



SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

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

**Campagne 2009**

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

# **BEP Alimentation Charcutier Traiteur**

**Épreuve : EP2 - Technologie professionnelle**

**1<sup>ère</sup> PARTIE :**      **Technologie générale (sur 5 points)**

**2<sup>ème</sup> PARTIE :**      **Technologie des matières premières (sur 15 points)**

**3<sup>ème</sup> PARTIE :**      **Technologie professionnelle (sur 20 points)**

<b>BEP</b> <b>40 points</b>		<b>Note /40</b>
--------------------------------	--	-----------------

**1<sup>ère</sup> PARTIE : Technologie générale (5 points)**

**1 – Le vocabulaire professionnel**

Retrouver ou définir les mots et verbes professionnels « charcutiers » suivants :

<u>LECHES</u>	
<u>ROSACE</u>	
<b>FARCE à GRATIN</b>	
<u>MARINER</u>	
<u>PRE SALER</u>	

**2 Définir un plan de nettoyage**

--

2.1 Associer locaux et fréquences de nettoyage :

- plan de travail 1
- poste de lavage des mains 2
- hottes aspirantes 3
- plafonds (préparations froides) 4

FREQUENCES	LOCAUX	
Une fois par semaine		
Après chaque utilisation		
Une fois par mois		
Tous les jours ou à la fin de chaque service		

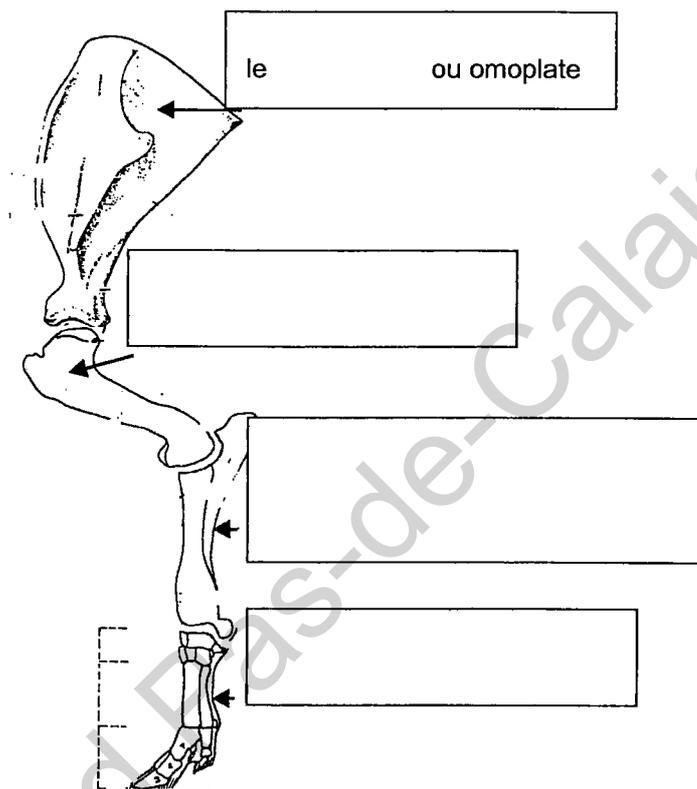
✂

--

**2<sup>ème</sup> PARTIE : Technologie des matières premières (15 points)**

**3 – Les viandes et abats de porc**

3.1 Citer le nom des os composant le membre antérieur du porc.



✂

.....

3.2 Identifier les abats blancs et les abats rouges.

Les abats	Abats rouges	Abats blancs
Le cœur		
La crépine		
La rate		
L'estomac ( la panse)		
Les rognons		

3.3 Donner le rôle de l'inspection vétérinaire à l'abattoir.

L'inspection vétérinaire a pour rôle de définir si une viande est propre sur le plan sanitaire à la consommation humaine (matérialisé par une estampille à différents endroits de la carcasse)  
Après l'examen de l'ensemble, le vétérinaire inspecteur prendra une des trois décisions suivantes :

- 
- 
- 

#### 4 – Les volailles

Indiquer le pourcentage minimum de volaille dans un produit de charcuterie.

- ..... %

✂

## 5 – Les aromates et épices

Citer 3 aromates et 3 épices

Aromates	Epices

CRDP Nord Pas-de-Calais



.....

--

**3<sup>ème</sup> PARTIE : Technologie professionnelle (20 points)**

**6 – L'étuvage**

Le charcutier étuve ses saucissons avant de les cuire.

6-1 Expliquer la méthode de l'étuvage :

6-2 Nommer 3 rôles de l'étuvage sur un saucisson.

- 
- 
- 

**7 - Les cuissons**

Citer 4 modes de cuisson puis donner pour chacun une application.

Modes de cuisson	Application (plat cuisiné)



.....

## 8 – La fiche technique

Réaliser la fiche technique de la ballotine de pigeon truffée pour 2 kg

Annexe 1

### Ballottine de pigeon truffée

MATIERES PREMIERES		PROGRESSION
INGREDIENTS	U	quantités
<b><u>BASE (suggestion)</u></b>		
<b><u>ASSAISONNEMENT</u></b>		
<b><u>LIANT</u></b>		
<b><u>AROMATES</u></b>		
<b><u>EMBALLAGE</u></b>		

BEP ALIMENTATION dominante charcutier traiteur  
Épreuve : Technologie professionnelle

Feuille 7 / 7

