



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 Préparateur en Produits Carnés

Option A → Boucher

Épreuve : EP2 - Technologie professionnelle

1^{ère} PARTIE : **Technologie générale**

2^{ème} PARTIE : **Technologie de la spécialité**

BEP Alimentation dominante préparateur en produits carnés	Session 2009	N° d'anonymat
Épreuve : Technologie professionnelle	Feuille 1 / 7	

1ère PARTIE : Technologie générale

1. Le vocabulaire :

Donner la définition des termes suivants :

Dessiccation :

Aponévrose :

Conformation :

Maturation :

Ressuage :

2. Le matériel :

2.1 - Citer trois équipements de protection individuelle (EPI).

-
-
-

2.2 - Donner le nom des appareils de contrôle correspondant aux descriptions suivantes :

- Appareil mesurant la teneur en eau de l'air :
- Appareil mesurant la température à cœur d'un produit :

2.3 - Citer trois matériels liés au travail ou traitement des MRS (matériels à risques spécifiques).

-
-
-

BEP Alimentation dominante préparateur en produits carnés – option A

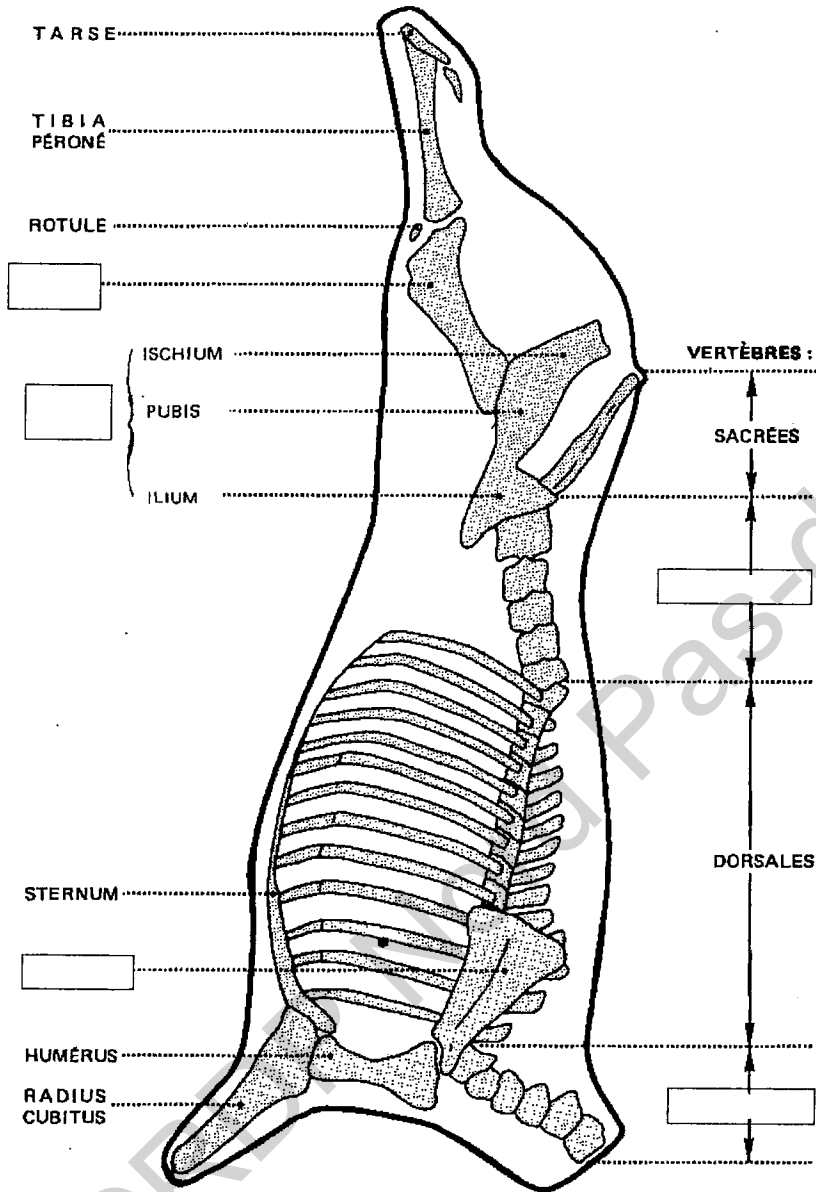
Épreuve : Technologie professionnelle

Feuille 2 / 7

Ne rien inscrire dans cette partie

3. L'anatomie osseuse :

Ecrire dans les cadres du schéma ci-dessous le nom des os manquants :



Ne rien inscrire dans cette partie

4. Les applications culinaires :

Dans le tableau ci-dessous, pour chaque morceau, mettre une croix correspondant au mode de cuisson :

Morceaux	Mode de cuisson			
	Griller	Rôtir	Ragoût, Braisier	Bouillir
Sous noix				
Cotes filet de veau				
Jarrets de veau				
Veine maigre				
Aiguillette baronne				
Macreuse à bifteck				

BEP Alimentation dominante préparateur en produits carnés – option A
Épreuve : Technologie professionnelle

Feuille 4 / 7

Ne rien inscrire dans cette partie

2^{ème} PARTIE : Technologie de la spécialité

1 La production animale :

1.1 - Retrouver les différentes appellations des bovins en fonction de l'âge et du sexe de l'animal :

Mâle castré âgé de 3 à 5 ans :

Femelle n'ayant pas vêlée âgée de 24 à 36 mois :

Mâle non castré âgé de 12 à 15 mois :

Femelle âgée de 6 ans et plus :

1.2 - Cocher l'aptitude correspondante aux races bovines suivantes :

Aptitude Race	Bouchère	Mixte	Laitière
Charolaise			
Aubrac			
Monbéliarde			
Prim'holstein			
Normande			
Limousine			

BEP Alimentation dominante préparateur en produits carnés – option A

Épreuve : Technologie professionnelle

Feuille 5 / 7

Ne rien inscrire dans cette partie

2 L'abattage bovin :

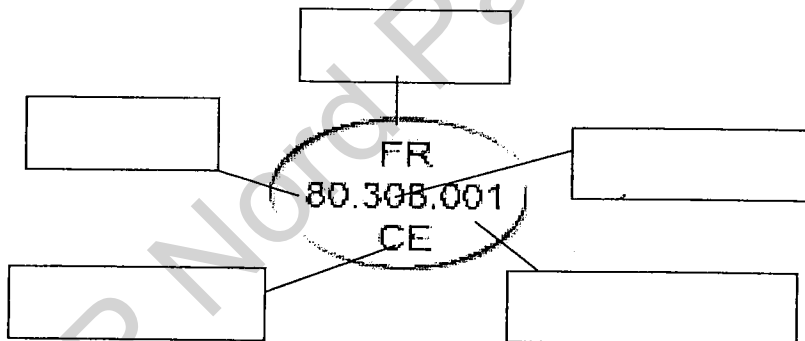
Compléter la liste des grandes étapes de l'abattage bovin.

- Inspection ante-mortem
-
-
- habillage
-
- fente
- Inspection
- pesée

3 Le marquage des carcasses bovines :

3.1 – Estampillage :

3.1.1 - Expliquer les indications portées sur l'estampille suivante :



3.1.2 - Que garantit l'estampillage au consommateur ?

.....

BEP Alimentation dominante préparateur en produits carnés – option A	Feuille 6 / 7
Épreuve : Technologie professionnelle	

✂

.....

Ne rien inscrire dans cette partie

3.2 – Classification des carcasses :

Sur la carcasse d'un veau, on peut lire 2U3. Décoder ce marquage.

- 2 :
- U :
- 3 :

4 Coupe de gros :

Relier les coupes de gros suivantes pour former des demi-carcasses de bovin.

- AVT 5 ▪ ART8
- AR3 ▪ AV10

5 Découpe de veau :

Citer les 6 grosses pièces qui constituent une basse simple de veau, un pan simple de veau.

Basse simple :

-
-
-

Pan simple :

-
-
-

BEP Alimentation dominante préparateur en produits carnés – option A	Feuille 7 / 7
Épreuve : Technologie professionnelle	

✂

Ne rien inscrire dans cette partie