



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Lille 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.

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

**BEP Alimentation
Préparateur en Produits Carnés**

Option A → Boucher

Épreuve : EP2 - Technologie professionnelle

1^{ère} PARTIE : Technologie générale (20 points)

2^{ème} PARTIE : Technologie de la spécialité (20 points)

Corrigé

	Session : 2010	Facultatif :
Examen et Spécialité :	BEP Alimentation PPC	
Intitulé de l'épreuve :	EP2 Technologie Professionnelle	
Type :	Durée :3h30	Coefficient :1
		Page : 1 / 6

1ère PARTIE : Technologie générale (20 points)

1. Les métiers de la préparation de produits carnés.

Enumérer : (3pts= 3X1)

- l'outillage léger
couteau à désosser, à épilucher, à trancher, fusil, feuille, scie à main etc

- la tenue professionnelle

veste, pantalon, tablier, calot, chaussures de sécurité, etc

- le matériel de protection

gant de protection avec manchette, tablier de protection réglable à 5 doigts

2. La protection du consommateur (5 pts)

Différencier nettoyage et désinfection.

Nettoyage 0,75pt	Désinfection 0,75 pt
Éliminer les souillures organiques à l'aide d'un détergent dilué à l'eau chaude	Éliminer la flore microbienne à l'aide d'une bactérie

Etablir un plan type de nettoyage et de désinfection. (0,5pt x 7)

1	Racler les souillures
2	Nettoyer avec un détergent dilué à l'eau chaude
3	Brosser énergiquement
4	Rincer à l'eau chaude
5	Désinfecter avec un produit bactéricide
6	Laisser agir quelques minutes
7	Rincer abondamment

Session :	2010	Facultatif :	
Examen et Spécialité :	BEP Alimentation PPC		
Intitulé de l'épreuve :	EP2 Technologie Professionnelle		
Type :	Durée :3h30	Coefficient :1	Page : 2 / 6

3. Les produits carnés dans l'alimentation

L'approvisionnement est un maillon important dans la prospérité d'une entreprise.

Compléter le tableau ci-dessous qui associe les propriétés organoleptiques à leurs principales caractéristiques. (4 Pts = 4x1)

Tendreté	Toucher et mastication (après cuisson)
Couleur	Myoglobine
Saveur	Goût
Flaveur	Odeur et goût

4. La commercialisation (4,5Pts)

a) Dans le commerce de détail, l'emploi du lard est réglementé.

Retrouver les % maxima autorisés en associant la lettre identifiant le produit au %.(2Pts = 2X1)

A - pièce individuelle

13%	A
10%	B
8%	
5%	

B - pièce collective

b) Donner les grandes lignes de réglementation relatives à la fabrication du bifteck haché frais, fait à la demande du client. (2,5 Pts = 0,5 x 5)

Le bifteck haché doit être fait à la vue du client, à partir de muscles PAD non débités à l'avance, stockés au froid, à l'aide du hachoir réfrigéré et nettoyé tous les jours.

5. Les techniques de la transformation. (3,5 Pts)

a) Définir le 5° quartier.(0,5Pt)

C'est l'ensemble de organes prélevés lors de la transformation d'un animal vivant en carcasse.

Session :	2010	Facultatif :	
Examen et Spécialité :	BEP Alimentation PPC		
Intitulé de l'épreuve :	EP2 Technologie Professionnelle		
Type :	Durée :3h30	Coefficient :1	Page : 3 / 6

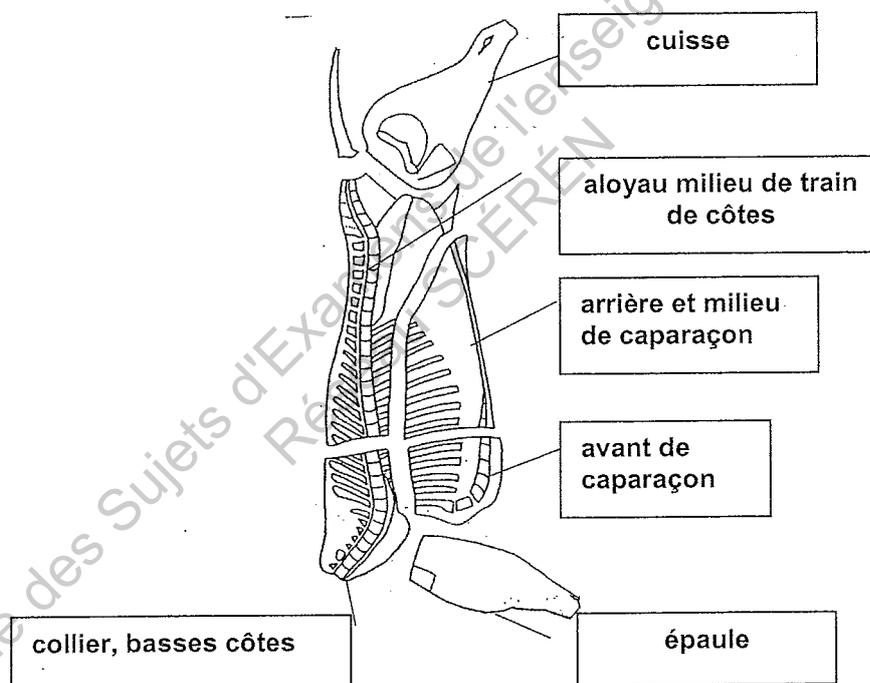
b) Donner les caractéristiques de chacun de ses 3 composants.

Composants (0,5pt x 3)	Caractéristiques(0,5 pt x 3)
Issues	Organes non consommables dirigés vers l'industrie
Abats rouges	Organes consommables distribués en l'état
Abats blancs	Organes consommables distribués après traitement thermique

2^{ème} PARTIE : Technologie de la spécialité (20 points)

1. les techniques de transformation.

Nommer sur le schéma ci-dessous les différentes parties de cette demi carcasse de boeuf
(3 Pts = 6x0,5)



Session :	2010	Facultatif :	
Examen et Spécialité :	BEP Alimentation PPC		
Intitulé de l'épreuve :	EP2 Technologie Professionnelle		
Type :	Durée :3h30	Coefficient :1	Page : 4 / 6

2. La production animale.

Les races ovines sont classées en deux catégories. Nommer ces deux catégories et citer deux races dans chacune. (3Pts)

- Catégorie : **améliorées, précoces (à viande) 0,75Pt**
 - Races : **alpine, avranchin, berrichonne, bizet, vendéen, southdown**
(2x0,5= 1 Pt)

- Catégorie : **rustiques (à lait et mixte) 0,75Pt**
 - Races : **limousine, basco béarnaise, causses, corse...**
(2x0,5= 1 Pt)

3. La protection du consommateur.

Les morceaux : collier, basses côtes, milieu de train de côtes, faux filet, hanche ont pour base osseuse la colonne vertébrale. Chez les bovins de plus de trente mois, quelles dispositions réglementaires devez vous prendre lors du désossage ? (4x1 = 4 Pts)

Le désossage de ces morceaux doit être réalisé sur une planche de découpe dédiée au retrait des os de la colonne vertébrale et le boucher doit utiliser des couteaux et des outils identifiés, réservés à cette opération. Les vertèbres, après avoir été dénaturées à l'aide d'un colorant autorisé, doivent être isolées et stockées dans un bac portant la mention "MRS matières de catégorie 1" et réservé à ce seul usage.

4. Les techniques de transformation. (5Pts = 0,5x10)

Les carcasses de gros bovin sont classées. Les critères retenus sont:
catégorie – conformation - engraissement

Indiquer pour les catégories : - les codes utilisés
- leur signification

Catégorie	Code	Signification
	A	Jeune bovin
	B	Taureau
	C	Boeuf
	D	Vache
	E	Génisse

5. Les viandes dans l'alimentation.

Session :	2010	Facultatif :	
Examen et Spécialité :	BEP Alimentation PPC		
Intitulé de l'épreuve :	EP2 Technologie Professionnelle		
Type :	Durée :3h30	Coefficient :1	Page : 5 / 6

Le gras de bardière de porc est employé en boucherie pour barder les pièces à rôtir. Indiquer le pourcentage de barde maximum que vous pouvez mettre autour d'un tournedos, d'un rôti d'agneau dans l'épaule, d'une paupiette, d'un rosbif de 1,200 kg. (4x0,5=2Pts)

Tournedos : 13 %

Rôti d'agneau dans l'épaule : 10 %

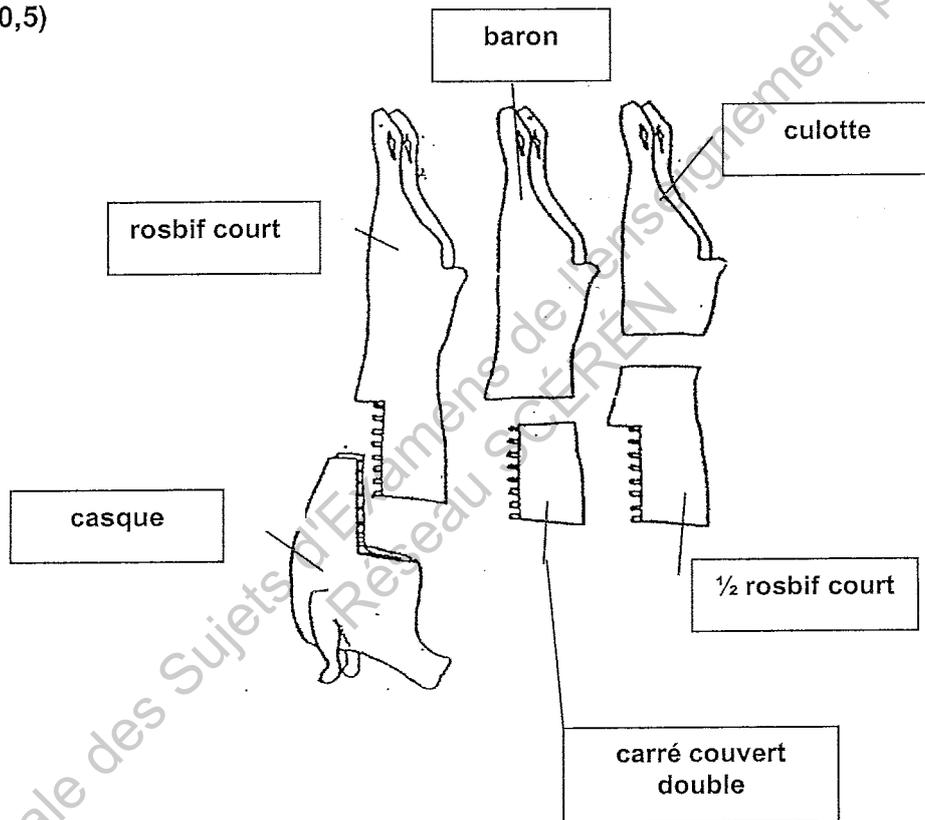
Paupiette : 13 %

Rosbif de 1,200 kg : 10 %

6. Les techniques de transformation.

Nommer sur les dessins ci-dessous les morceaux de coupe de demi-gros de l'agneau.

(3 Pts = 6x0,5)



	Session : 2010	Facultatif :
Examen et Spécialité :	BEP Alimentation PPC	
Intitulé de l'épreuve :	EP2 Technologie Professionnelle	
Type :	Durée : 3h30	Coefficient : 1
		Page : 6 / 6