



SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Clermont-Ferrand  
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.

EP2 Technologie – 1<sup>ère</sup> partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants

CONNAISSANCES	BAREME	NOTATION
<b>Les produits de la poissonnerie</b> – Les poissons, les crustacés et les coquillages	9 points	
<b>Les fromages, les produits de la crèmerie</b> – Les fromages	10 points	
<b>Les vignobles français</b> – La localisation des régions viticoles	6 points	
<b>Les principaux types de banquets</b>	4 points	
<b>Les produits de la boulangerie</b> – Les étapes et modes de fabrication	9 points	
<b>Les produits de la pâtisserie, de la chocolaterie, de la confiserie</b> – Les œufs et les ovoproduits – Les crèmes	4 points	
<b>Les additifs, les épices, les aromatisants, les condiments</b> – Les additifs et ingrédients – Les foies gras – La truffe	9 points	
<b>Les produits de la boucherie, produits carnés, gibiers et volailles</b> – Les pièces de viande	9 points	
<b>TOTAL</b>	60 points	

METROPOLE – REUNION - MAYOTTE		Session juin 2010	
M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION			
EP2 - Technologie – 1 <sup>ère</sup> partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants			
CORRIGE	Durée : 1 heure	Coef : 2	Page : 1/6

## Les produits de la poissonnerie – 9 points

### La cuisson des poissons - 4 points

A la lecture des définitions des techniques suivantes préciser les modes de cuissons utilisés.

Techniques	Modes de cuisson
Passer le poisson dans la farine, cuire à la poêle avec beurre et huile, et napper de jus de citron.	meunière
Eponger les pièces à cuire, quadriller sur un grill très chaud.	griller
Préparer un court bouillon, le laisser refroidir, ajouter le poisson et le cuire lentement.	pocher
Sécher le poisson, assaisonner, passer le poisson dans la farine, dans l'œuf battu et dans la chapelure. Cuire à la poêle.	sauter pané

### Les poissons critères de qualité – 3 points

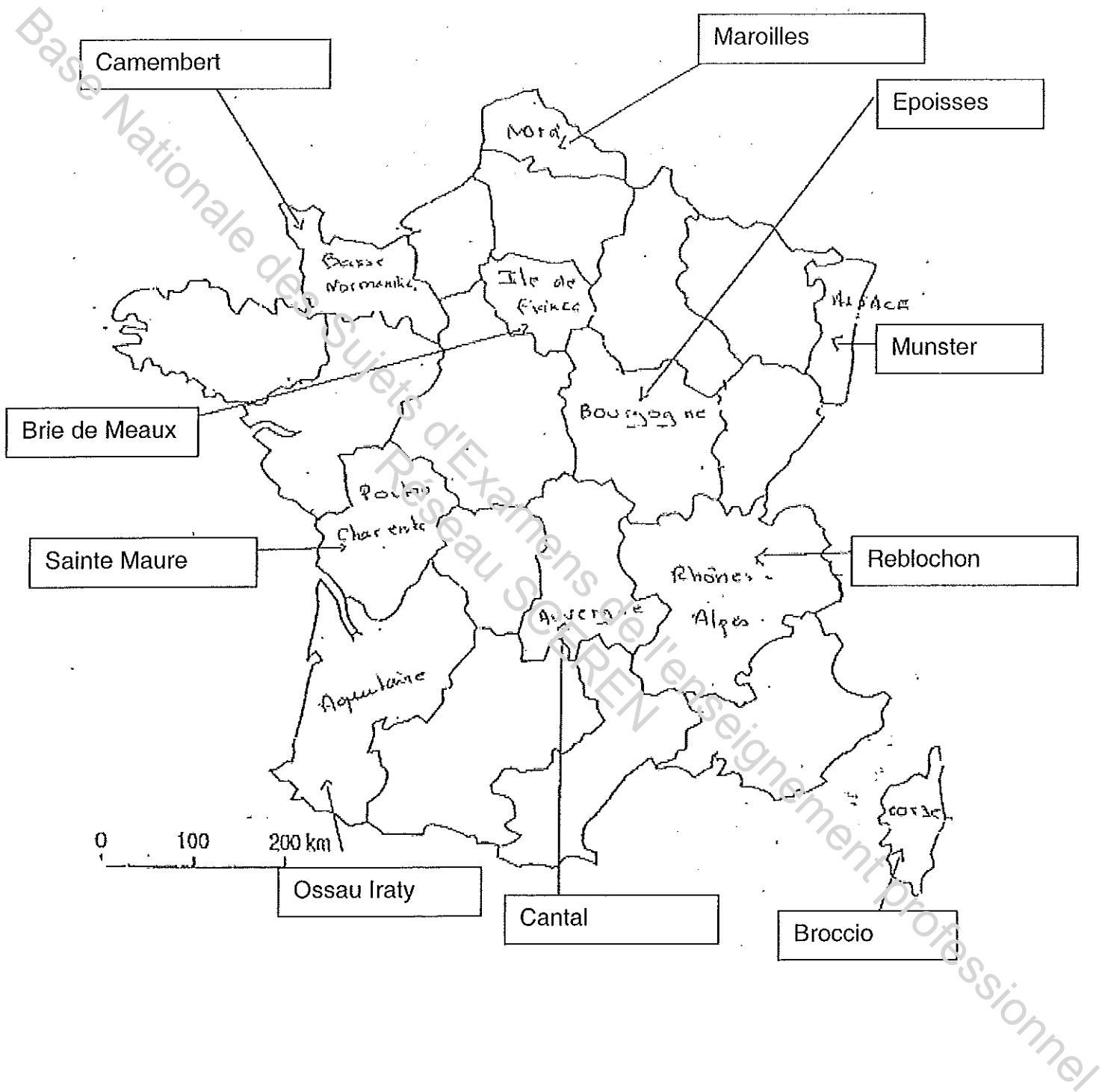
Partie	Qualificatif
Ecailles	brillantes
Œil	convexe
Abdomen	ferme et tendu
Ouïes	rouges

### Les mollusques et crustacés – 3 points

- le homard est un mollusque : Faux
- l'huître est un : mollusque
- la grenouille est un : batracien

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	CORRIGE
EP2 - Technologie – 1 <sup>ère</sup> partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants	Page 2/6

Les fromages – 10 points



M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	CORRIGE
EP2 - Technologie – 1 <sup>ère</sup> partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants	Page 3/6

## Les vins – 6 points

LES VINS	REGIONS DE PRODUCTIONS
Cahors	Sud Ouest
Pommard	Bourgogne
St Emilion	Bordelais
Corbières	Languedoc-Roussillon
Sylvaner	Alsace
Gigondas	Côtes du Rhône

## Les principaux types de banquets – 4 points

- Cocktail  → Déjeuner ou dîner pour un certain nombre de personnes. Le menu est le même pour tous les convives.
- Banquet  → Synthèse du petit déjeuner et du déjeuner, servi entre 11 h 00 et 15h 00. On y trouve des boissons chaudes et froides, des viennoiseries, des pièces de viandes froides ainsi que des laitages.
- Brunch  → Prestation rapide ne dépassant pas 2 heures. On y trouve des boissons alcoolisées ou non alcoolisées ainsi que des amuse bouches chauds et froids.
- Réception  → Réunion officielle ayant lieu en fin de journée. On y trouve des boissons diverses (pétillant, jus de fruits, sodas...) ainsi que des canapés et mignardises.

## LES PRODUITS DE LA BOULANGERIE – 9 points

### 1 - Les étapes de la panification – 4 points

1 <sup>ère</sup> étape	le pétrissage
2 <sup>ème</sup> étape	le pointage
3 <sup>ème</sup> étape	la pesée
4 <sup>ème</sup> étape	le façonnage
5 <sup>ème</sup> étape	l'apprêt
6 <sup>ème</sup> étape	l'enfournement
7 <sup>ème</sup> étape	la cuisson
8 <sup>ème</sup> étape	le défournement

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	CORRIGE
EP2 - Technologie – 1 <sup>ère</sup> partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants	Page 4/6

## 2 – Le pain de tradition française – 5 points

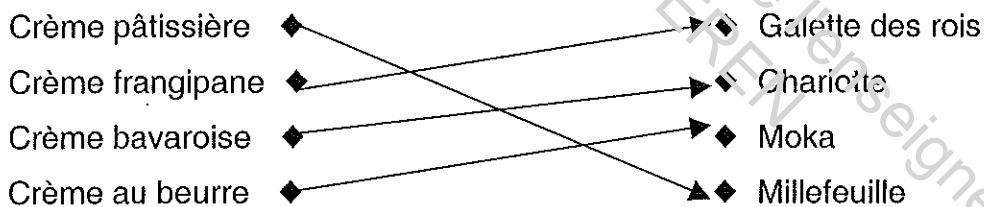
	VRAI	FAUX
La cuisson doit se faire sur le lieu de fabrication.	X	
Le pain peut être congelé.		X
Le choix de la farine est important.	X	
La mie est de couleur crème et alvéolée.	X	
On peut ajouter de l'acide ascorbique (E 300) pour améliorer la pâte.		X

## LA PATISSERIE – 4 points

### 1 - Les œufs et les ovoproduits – 2 points

	VRAI	FAUX
« Ovoproduits » est le terme employé pour désigner la commercialisation des œufs hors coquille.	X	
Pour des raisons d'hygiène, il est recommandé d'utiliser des œufs coquilles.		X
J'utilise des œufs entiers pour la fabrication des meringues.		X
Je ne dois pas stocker les œufs à proximité de fromages, poissons...	X	

### 2 – Les crèmes



## LES ADDITIFS, LES EPICES, LES AROMATES, LES CONDIMENTS – 9 points

### 1 – 2 points

- E 400 : Les émulsifiants
- E 250 : Les conservateurs
- E 620 : Les agents de sapidité
- E 100 : Les colorants

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	CORRIGE
EP2 - Technologie – 1 <sup>ère</sup> partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants	Page 5/6

2 – 5 points

Ingrédients	Condiments	Epices	Aromates	Additifs
Le Salpêtre				X
Menthe			X	
Laurier			X	
Muscade		X		
Cornichon	X			
Moutarde	X			
Piment		X		
Thym			X	
Phosphate				X
Safran		X		

**LES FOIES GRAS – 1 point**

- Midi-Pyrénées – Aquitaine

**LA TRUFFE – 1 point**

Appellation truffée : 3%

**LES VIANDES DE BOUCHERIE, LES VOLAILLES, LES GIBIERS – 9 points**

1 - 3 points

Animal	Morceaux
Le bœuf	Jumeau - rumsteck
Le veau	sous noix – tendron (blanquette)
Le mouton	Gigot - épaule d'agneau

2 – 6 points

Origine	A rôtir	Braiser ou ragoût
Porc	filet mignon	jambon à l'os
Volaille	pintade	coq
Gibier	faisan	lièvre

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	CORRIGE
EP2 - Technologie – 1 <sup>ère</sup> partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants	Page 6/6