

| Gibiers à poils | Gibiers à plumes |
|-----------------|------------------|
| | |

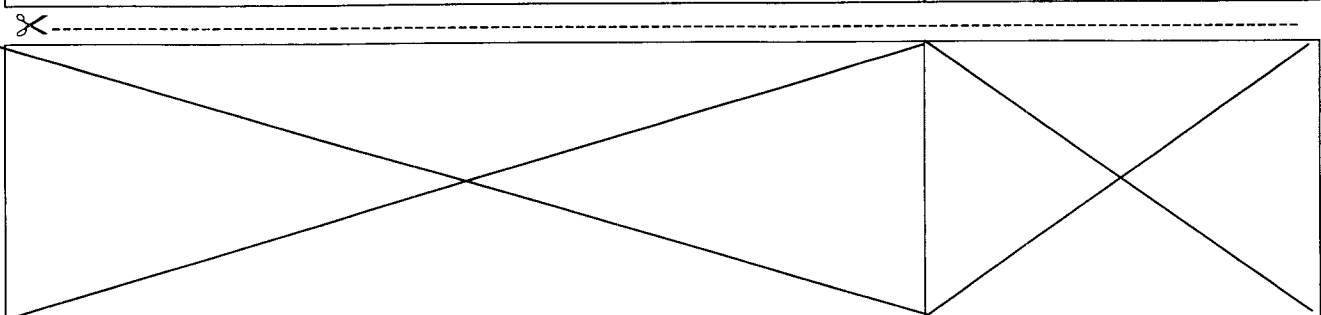
Question n°4 : Les fromages - 10 points

4.1 - Dans la liste de mots ci-dessous, retrouver ceux qui correspondent aux 5 phases d'élaboration et les mettre dans l'ordre. (5 points)

Affinage, caillage, écrémage, égouttage, façonnage, moulage, pressage, salage.

- -----
- -----
- -----
- -----
- -----

| | |
|--|----------|
| M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION | SUJET |
| EP2 Technologie – 1 ^{ère} partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants | Page 5/8 |



4.2 - Pour chacune des pâtes figurant dans le tableau, indiquer les fromages correspondants. (5 points)

Fromages : Saint Nectaire, Emmental, Camembert, Munster, Roquefort, Maroilles, Bleu d'Auvergne, Tome de Savoie, Comté, Brie.

| Pâtes | Nom du fromage | |
|----------------------|----------------|--|
| Persillée | | |
| Pressée cuite | | |
| Pressée non cuite | | |
| Molle croûte fleurie | | |
| Molle croûte lavée | | |

Question n°5 : Les vins - 8 points

5.1 - Certains termes sont spécifiques à l'œnologie, relier le terme correspondant à sa définition. (5 points)

- | | | | |
|--------------------------------------|---|---|-----------|
| Année de récolte du vin | ● | ● | Corps |
| Variété de raisin, de plant de vigne | ● | ● | Bouquet |
| Couleur et aspect du vin | ● | ● | Millésime |
| Odeur du vin | ● | ● | Cépage |
| Saveur du vin | ● | ● | Robe |

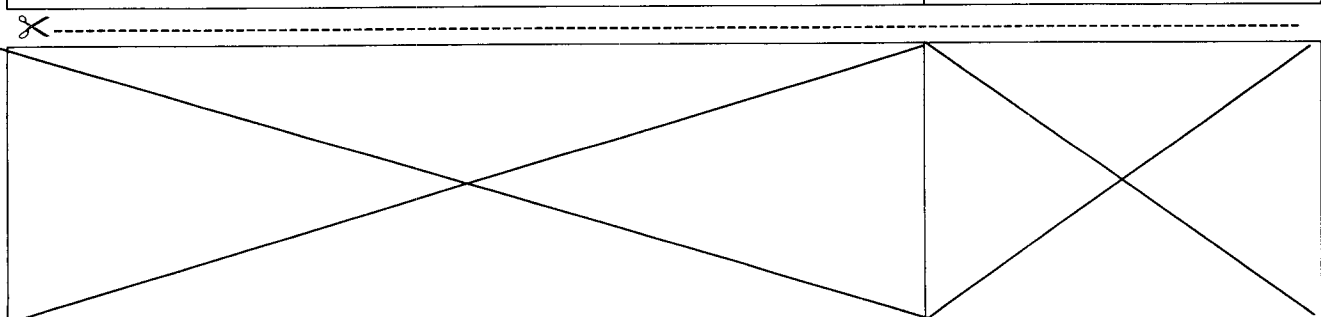
5.2 - Donner la définition des sigles suivants. (3 points)

A.O.C. :

V.D.Q.S. :

V.D.N. :

| | |
|--|----------|
| M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION | SUJET |
| EP2 Technologie – 1 ^{ère} partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants | Page 6/8 |



Question n°6 : Les fruits et légumes - 4 points

Indiquer, dans le tableau, l'origine des fruits et légumes à l'aide des propositions suivantes :

Bretagne – Basse-Normandie – Languedoc Roussillon – Nord Pas de Calais

| Fruits et légumes | Région d'origine |
|--------------------------|-------------------------|
| Chou-fleur | |
| Raisin | |
| Carotte | |
| Endive | |

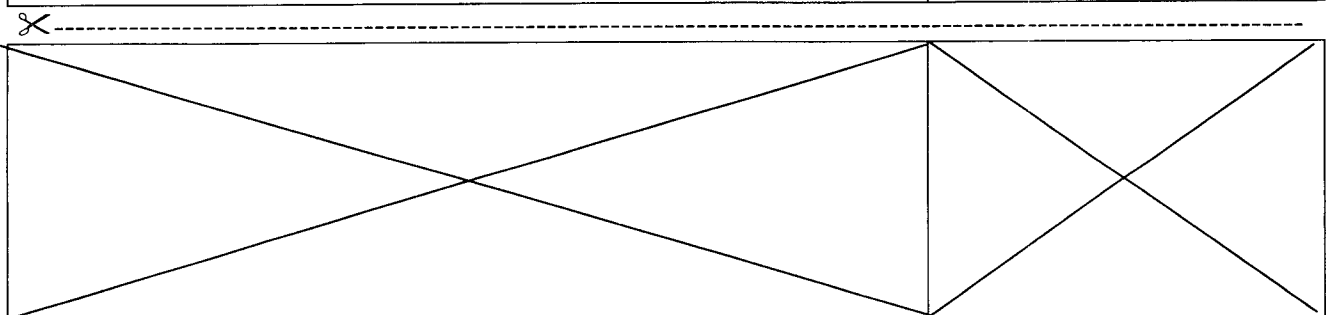
Question n°7 : Les produits de charcuterie traiteur - 8 points

Placer les produits suivants dans le plat cuisiné qui convient :

Tomates – Vin rouge – Farine – Oignon – Lardons ½ sel – Huile d'olive – Carottes – Poivrons

| Poulet basquaise | Bœuf bourguignon |
|-------------------------|-------------------------|
| | |
| | |
| | |
| | |

| | |
|--|----------|
| M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION | SUJET |
| EP2 Technologie – 1 ^{ère} partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants | Page 7/8 |



Question n°8 : Les poissons - 10 points

8.1 – Question sur la technique de transformation. (4 points)

Relier le terme correspondant à sa définition.

| | | | |
|-----------|---|---|-----------------------|
| Etêter | ● | ● | Retirer les écailles |
| Eviscérer | ● | ● | Couper en portions |
| Ecailler | ● | ● | Couper la tête |
| Détailler | ● | ● | Retirer les intestins |

8.2 – Classer dans le tableau ci-dessous, les poissons, mollusques et crustacés, en fonction de leur milieu de vie. (6 points)

bar – bigorneau – brochet – carpe – crevette – écrevisse- homard – huître – langoustine – maquereau – poulpe - sandre

| | Eau de mer | Eau douce |
|------------|------------|-----------|
| Crustacés | | |
| Mollusques | | |
| Poissons | | |

| | |
|--|----------|
| M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION | SUJET |
| EP2 Technologie – 1 ^{ère} partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants | Page 8/8 |

