



Ce document a été numérisé par le CRDP  
d'Alsace pour la Base Nationale des Sujets  
d'Examens de l'enseignement  
professionnel

# 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)

**CORRIGE**

	Session : 2011	Code :		
Examen et Spécialité :	CAP CHARCUTIER - TRAITEUR			
Intitulé de l'épreuve :	EP 2 – Partie Technologie professionnelle			
Type :	CORRIGE	Durée totale : 2 h	Coefficient : 4	Page : 1/5

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

### 1 – Hygiène et sécurité

1.1 Citer trois règles d'hygiène concernant les mains : (3 points)

- Ongles courts ;
- Pas de vernis aux ongles ;
- Brosser les dessous des ongles.

1.2 Citer deux règles d'hygiène concernant les cheveux : (2 points)

- Port du calot ;
- Cheveux courts et propres.

### 2 – Vocabulaire professionnel (5 points)

Remplacer les différents verbes ou termes techniques avec leur bonne définition.  
Ecumer, Abaisse, Fleurir, Chiqueter, Clarifier, Détrempe, Ecaler, Farcir, Monder, Habiller.

Morceau de pâte amené à l'épaisseur désirée.

- ABAISSE

Séparer le blanc du jaune d'un œuf.

- CLARIFIER

Enlever la peau des tomates, pistaches, ... après les avoir ébouillantées quelques instants.

- MONDER

Garnir une préparation en charcuterie ou traiteur d'une farce.

- FARCIR

Enlever la coquille des œufs durs et mollets.

- ECALER

Désigne une pâte constituée seulement de farine, d'eau et de sel (pour un feuilletage).

- DETREMPE

Faire de légères entailles sur les bords des tartes, quiches,...

- CHIQUETER

Enlever l'écume qui se forme sur les éléments de cuisson juste avant l'ébullition.

- ECUMER

Préparer en vue de la cuisson : (volaille, poisson ou gibier)

- HABILLER

Répartir une légère couche de farine sur un plan de travail et sur une abaisse de pâte.

- FLEURER

	Session : 2011	Code :	
Examen et Spécialité :	CAP CHARCUTIER - TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	EP 2 – Partie Technologie professionnelle		
Type : CORRIGE	Durée totale : 2 h	Coefficient : 4	Page : 2/5

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

### 3 - Les vlandes et abats du porc

Entourer la bonne réponse par rapport aux propositions suivantes : (9 points)

✦	Types de porc : large white - landrace - <u>asiatique</u> .
✦	Membre postérieur du porc : radius cubitus - <u>le fémur</u> .
✦	Membre antérieur du porc : <u>le radius cubitus</u> - le fémur.
✦	Les abats rouges sont : les chaudins - <u>le cœur</u> - la panse - <u>les rognons (reins)</u> .
✦	La colonne vertébrale du porc : de 14 côtes - <u>7 vertèbres cervicales</u> .
✦	L'estampillage s'effectue : après la pesée - <u>après la fente</u> - après le ressuage.
✦	L'estampillage est effectué par : <u>l'inspecteur vétérinaire</u> - le classificateur.
✦	Le classement est pratiqué : avant l'estampillage - <u>après l'estampillage</u> .
✦	Le classement est basé sur : la race - <u>la teneur en maigre</u> .

### 4 - Les poissons

Citer 3 critères de fraîcheur d'un poisson : (3 points)

Anus fermé, yeux bombés, odeur agréable, écailles lisses.

### 5 - Les volailles

Donner les phases de l'habillage d'une volaille. (4 points)

Etirer → Flamber → Gratter et / ou parer → Vider

### 6 - Les boyaux

Donner une fabrication pour chaque boyau. (4 points)

Boyaux	Fabrications
Menu de porc	Boudin, saucisses de Toulouse
Menu de bœuf	Saucisson
Robe de porc	Andouillettes
Menu de mouton	Saucisses...

	Session : 2011	Code :	
Examen et Spécialité :	CAP CHARCUTIER - TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	EP 2 – Partie Technologie professionnelle		
Type : CORRIGE	Durée totale : 2 h	Coefficient : 4	Page : 3/5

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

**7 - L'étuvage (4 points)**

Citer 4 actions liées à l'étuvage.

- Formation de la couleur ;
- Favorise l'adhésion de la mûlée ;
- Favorise la liaison de la mûlée ;
- Favorise le développement du goût.

**8 - Le fumage (3 points)**

Citer les 3 actions liées au fumage.

- La couleur ;
- Le goût ;
- La conservation.

**9 - Les gelées, jus et bouillon (3 points)**

Citer une utilisation des éléments suivants :

Gelée	Cuisson des andouillettes, glaçage
Bouillon	Cuire des produits saumurés
Jus	Cuisson des galantines

**10 - Le salage et la salaison (3 points)**

Citer les trois saumures utilisées en charcuterie :

- Immersion ;
- Injection ;
- Naturelle.

**11 - La conservation naturelle et mécanique (2 points)**

Enumérer 4 moyens de conservation naturelle :

- Salage ;
- Fumage ;
- Séchage ;
- Sucrage, ...

	Session : 2011	Code :	
Examen et Spécialité :	CAP CHARCUTIER - TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	EP 2 – Partie Technologie professionnelle		
Type :	CORRIGE	Durée totale : 2 h	Coefficient : 4 Page : 4/5

## 12 - La fiche technique

Réaliser la fiche technique du pâté de lapin pour 1 kg (15 points)

### Pâté de lapin

MATIÈRES PREMIÈRES			PROGRESSION
INGRÉDIENTS	U	Qtés	
<u>BASE</u>			<u>BASE</u>
Lèches de lapin	kg	0.250	Désosser, trier et couper des lèches de lapin
Lèches de porc	kg	0.250	Couper des lèches de porc
Parure de lapin + Gorge ou poitrine	kg	0.500	Trier et équilibrer les viandes
Crépine			
<u>ASSAISONNEMENT</u>			<u>RÉALISATION</u>
Epices	kg	0.001	Peser l'assaisonnement, le liant
Poivre	kg	0.002	Hacher la parure, la gorge et la poitrine et les aromates
Sel nitrité	kg	0.020	Mettre au mélangeur, incorporer
Sucre semoule	kg	0.002	l'assaisonnement, le liant
<u>LIANT</u>			<u>EMBALLER</u>
Œuf	u	2	Emballer dans une terrine
			Ajouter la crépine sur le dessus
<u>AROMATES</u>			<u>CUISSON</u>
Persil	kg	0.010	Enfourner à 160° C jusqu'à coloration
Echalote	kg	0.030	Régler à 90° C au bain marie
			Cuisson à cœur 75° C
			Vider l'exsudat
			Ajouter un jus ou une gelée
			Refroidir
<u>EMBALLAGE</u>			<u>STOCKAGE</u>
Terrine	u	1	Stocker en chambre froide, régler dans la gelée (facultatif)
5 points	2 points	3 points	5 points

Session :	2011	Code :	
Examen et Spécialité :	CAP CHARCUTIER - TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	EP 2 – Partie Technologie professionnelle		
Type :	CORRIGE	Durée totale :	2 h
		Coefficient :	4
		Page :	5/5

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel  
Réseau SCEREN