



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.

1^{ère} PARTIE - CARACTERISTIQUES ESSENTIELLES DES PRODUITS ALIMENTAIRES COURANTS

Familles de produits	QUESTION	BAREME	EVALUATION
PRODUITS DE CHARCUTERIE	N°1	1/1 = 1 pt 1/2 = 4 pts 1/3 = 2 pts	
PRODUITS DE CREMERIE	N°2	2/1 = 8 pts	
ŒUFS ET OVOPRODUITS	N°3	3/1 = 5 pts 3/2 = 2 pts	
VINS LES ALCOOLS	N°4	4/1 = 7 pts 4/2 = 3 pts	
FRUITS ET LEGUMES	N°5	5/1 = 6 pts 5/2 = 2 pts	
PRODUITS DE BASE	N°6	6/1 = 2,5 pts 6/2 = 3 pts 6/3 = 2 pts	
PRODUITS DE BOUCHERIE	N°7	7/1 = 3 pts 7/2 = 4 pts	
PRODUITS DE POISSONNERIE	N°8	8/1 = 1,5 pts 8/2 = 4 pts	
		60 points	/60
NOTE SUR 20 (EN POINT ENTIER OU ½ POINT) :			/20

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	
EP2 - Technologie – 1 ^{ère} partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants	

METROPOLE – REUNION - MAYOTTE		Session 2011	
M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION			
EP2 Technologie – 1 ^{ère} partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants			
SUJET	Durée : 1 heure	Coef. : 3	Page : 1/10
.....			

QUESTION N°1 : LES PRODUITS DE LA CHARCUTERIE – 7 points

1.1 - Que signifie la mention « pur porc » sur un pot de rillettes de porc ?

Cocher la bonne réponse : (1 point)

Porc sain Porc répondant aux normes HACCP 100% porc

1.2 – Associer en les reliant les dénominations des produits à leurs présentations sur un étal de charcutier (4 points)

Dénominations des produits ↓	Présentations sur un étal ↓
Crépinette	Saucisse pur bœuf ou bœuf et mouton dans un boyau de mouton, elle contient du piment rouge.
Saucisse de Morteau	Chair à saucisse de forme rectangulaire enrobée de crépine de porc.
Merguez	Grosse saucisse pur porc à hachage grossier.
Saucisse de Toulouse	Saucisse à gros hachage pur porc fumé, fermée avec une cheville de bois. Elle est originaire de Franche-Comté.

1.3 – Classer dans le tableau les jambons suivants : (2 points)

Jambon de Parme, jambon de Bayonne, Jambon d’Auvergne, jambon San Daniele.

Jambons crus d’Italie	Jambons crus de France

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	SUJET
EP2 Technologie – 1 ^{ère} partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants	Page 2/10

QUESTION N°2 : LES PRODUITS DE CREMERIE - 8 points

Placer les fromages suivants dans leur famille respective.

Mozzarella, Cancoillotte, Gruyère, Munster, Mimolette, Bleu d'Auvergne, Sainte Maure de Touraine, Camembert

Familles de fromages	Noms des fromages
Pâtes molles à croûte lavée	
Pâtes molles à croûte fleurie	
Pâtes persillées	
Fromages de chèvre	
Pâtes pressées non cuites	
Pâtes pressées cuites	
Fromages frais	
Fromages fondus	

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION

SUJET

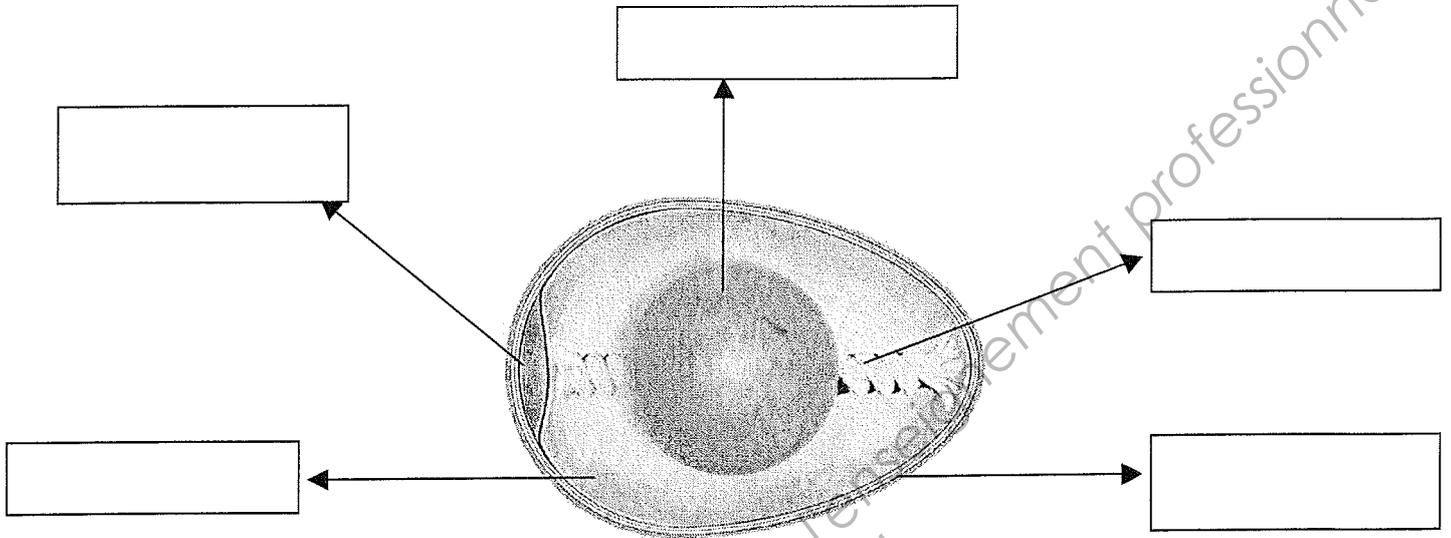
EP2 Technologie – 1^{ère} partie : Caractéristiques essentielles
des produits alimentaires courants

Page 3/10

QUESTION N°3 : LES ŒUFS ET LES OVOPRODUITS - 7 points

3.1 – Compléter le schéma de l'œuf à l'aide des mots suivants : (5 points)

Jaune, coquille, chambre à air, chalaze, albumen ou blanc.



3.2 - Les préparations culinaires avec ou sans œuf (2 points)

Cocher la case qui correspond à la bonne préparation.

	Avec œuf	Sans œuf
Sauce béchamel		
Sauce Mornay		
Sauce vinaigrette		
Mayonnaise		

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION

SUJET

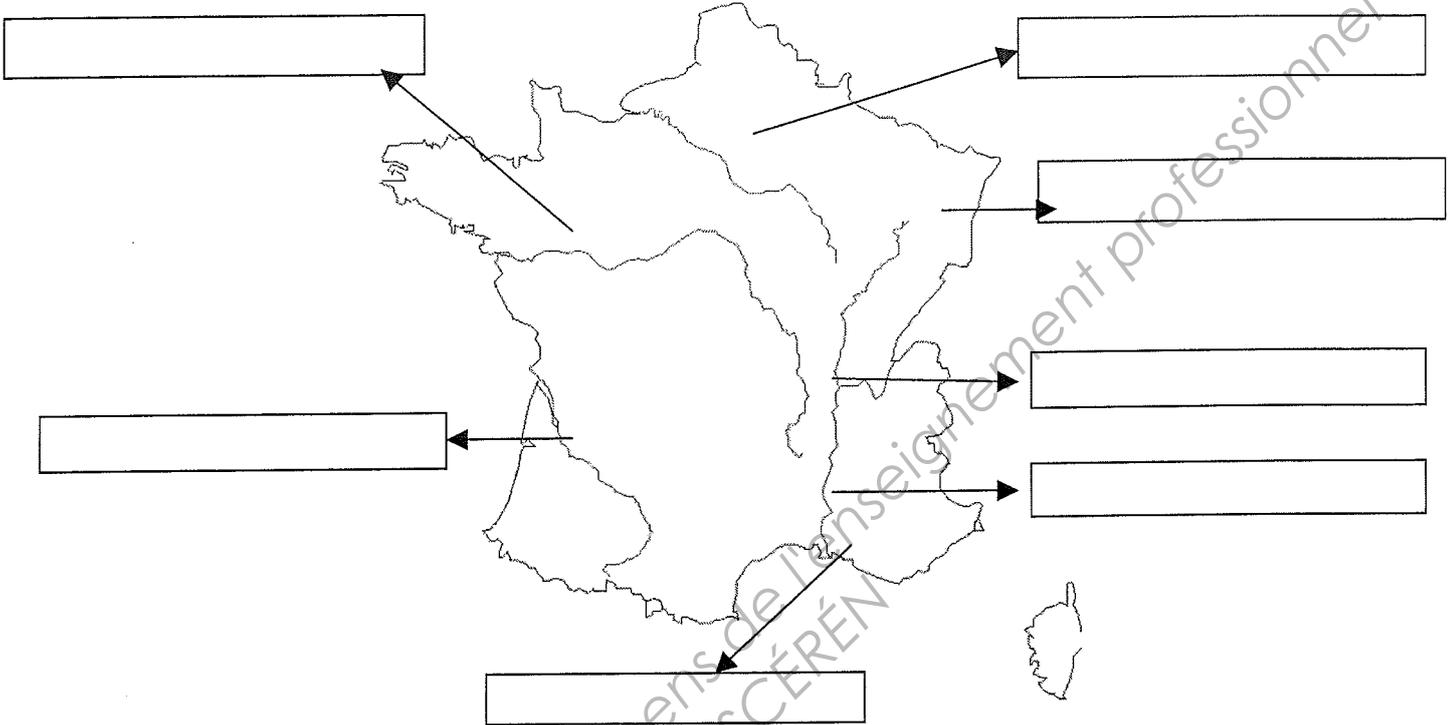
EP2 Technologie – 1^{ère} partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants

Page 4/10

QUESTION N°4 LES VINS, LES ALCOOLS – 10 points

4.1.- Identifier 7 régions viticoles françaises en écrivant leur nom dans les rectangles prévus à cet effet (7 points)

Provence – Alsace – Val de Loire – Beaujolais – Bordeaux – Champagne – Vallée du Rhône.



4.2.- Associer en les reliant chaque plat avec le vin ou l'alcool utilisé pour sa cuisson, sa sauce ou sa dégustation (3 points)

Melon rafraîchi

Vin blanc sec

Baba

Riesling

Entrecôte Bordelaise

Porto

Choucroute Strasbourgeoise

Rhum

Moules marinières

Bordeaux rouge

Crêpes « Suzette » flambées

Grand Marnier

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION

SUJET

EP2 Technologie – 1^{ère} partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants

Page 5/10

QUESTION N°5 : LES FRUITS ET LEGUMES - 8 points

5.1 - Identifier chacun des 12 légumes représentés ci-dessous, en les associant à leur famille botanique, dans la deuxième colonne du tableau. (6 points)



Famille botanique	Légumes représentés
Racines	
Feuilles	
Tiges	
Inflorescences	
Graines	
Légumes/Fruits	
Tubercules	

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	SUJET
EP2 Technologie – 1 ^{ère} partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants	6/10

5.2 - Voici une liste de fruits, classer les dans les catégories suivantes : (2 points)
 pamplemousse, kiwi, fruit de la passion, clémentine, melon, mirabelle, carambole, myrtille.

Fruits métropolitains	
Fruits exotiques	
Agrumes	

QUESTION N°6 : LES PRODUITS DE BASE – 7,5 points

EN BOULANGERIE :

6.1 - Préciser les caractéristiques de la levure de boulanger en indiquant un V pour la réponse vraie ou un F pour la réponse fausse (2,5 points)

Caractéristiques de la levure de boulanger	V	F
La levure a besoin d'eau pour se développer		
La levure est un aliment mort		
La levure sert à faire gonfler la pâte		
La levure est un champignon microscopique		
La levure permet la fermentation panai		

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	SUJET
EP2 Technologie – 1 ^{ère} partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants	Page 7/10

PATES ET PATISSERIES :

6.2 - Associer les gâteaux et préparations suivants à leur pâte de base : (3 points)

Quiche Lorraine

Génoise

Mille feuilles

Pâte à choux

Religieuse

Pâte brisée

Tarte au citron

Pâte levée

Baba au rhum

Pâte sablée

Bûche de Noël

Pâte feuilletée

6.3 - Compléter le tableau en indiquant les éléments composant chacun des gâteaux suivants. (2 points)

Produit	Pâte	Garniture	Décor et finition
Eclair			
Tarte aux fraises			
Paris-Brest			
Truffe meringuée au chocolat			

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION

SUJET

EP2 Technologie – 1^{ère} partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants

Page 8/10

QUESTION N°7 : LES PRODUITS DE BOUCHERIE – 7 points

7.1- Relier par une flèche chaque abat à sa couleur (3 points)

Rognon de veau

Pied de porc

Cœur de bœuf

Ris d'agneau

Langue d'agneau

Foie de génisse

rouge

blanc

7.2 - L'étiquetage des viandes (4 points)

Sur cette étiquette de viande pré-emballée compléter les mentions obligatoires :

The label contains the following text and fields:

- STEAK HACHÉ 00% M.G.**
- ORIGINE : France**
- ELABORÉ EN FRANCE**
- C/P=0**
- Préparé le: 00 00 00
- A consommer jusqu'au: 00 00 00
- POIDS AU KG: 00,00€
- POIDS NET: 0,000 KG
- PREX À PAYER: 00,00€
- LOT: 000000
- F 00 00000 CEE
- Barcode: 0202022009553

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION

SUJET

EP2 Technologie – 1^{ère} partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants

Page 9/10

QUESTION N°8 : LES PRODUITS DE POISSONNERIE – 5,5 p points

8.1– Parmi les termes suivants, retrouver le terme professionnel qui convient à chacune des définitions citées : étêter, peler, éviscérer, ébarber, fileter, écailler. (1,5 point)

- Enlever les barbes et les nageoires :

.....

- Retirer les viscères, les œufs du ventre des poissons :

.....

- Retirer la peau de certains poissons (sole, lamproie) :

.....

- Enlever les écailles :

.....

- Enlever la tête :

.....

- Prélever des filets :

.....

8.2- Classer les poissons suivants dans l'une des deux classifications proposées dans le tableau : Saint Pierre, sardine, saumon, thon, turbot, sole, carrelet, brochet. (4 points)

Poissons plats	Poissons ronds

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	SUJET
EP2 Technologie – 1 ^{ère} partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants	Page 10/10