



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

CAP Charcutier traiteur	Session 2009	N° d'anonymat
Épreuve Technologie professionnelle	Feuille 1 / 6	

Sujet	Session 2009	N° d'anonymat :	
Examen et spécialité : CAP Charcutier traiteur			
Intitulé de l'épreuve	EP2 → Technologie professionnelle	Facultatif : date et heure	
Nom et prénom :	Durée 1 h 00	Coefficient 3	Feuille 1 / 9
Date de naissance :			

1^{ère} PARTIE : Technologie générale (10 points)

1 - Hygiène, sécurité

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

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

T :

A :

C :

T :

1.2 - Sur chaque denrée alimentaire, vous pouvez trouver sur l'emballage les lettres suivantes : DLC ou DLUO. Préciser la signification de ces termes :

- DLC :

- DLUO :

CRDP de l'academie de Caen



.....

2 - Vocabulaire professionnel

Citer les termes techniques en face de chaque définition :

- Élément de cuisson de tous les produits saumurés :
jambonneaux, petits salés, saucissons cuits :
- Creux que l'on fait dans la farine et où
l'on verse les matières liquides :
- Partie la plus large du gros intestin du bœuf
servant à embosser les andouilles :
- Couper au couteau de très petits cubes
d'oignon ou d'échalote :
- Préparer en vue de la cuisson une volaille ou un poisson :
- Morceau de gras assez ferme prélevé sur l'échine :
- Résultat du mélange, farine, eau et sel.
(pour le feuilletage)
- Destruction des microbes et de leurs spores
par la chaleur très élevée

CRDP de l'académie de Caen

CAP charcutier traiteur

Épreuve : Technologie professionnelle

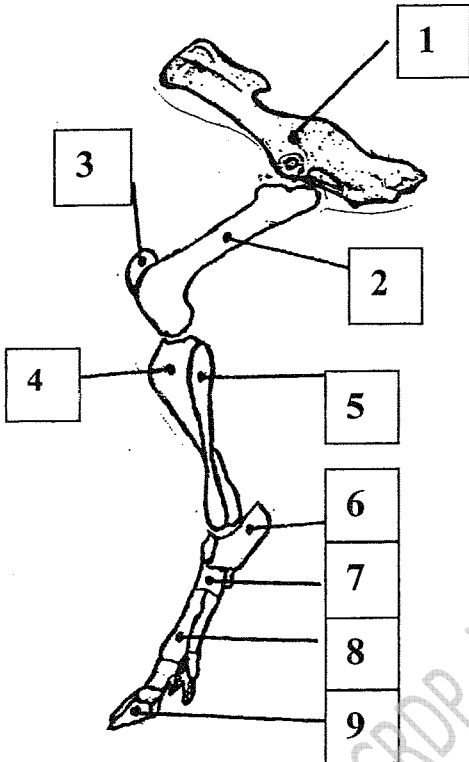
Feuille 3 / 9



.....

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

3 - Citer l'anatomie osseuse du membre postérieur du porc



1 -

2 -

3 -

4 -

5 -

6 -

7 -

8 -

9 -



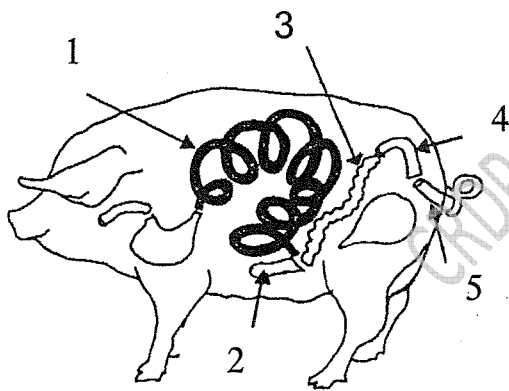
.....

[Empty box for student response]

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

Travers (de côtes)	Grillade	

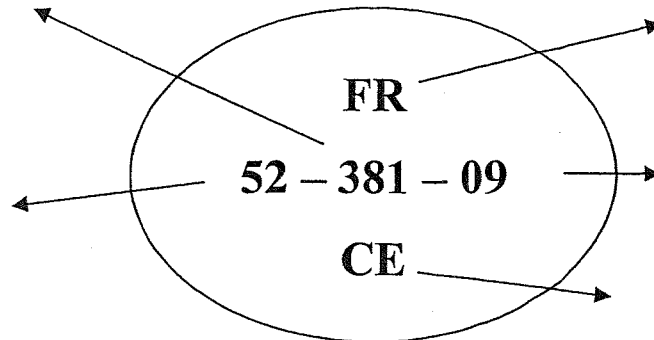
5 - Citer les 5 boyaux du porc et préciser une utilisation pour chacun d'eux.



Nom du boyau	Utilisation
1 -	
2 -	
3 -	
4 -	
5 -	

.....

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



7 - Citer les rôles des éléments suivants :

Rôles du sel	Rôles du sel nitrité
-	-
-	-

.....

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

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

-
-

b) Dans la cuisson des aliments, citer 4 modes de cuisson.

- 1 -
- 2 -
- 3 -
- 4 -

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

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



.....

b) Citer 2 méthodes de salaison par « saumurage ».

.....

.....

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

<u>Ingrédients</u>	<u>Quantités</u>
Décoction	Quantité suffisante

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

Ingrédients	Farine			
Quantités	2 kg			

CAP charcutier traiteur

Épreuve : Technologie professionnelle

Feuille 8 / 9



.....

.....

11 - Réaliser une fiche technique pour 8 kg de galantine de pintade truffée.

Galantine de pintade truffée

MATIÈRES PREMIÈRES			PROGRESSION
INGRÉDIENTS	U	Qtés	
<u>BASE</u>			
<u>ASSAISONNEMENT</u>			
<u>LIANT</u>			
<u>AROMATES</u>			
<u>EMBALLAGE</u>			

CRDP de l'académie de Caen

