

CORRIGE

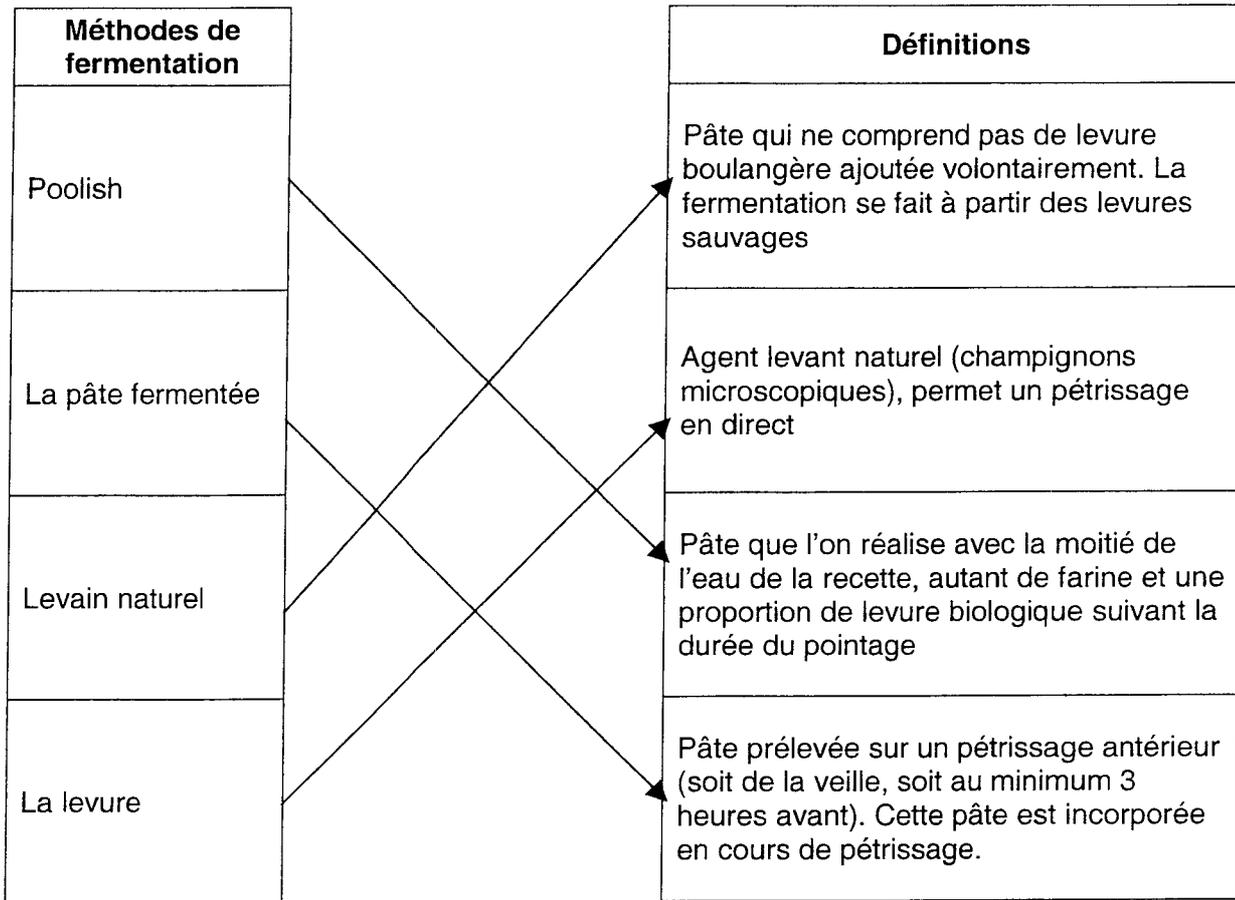
Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

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	

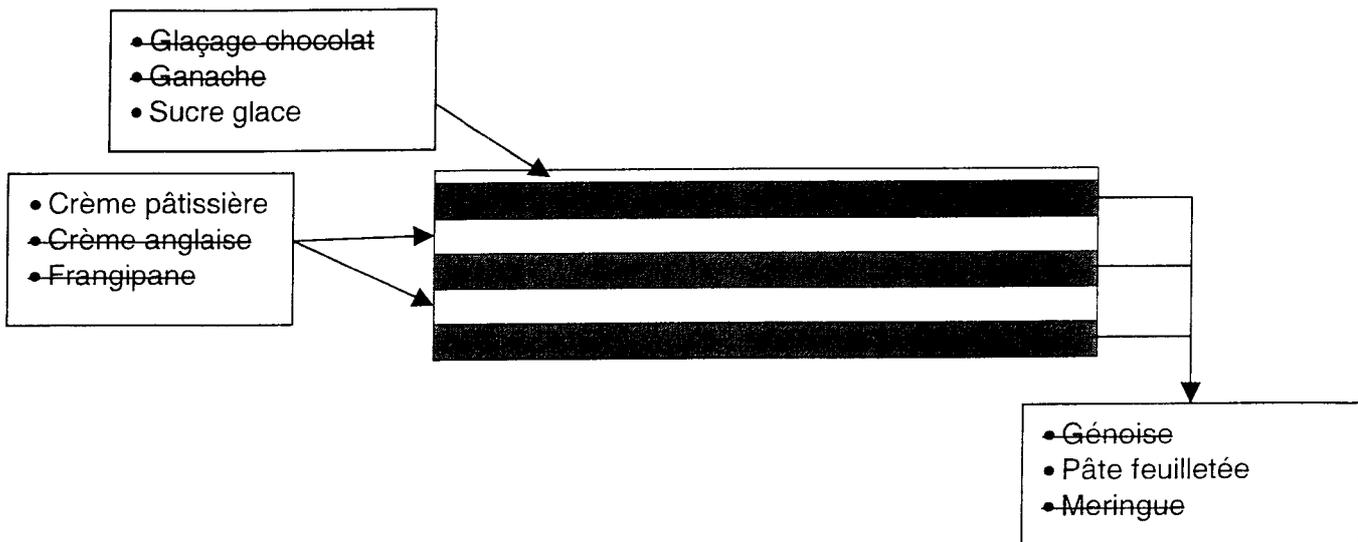
METROPOLE – REUNION - MAYOTTE		Session juin 2008	
M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION			
EP2 Technologie – 1 ^{ère} partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants			
CORRIGE	Durée : 1 heure	Coef : 3	Page : 1/5

Question n°1 : Les produits de boulangerie : 6 points (1,5 point par réponse)



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

2.1 – (1,5 point)



2.2 - (5 points)

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

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

3.1 - (3,5 points)

Morceaux	Numéro correspondant
Filet	3
Epaule	6
Quasi	2
Cuisseau	1
Collier	7
Côtes	4
Côtes découvertes	5

3.2 - (4 points)

Gibiers à poils	Gibiers à plumes
Chevreuil	Bécasse
Lapin de garenne	Faisan
Marcassin	Palombe
Lièvre	Perdrix

Question n°4 : Les fromages - 10 points

4.1 – 5 points

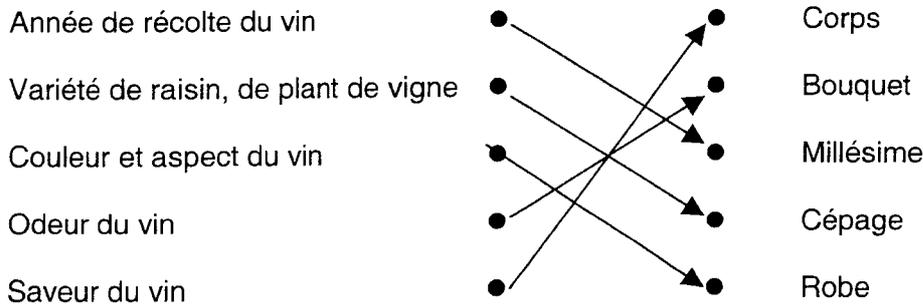
- Caillage
- Moulage
- Salage
- Egouttage
- Affinage

4.2 - (5 points)

Pâtes	Nom du fromage	
Persillée	Roquefort	Bleu d'Auvergne
Pressée cuite	Emmental	Comté
Pressée non cuite	Saint Nectaire	Tome de Savoie
Molle croûte fleurie	Camembert	Brie
Molle croûte lavée	Munster	Maroilles

Question n°5 : Les vins - 8 points

5.1 - (5 points)



5.2 - (3 points)

A.O.C. : **Appellation d'Origine Contrôlée**

V.D.Q.S. : **Vin Délimité de Qualité Supérieure**

V.D.N. : **Vin Doux Naturel**

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

Fruits et légumes	Région d'origine
Chou-fleur	Bretagne
Raisin	Languedoc Roussillon
Carotte	Basse-Normandie
Endive	Nord Pas de Calais

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

Poulet basquaise	Bœuf bourguignon
Poivrons	Farine
Oignons	Carottes
Huile d'olive	Vin rouge
Tomates	Lardons ½ sel

Question n°8 : Les poissons - 10 points

8.1 - (4 points)

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

8.2 - (6 points)

	Eau de mer	Eau douce
Crustacés	Crevettes Langoustines Homard	Ecrevisse
Mollusques	Poulpe Bigorneau Huître	
Poissons	Maquereau Bar	Brochet Carpe Sandre