



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Caen pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

CAP Charcutier - Traiteur

Épreuve EP2 – Technologie professionnelle

- 1^{ère} PARTIE :** Technologie générale (sur 10 points)
- 2^{ème} PARTIE :** Technologie des matières premières (sur 20 points)
- 3^{ème} PARTIE :** Technologie professionnelle (sur 30 points)

CAP 60 points		Note / 20
--------------------------------	--	------------------

1^{ère} PARTIE : Technologie générale

1 - Hygiène, sécurité

1.1 - Les produits d'entretien s'utilisent à bon escient pour éviter le gaspillage et assurer (4 points)
une grande efficacité.

Indiquer ce que signifient les lettres T.A.C.T concernant l'emploi des produits détergents
et désinfectants

T - *Température de l'eau*

A - *Action mécanique*

C - *Concentration du produit détergent et/ou désinfectant*

T - *Temps d'action du produit sur les surfaces*

1.2 – Sur chaque denrée alimentaire, vous pouvez trouver sur l'emballage les lettres (2 points)
suivantes : DLC ou DLUO. Préciser la signification des termes

DLC : *date limite de consommation*

DLUO : *date limite d'utilisation optimale*

2 - Vocabulaire professionnel

Citer les termes techniques en face de chaque définition. (4 points)

- Élément de cuisson de tous les produits saumurés :
jambonneaux, petits salés, saucissons cuits :

Bouillon

- Creux que l'on fait dans la farine et où
l'on verse les matières liquides :

Fontaine

- Partie la plus large du gros intestin du bœuf
servant à embosser les andouilles :

Baudruche

- Couper au couteau de très petits cubes
d'oignon ou d'échalote :

Ciseler

- Préparer en vue de la cuisson une volaille ou un poisson :

Habiller

- Morceau de gras assez ferme prélevé sur l'échine :

Le gras de col

- Résultat du mélange de farine, d'eau et de sel
(pour le feuilletage) :

Détrempe

- Destruction des microbes et de leurs spores
par la chaleur très élevée

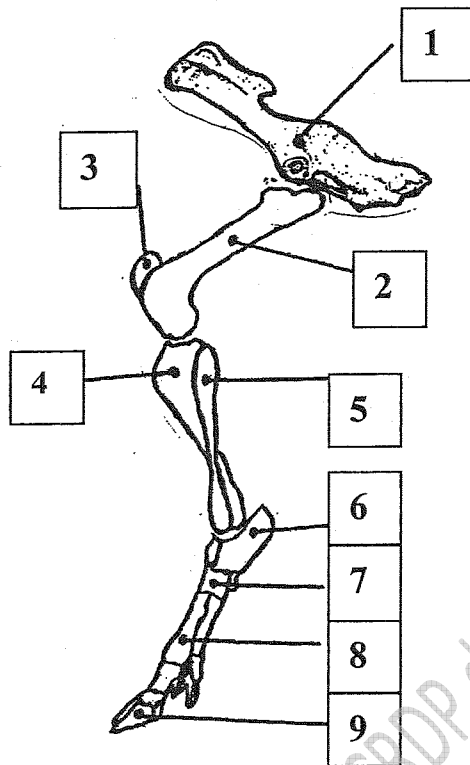
Stérilisation

CORRIGÉ	Session 2009
CAP Charcutier traiteur	
Épreuve : Technologie professionnelle	Feuille 2/ 7

2^{ème} PARTIE : Technologie des matières premières (20 points)

Technologie matières premières 20 points

3 - Citer l'anatomie osseuse du membre postérieur du porc (4,5 points)



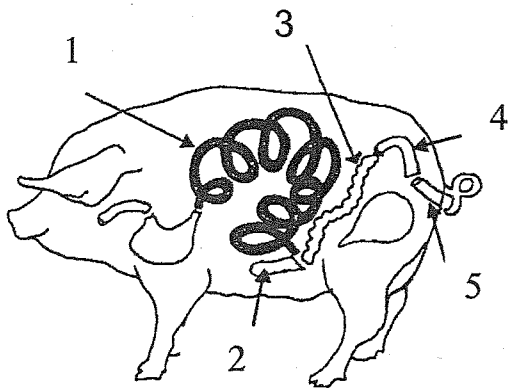
- 1 - le coxal (quasi)
- 2 - le fémur
- 3 - la rotule
- 4 - le tibia
- 5 - péroné
- 6 - le calcanéum
- 7 - les tarse
- 8 - les métatarse
- 9 - les phalange

4 - Dans la découpe « à la parisienne » du porc, citer les morceaux qui composent un rein.

(3 points)

échine	Filet	Palette
carré de côtes	pointe	Bardière
Travers (de côtes)	Grillade	

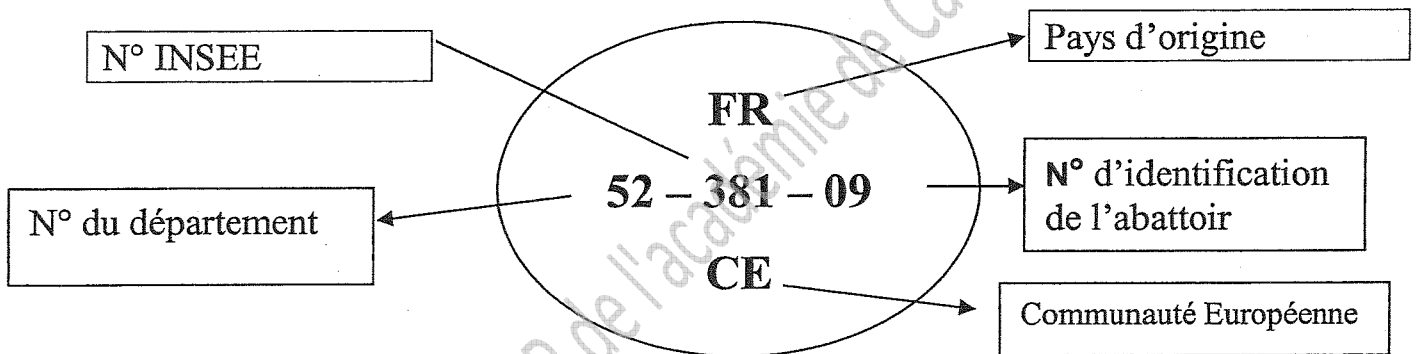
5 - Citer les 5 boyaux du porc et préciser une utilisation pour chacun d'eux. (5 points)



Nom du boyau	Utilisation
1 - menu de porc	Saucisses, boudins
2 - caecum ou baudruche	Saucisson sec, jésus
3 - chaudin	andouillettes
4 - robe	Andouillettes, saucissons secs
5 - fuseau ou rosette	saucissons secs

6- Indiquer la signification des lettres et des chiffres de cette estampille communautaire.

(5 points)



7 - Citer les rôles des éléments suivants :

(2,5 points)

Rôle du sel	Rôle du sel nitrité
<ul style="list-style-type: none"> - Améliore le goût - Améliore la conservation 	<ul style="list-style-type: none"> - Améliore la conservation - Fixe la couleur - Améliore le goût

3^{ème} PARTIE : Technologie professionnelle (30 points)

8 - a) Donner les ingrédients qui entrent dans la composition d'un lapin chasseur : (3 points)

- lapin
- Beurre et huile
- Farine
- Échalotes
- Bouquet garni
- Ail, romarin
- Vin blanc
- Fond de veau brun
- Concentré de tomate

b) Dans la cuisson des aliments, citer 4 modes de cuisson (2 points)

1 – Sauter	4 – Griller
2 – Ragoût	5 – Braiser
3 – Cuire à l'anglaise	6 - Frire

9 - a) Placer les termes « salage et salaison » au bon endroit : (2 points)

- l'addition de sel ordinaire + nitrite de sodium à une préparation pour améliorer son goût, sa couleur et sa conservation : c'est « **une salaison** »
- l'addition de sel ordinaire seulement à une préparation pour améliorer son goût et sa conservation : c'est « **un salage** »

b) Citer 2 méthodes de salaison par « saumurage » (2 points)

- saumurage par pompage des viandes (injection)
- saumurage par immersion

c) Donner la composition de 20 litres de saumure de pompage.

(3 points)

<u>Ingrédients</u>	<u>Quantités</u>
eau	20 litres
Sel nitrité	2,600 kg
sucre	400 g
Décoction	Quantité suffisante

10 - Donner la composition de la pâte feuilletée à partir de 2 kg de farine

(3 points)

Ingrédients	Farine	Eau	sel	Matière grasse
Quantités	2 kg	1 L	0,030 kg à 0,040 kg	1,5 kg

CORRIGÉ

Session 2009

CAP Charcutier traiteur

Épreuve : Technologie professionnelle

Feuille 6/ 7

11 - Réaliser une fiche technique pour 8 kg de galantine de pintade truffée (15 points)

A l'appréciation du correcteur

Galantine de pintade truffée

MATIÈRES PREMIÈRES			PROGRESSION
INGRÉDIENTS	U	Qtés	
BASE			- mise en place du poste de travail
Maigre de porc (palette)	kg	2,000	- mettre au sel 24h avant la fabrication ou travailler en direct
Gorge de porc	kg	2,400	- désosser les pintades, garder les lèches dans les cuisses et les filets ; possibilité de réaliser un gratin avec le foie
Chair de pintade	kg	3,000	- Trier le gras et le maigre de porc
Gratin de foie de volaille	kg	0,600	- hacher la farce plaque 3 mm et passer au cutter pour mélanger avec le gratin de foie , l'assaisonnement et les liants
ASSAISONNEMENT			- Mélanger à la farce, lèches et truffes
Sel nitrité	kg	0,144	<u>montage des galantines</u>
Poivre noir	kg	0,016	- Huiler les papiers, barder et monter les galantines ; possibilité de réaliser un centre avec les filets ou le gratin
muscade	kg	0,004	- Bien serrer avec un filet ou cordon
LIANT			- cuire par pochage à 80°C dans un jus ou bouillon aromatisé, ou four vapeur
Œuf	kg	0,800	- Cuisson à cœur à 72°C au minimum
Crème liquide ou lait	L	0,8	- Régler dans le jus de cuisson bouilli et dégraissé et refroidir rapidement à 4°C
Phosphates	kg	0,016	
AROMATES			
Truffes	kg	0,300	
Porto	L	0,3	
EMBALLAGE			
barde		QS	
Papier sulfurisé		QS	
Filet à rôtis		QS	

4points

2points 4 points

5 points

CORRIGÉ	Session 2009
CAP Charcutier traiteur	
Épreuve : Technologie professionnelle	Feuille 7 / 7