



Ce document a été numérisé par le CRDP
d'Alsace 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)

<u>CAP</u> 60 points ÷ 3	Note : / 20
-------------------------	-----------	----------------------

	Session : 2010	Code :	
Examen et Spécialité :	CAP CHARCUTIER - TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	EP 2 – Technologie professionnelle		
Type : SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 3	Page : 1/5

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

1 – Hygiène et sécurité

- a) En fin de production, vous allez nettoyer le laboratoire en appliquant le T.A.C.T.
Indiquer la signification de l'abréviation T.A.C.T. et définir chaque terme. **(8 points)**

T : Température de l'eau (eau chaude : 50-55° C)
 A : Action mécanique (brosser, frotter, jet sous pression, etc.)
 C : Concentration (dose adaptée en fonction des souillures)
 T : Temps de contact (minimum 5 mn, en fonction des souillures)

- b) Lors du désossage, citer deux règles de sécurité. **(2 points)**

Charcuterie Traiteur : tablier, gant de protection en maille d'acier inoxydable pour le désossage, couvercle du cutter, etc.

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

- 3 – La découpe du 1/2 porc à la parisienne :
Compléter le tableau suivant : **(10 points)**

LA DECOUPE PARISIENNE	LE JAMBON	<ul style="list-style-type: none"> ➤ LE JAMBON ➤ LE JAMBONNEAU ARRIERE
	LA POITRINE HACHAGE	<ul style="list-style-type: none"> ➤ LE JAMBONNEAU AVANT ➤ LA GORGE ➤ LE PLAT DE CÔTES ➤ LA NOIX DE L'ÉPAULE ➤ LA POITRINE
	LE REIN	<ul style="list-style-type: none"> ➤ LA BARDIERE ➤ LA PALETTE ➤ L'ÉCHINE ➤ LE CARRE DE CÔTES ➤ LE FILET ET LE FILET MIGNON ➤ LA POINTE

	Session : 2010	Code :
Examen et Spécialité :	CAP CHARCUTIER - TRAITEUR	
Intitulé de l'épreuve :	EP 2 – Technologie professionnelle	
Type : SUJET	Durée : 1 h	Page : 2/5

4 – Les abats :

4.1 - Classer les abats en fonction de leur couleur par une croix : (5 points)

ABATS	ROUGE	BLANC
La langue	X	
La cervelle	X	
Le cœur	X	
Le foie	X	
La crépine		X
Les rognons	X	
La panse (estomac)	-	X
La rate	X	
Les chaudins (gros intestins)		X
Les poumons	X	

4.2 – Donner une fabrication charcutière pour chaque abat : (5 points)

ABATS	EXEMPLE
La langue	Pâté de tête
Le foie	Pâté de foie
La crépine	Crépinettes
La panse (estomac)	Andouilles
Les chaudins (gros intestins)	Andouillettes

Session :	2010	Code :	
Examen et Spécialité :	CAP CHARCUTIER - TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	EP 2 – Technologie professionnelle		
Type :	SUJET	Durée :	1 h
		Coefficient :	3
		Page :	3/5

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

5 – Le fumage

Expliquer le rôle du fumage sur un produit : (1 point)

- Conservation
- Couleur
- Goût
- Présentation typique

6 – La conservation

a) Indiquer par une croix la durée et l'action pour chaque moyen de conservation : (6 points)

Appellation	Durée			Action	
	Courte	Moyenne	Longue	Mécanique	Naturelle
La réfrigération	X			X	
La salaison			X		X
Le fumage		X			X
Le sous-vide		X		X	
La stérilisation			X	X	
La congélation			X	X	

b) Donner les températures de conservation des produits énumérés ci-dessous : (3 points)

PRODUITS A CONSERVER	TEMPERATURES DE CONSERVATION
Lait UHT	Température ambiante
Œufs	+ 8° C
Légumes frais	+ 4° à + 8° C
Porc frais	0 à + 3° C
Plats cuisinés refroidis rapidement en cellule	0 à + 3° C
Poisson sous glace	0 à + 2° C

Session :	2010	Code :	
Examen et Spécialité :	CAP CHARCUTIER - TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	EP 2 – Technologie professionnelle		
Type :	SUJET	Durée :	1 h
		Coefficient :	3
		Page :	4/5

7 – La salaison

7.1 – Préciser les actions de la salaison sur un produit : (3 points)

- Apport de saveur
- Fixation de la couleur
- Conservation

7.2 – Citer deux procédés de salaison : (2 points)

- Injection
- Immersion (autres réponses possibles)

8 – La fiche technique

Compléter la fiche technique du saucisson à l'ail pour 10 kg :

(15 points)

Saucisson à l'ail (10 kg)

MATIÈRES PREMIÈRES			PROGRESSION DU TRAVAIL
Ingrédient	Unité	Quantité	
<u>BASE</u>			<u>BASE</u> Trier la viande et le gras <u>REALISATION</u> Peser l'assaisonnement, le liant (phosphate ou blanc d'œuf à 80 g/kg) et l'ail Mettre au mélangeur, incorporer l'assaisonnement, le liant <u>POUSSAGE</u> Tremper les boyaux Pousser les saucissons, ficeler <u>CUISSON</u> Etuver les saucissons à 30° C (favorise la prise de couleur et le goût) pendant environ 1 h 30 Plonger les saucissons dans l'eau bouillante, régler à 85° C pendant 30 minutes suivant le calibre Température à cœur : 72° C Refroidir à l'eau froide <u>STOCKAGE</u> Stocker en chambre froide, régler dans la gelée (facultatif)
Ail	kg	0,100	
Gras dur	kg	2,500	
Viande rouge	kg	7,500	
<u>ASSAISONNEMENT</u>			
Epices	kg	0,020	
Poivre	kg	0,020	
Sel nitrité	kg	0,160	
Sucre semoule	kg	0,020	
<u>LIANT</u>			
Phosphate	kg	0,020	
<u>EMBOSSAGE</u>			
Menu ou gros de bœuf	pièce	20	
<u>CUISSON</u>			
Eau	litre	50	

5 points

1 pt

2 pts

7 pts

	Session : 2010	Code :
Examen et Spécialité : CAP CHARCUTIER - TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve : EP 2 – Technologie professionnelle		
Type : SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 3
		Page : 5/5

1. The first part of the document is a general introduction to the project. It describes the objectives and the scope of the work. The second part is a detailed description of the methodology used for the data collection and analysis. This includes a description of the sampling strategy, the data collection instruments, and the statistical methods used for data analysis. The third part of the document is a discussion of the results of the study. It compares the findings with the existing literature and discusses the implications of the results for practice and policy. The final part of the document is a conclusion and a list of references.

Table 1

Table 1: Description of the variables used in the study.

Variable	Measurement		Scale
	Instrument	Frequency	
Dependent Variable	Survey	Once	0-100
Independent Variable 1	Survey	Once	0-100
Independent Variable 2	Survey	Once	0-100
Independent Variable 3	Survey	Once	0-100
Independent Variable 4	Survey	Once	0-100
Independent Variable 5	Survey	Once	0-100
Independent Variable 6	Survey	Once	0-100
Independent Variable 7	Survey	Once	0-100
Independent Variable 8	Survey	Once	0-100
Independent Variable 9	Survey	Once	0-100
Independent Variable 10	Survey	Once	0-100
Independent Variable 11	Survey	Once	0-100
Independent Variable 12	Survey	Once	0-100
Independent Variable 13	Survey	Once	0-100
Independent Variable 14	Survey	Once	0-100
Independent Variable 15	Survey	Once	0-100
Independent Variable 16	Survey	Once	0-100
Independent Variable 17	Survey	Once	0-100
Independent Variable 18	Survey	Once	0-100
Independent Variable 19	Survey	Once	0-100
Independent Variable 20	Survey	Once	0-100

CRDP d'Alsace