



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

|                                                                                                                |               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION                                                                        | N° d'anonymat |
| EP2 - Technologie – 1 <sup>ère</sup> partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants |               |

✂

|                                                                                                              |                   |               |                |            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------|----------------|------------|
| METROPOLE – REUNION - MAYOTTE                                                                                | Session juin 2010 | N° d'anonymat |                |            |
| M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION                                                                      |                   |               |                |            |
| EP2 Technologie – 1 <sup>ère</sup> partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants |                   |               |                |            |
| SUJET                                                                                                        | Durée : 1 heure   |               | Coef. : 3      | Page : 1/9 |
| NOM : .....                                                                                                  |                   |               | Prénom : ..... |            |

## LES PRODUITS DE LA POISSONNERIE – 9 points

### La cuisson des poissons - 4 points

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

- sauter pané – meunière – pocher – griller.

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

### Les poissons critères de qualité -- 2 points

Indiquer pour chaque partie du poisson le qualificatif de fraîcheur qui lui correspond :

- convexe – brillantes – rouges – ferme et tendu.

| Partie   | Qualificatif |
|----------|--------------|
| Ecailles |              |
| Œil      |              |
| Abdomen  |              |
| Ouïes    |              |

### Les mollusques et crustacés – 3 points

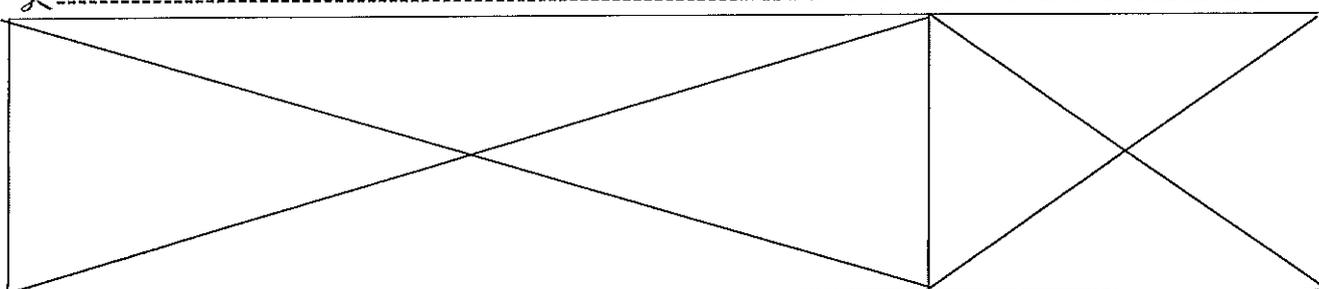
Cocher les bonnes réponses parmi les affirmations suivantes :

- le homard est un mollusque :  Vrai  Faux

- l'huître est un :  céphalopode  mollusque  batracien

- la grenouille est un :  coquillage  mollusque  batracien

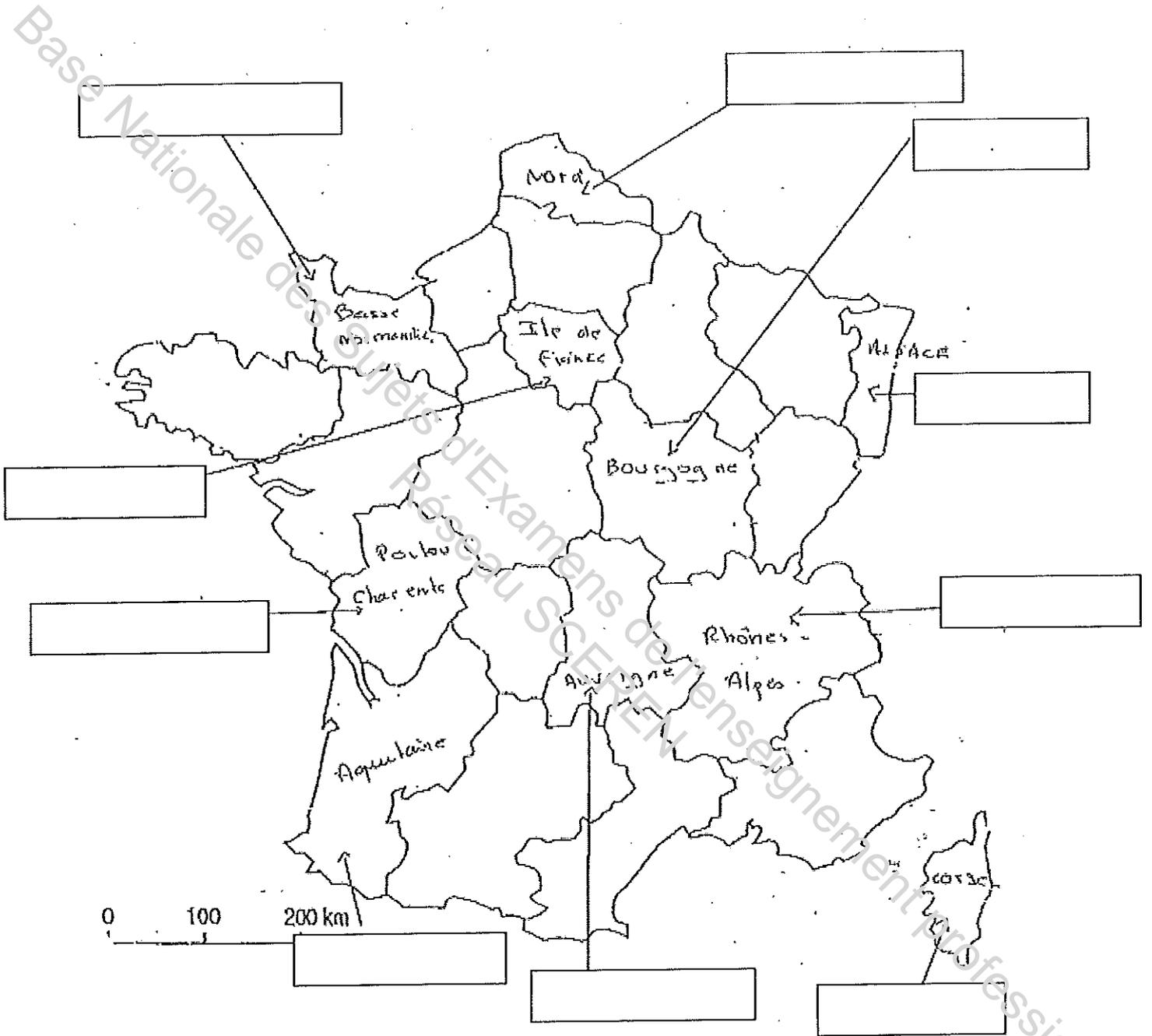
|                                                                                                              |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION                                                                      | SUJET    |
| EP2 Technologie – 1 <sup>ère</sup> partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants | Page 2/9 |



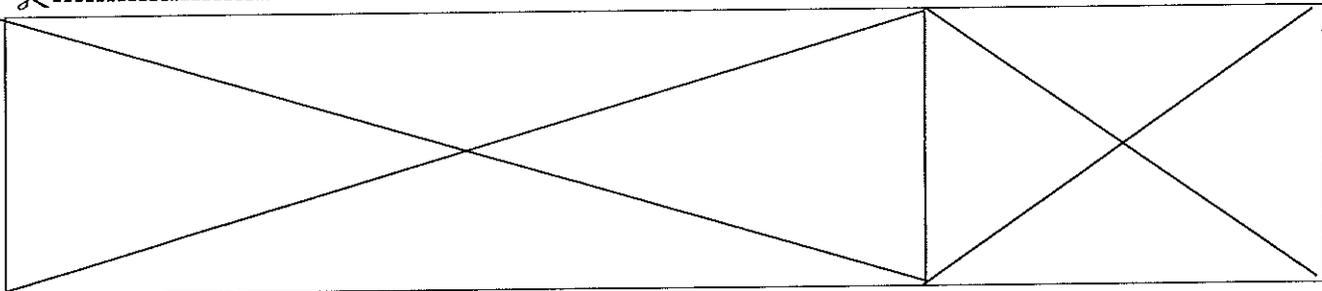
Les fromages – 10 points

Situer géographiquement les 10 fromages suivants sur la carte ci-dessous :

- Sainte Maure - Brie de Meaux - Ossau Iraty - Cantal – Broccio – Reblochon - Munster
- Epoisses - Maroilles – Camembert



|                                                                                                              |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION                                                                      | SUJET    |
| EP2 Technologie – 1 <sup>ère</sup> partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants | Page 3/9 |



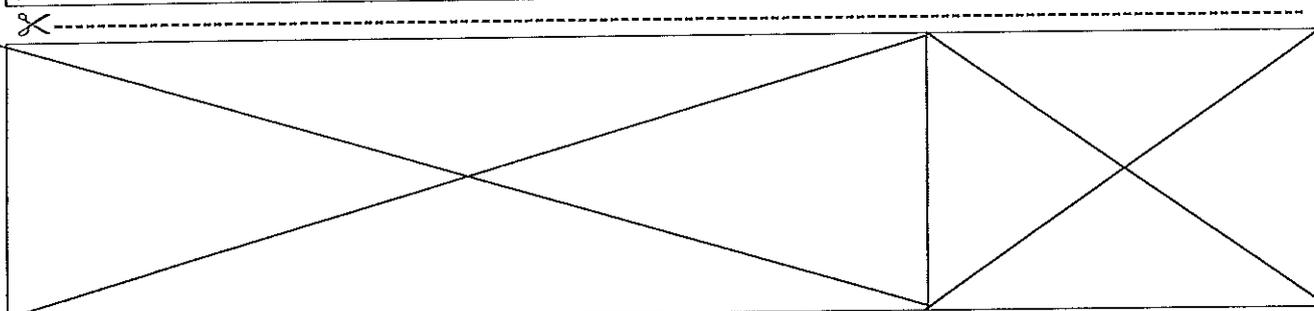
## Les vins – 6 points

Replacer les vins listés dans le tableau ci-dessous dans leurs régions de production.

- Bordelais – Alsace – Languedoc-Roussillon – Côtes du Rhône – Sud-Ouest – Bourgogne.

| LES VINS   | REGIONS DE PRODUCTIONS |
|------------|------------------------|
| Cahors     |                        |
| Pommard    |                        |
| St Emilion |                        |
| Corbières  |                        |
| Sylvaner   |                        |
| Gigondas   |                        |

|                                                                                                              |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION                                                                      | SUJET    |
| EP2 Technologie – 1 <sup>ère</sup> partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants | Page 4/9 |



## Les principaux types de banquets – 4 points

Retrouver les définitions correspondantes aux prestations. Les relier par des flèches.

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 ○

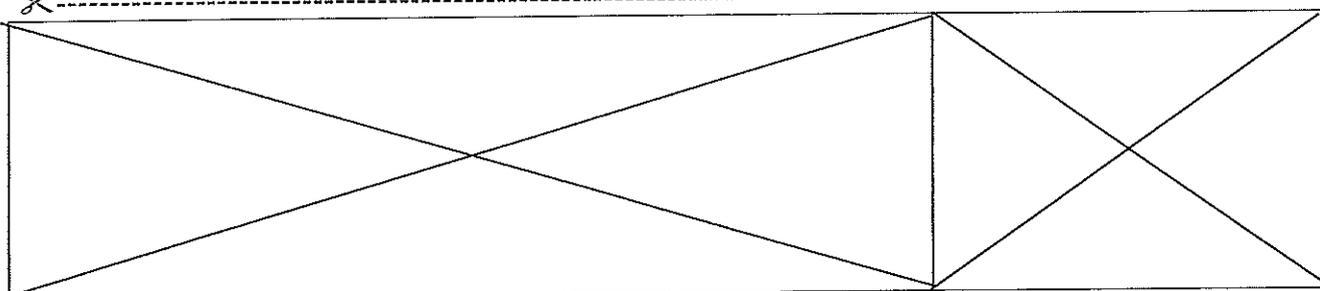
○ Prestation rapide ne dépassant pas 2 heures. On y trouve des boissons alcoolisées ou non alcoolisées ainsi que des amuse bouches chauds et froids.

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.

|                                                                                                              |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION                                                                      | SUJET    |
| EP2 Technologie – 1 <sup>ère</sup> partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants | Page 5/9 |

✂



## LES PRODUITS DE BOULANGERIE – 9 points

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

Dans le tableau ci-dessous, remettre dans l'ordre, les étapes de la fabrication du pain.  
- l'apprêt – le pointage – le défournement – la pesée – l'enfournement – le pétrissage – le façonnage – la cuisson.

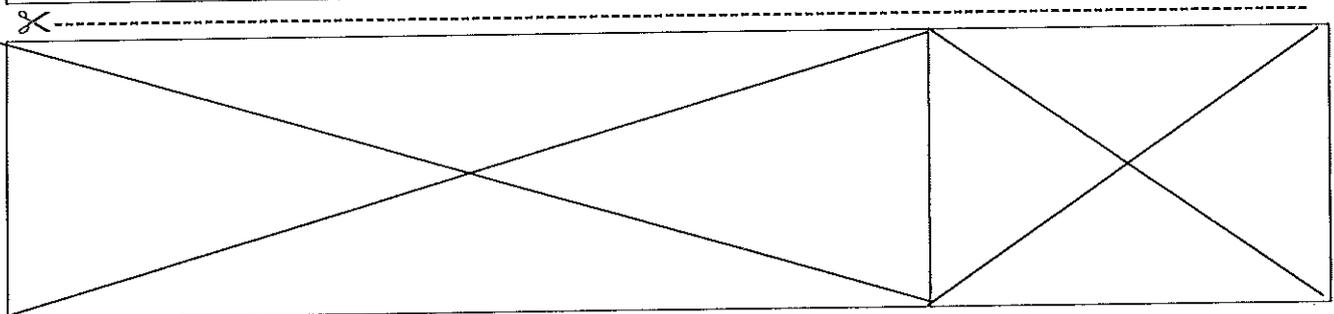
|                        |  |
|------------------------|--|
| 1 <sup>ère</sup> étape |  |
| 2 <sup>ème</sup> étape |  |
| 3 <sup>ème</sup> étape |  |
| 4 <sup>ème</sup> étape |  |
| 5 <sup>ème</sup> étape |  |
| 6 <sup>ème</sup> étape |  |
| 7 <sup>ème</sup> étape |  |
| 8 <sup>ème</sup> étape |  |

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

La méthode de la fabrication du pain Tradition Française repose sur les règles du décret du 13 septembre 1993.  
Cocher la bonne réponse.

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

|                                                                                                              |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION                                                                      | SUJET    |
| EP2 Technologie – 1 <sup>ère</sup> partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants | Page 6/9 |



## LA PATISSERIE – 4 points

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

Cocher la bonne réponse.

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

### 2 – Les crèmes – 2 points

Relier, par des flèches, les différentes crèmes aux entremets/gâteaux concernés.

Crème pâtissière ◆

Crème frangipane ◆

Crème bavaroise ◆

Crème au beurre ◆

◆ Galette des rois

◆ Charlotte

◆ Moka

◆ Millefeuille

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

### 1 – Les additifs – 2 points

Replacer ces additifs en fonction de leur code européen.

- les conservateurs – les émulsifiants – les colorants – les agents de rapidité.

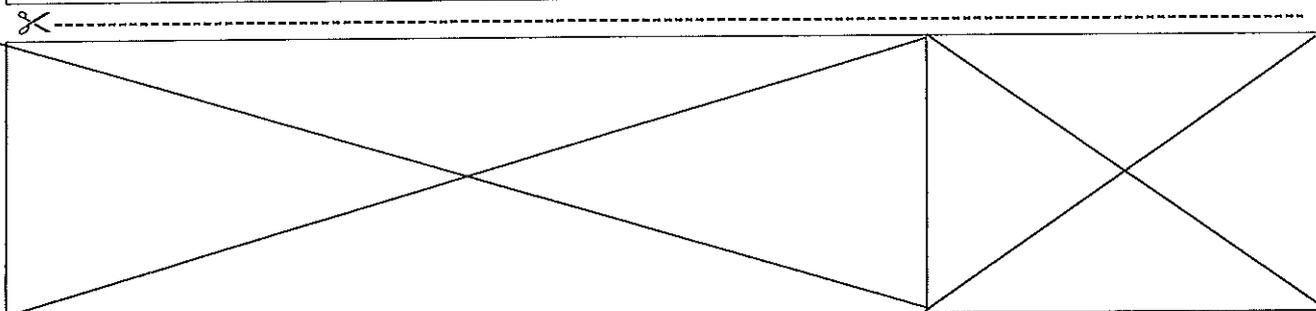
- E 400 : \_\_\_\_\_

- E 250 : \_\_\_\_\_

- E 620 : \_\_\_\_\_

- E 100 : \_\_\_\_\_

|                                                                                                              |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION                                                                      | SUJET    |
| EP2 Technologie – 1 <sup>ère</sup> partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants | Page 7/9 |



## 2 – Les condiments, épices, aromates et additifs – 5 points

Classer les ingrédients dans le tableau ci-dessous à l'aide d'une croix.

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

### LES FOIES GRAS – 1 point

Entourer les deux régions productrices de foie gras.

- Midi-Pyrénées – Normandie – Aquitaine – Bourgogne.

### LA TRUFFE – 1 point

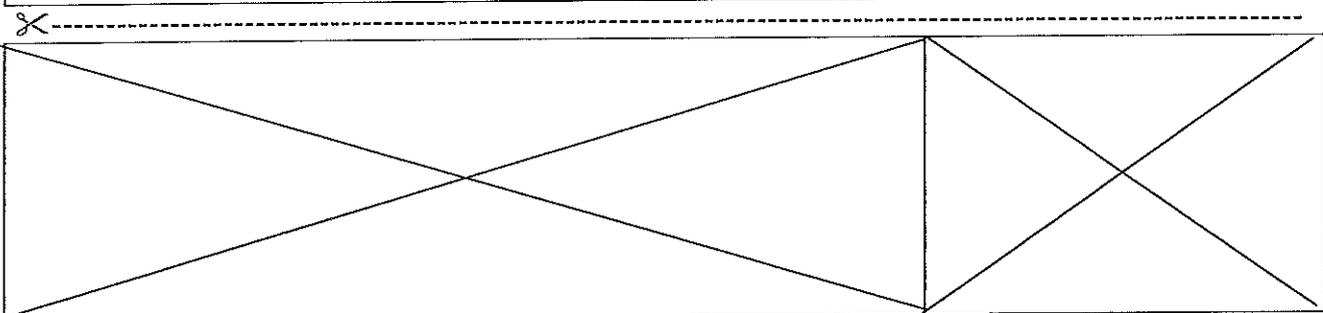
Quelle quantité de truffe doit-on ajouter à un foie gras pour avoir l'appellation truffée ?  
Cocher la bonne case.

1%

2%

3%

|                                                                                                              |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION                                                                      | SUJET    |
| EP2 Technologie – 1 <sup>ère</sup> partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants | Page 8/9 |



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

1 - Placer les morceaux de l'animal dans le tableau ci-dessous.

- gigot – sous noix – épaule d'agneau – jumeau – tendron (blanquette) – rumsteck.

| Animal    | Morceaux |
|-----------|----------|
| Le boeuf  |          |
| Le veau   |          |
| Le mouton |          |

2 – Classifier dans le tableau suivant les animaux ou le morceau de découpe selon leur origine et leur destination culinaire.

- faisan – pintade – filet mignon – jambon à l'os – coq – lièvre

| Origine  | A rôtir | Braiser ou ragoût |
|----------|---------|-------------------|
| Porc     |         |                   |
| Volaille |         |                   |
| Gibier   |         |                   |

|                                                                                                              |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION                                                                      | SUJET    |
| EP2 Technologie – 1 <sup>ère</sup> partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants | Page 9/9 |

