



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<sup>ère</sup> PARTIE : Technologie générale (sur 10 points)

2<sup>ème</sup> PARTIE : Technologie des matières premières (sur 20 points)

3<sup>ème</sup> 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 : 1/7

**1<sup>ère</sup> 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.

---

---

---

---

---

- b) Lors du désossage, citer deux règles de sécurité.

---

---

---

---

---

	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 : 2/7

**2<sup>ème</sup> PARTIE : Technologie des matières premières (20 points)**

**3 – La découpe du ½ porc à la parisienne :**

Compléter le tableau suivant :

<p><b>LA DECOUPE PARISIENNE</b></p>	<p>.....</p>	<p>➤ LE JAMBON</p> <p>➤ LE JAMBONNEAU ARRIERE</p>
	<p><b>LA POITRINE HACHAGE</b></p>	<p>➤ LE JAMBONNEAU AVANT</p> <p>➤ .....</p> <p>➤ .....</p> <p>➤ .....</p> <p>➤ .....</p>
	<p><b>LE REIN</b></p>	<p>➤ LA BARDIERE</p> <p>➤ .....</p> <p>➤ .....</p> <p>➤ .....</p> <p>➤ .....</p> <p>➤ .....</p>

	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 : 3/7

#### 4 – Les abats :

##### 4.1 - Classer les abats en fonction de leur couleur par une croix :

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

##### 4.2 – Donner une fabrication charcutière pour chaque abat :

ABATS	EXEMPLE
La langue	
Le foie	
La crépine	
La panse (estomac)	
Les chaudins (gros intestins)	

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 :	4/7

### 3<sup>ème</sup> PARTIE : Technologie professionnelle (30 points)

#### 5 – Le fumage

Expliquer le rôle du fumage sur un produit :

---

---

---

---

#### 6 – La conservation

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

<i>Appellation</i>	<u>Durée</u>			<u>Action</u>	
	<i>Courte</i>	<i>Moyenne</i>	<i>Longue</i>	<i>Mécanique</i>	<i>Naturelle</i>
La réfrigération					
La salaison					
Le fumage					
Le sous-vide					
La stérilisation					
La congélation					

	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 :	5/7

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

PRODUITS A CONSERVER	TEMPERATURES DE CONSERVATION
Lait UHT	
Œufs	
Légumes frais	
Porc frais	
Plats cuisinés refroidis rapidement en cellule	
Poisson sous glace	

## 7 – La salaison

7.1 – Préciser les actions de la salaison sur un produit :

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

7.2 – Citer deux procédés de salaison :

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

	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 : 6/7

8 – La fiche technique

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

**Saucisson à l'ail  
(10 kg)**

MATIÈRES PREMIÈRES			PROGRESSION DU TRAVAIL
Ingrédient	Unité	Quantité	
<u>BASE</u>			CRDP d'Alsace
<u>ASSAISONNEMENT</u>			
<u>LIANT</u>			
<u>EMBOSSAGE</u>			
<u>CUISSON</u>			

	Session : 2010	Code :
Examen et Spécialité : CAP CHARCUTIER - TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve : EP 2 – Technologie professionnelle		
Type : <b>SUJET</b>	Durée : 1 h	Coefficient : 3
	Page :	<b>7/7</b>