



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^{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		Note / 20
-------------------------	--	-----------------

	Session : 2011	Code :	
Examen et Spécialité :	CAP CHARCUTIER - TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	EP 2 – Partie Technologie professionnelle		
Type : SUJET	Durée totale : 2 h	Coefficient : 4	Page : 1/7

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

1 – Hygiène et sécurité

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

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

2 – Vocabulaire professionnel (5 points)

Remplacer les différents verbes ou termes techniques avec leur bonne définition.

Ecumer, Abaisse, Fleurer, Chiqueter, Clarifier, Détrempe, Ecaler, Farcir, Monder, Habiller.

Morceau de pâte amené à l'épaisseur désirée.

○

Séparer le blanc du jaune d'un œuf.

○

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

○

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

○

Enlever la coquille des œufs durs et mollets.

○

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

○

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

○

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

○

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

○

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

○

	Session : 2011	Code :		
Examen et Spécialité :	CAP CHARCUTIER - TRAITEUR			
Intitulé de l'épreuve :	EP 2 – Partie Technologie professionnelle			
Type : SUJET	Durée totale : 2 h	Coefficient : 4	Page :	2/7

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

3 - Les viandes et abats du porc

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

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

4 - Les poissons

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

	Session : 2011	Code :	
Examen et Spécialité :	CAP CHARCUTIER - TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	EP 2 – Partie Technologie professionnelle		
Type : SUJET	Durée totale : 2 h	Coefficient : 4	Page : 3/7

5 - Les volailles

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

6 - Les boyaux

Donner une fabrication pour chaque boyau. (4 points)

Boyaux	Fabrications
Menu de porc	
Menu de bœuf	
Robe de porc	
Menu de mouton	

	Session : 2011	Code :	
Examen et Spécialité :	CAP CHARCUTIER - TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	EP 2 – Partie Technologie professionnelle		
Type : SUJET	Durée totale : 2 h	Coefficient : 4	Page : 4/7

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

7 - L'étuvage (4 points)

Citer 4 actions liées à l'étuvage.

-
-
-
-

8 - Le fumage (3 points)

Citer les 3 actions liées au fumage.

-
-
-

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

Citer une utilisation des éléments suivants :

Gelée	
Bouillon	
Jus	

Session : 2011	Code :		
Examen et Spécialité : CAP CHARCUTIER - TRAITEUR			
Intitulé de l'épreuve : EP 2 – Partie Technologie professionnelle			
Type : SUJET	Durée totale : 2 h	Coefficient : 4	Page : 5/7

10 - Le salage et la salaison (3 points)

Citer les trois saumures utilisées en charcuterie :

-
-
-

11 - La conservation naturelle et mécanique (2 points)

Enumérer 4 moyens de conservation naturelle :

-
-
-
-

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

	Session : 2011	Code :		
Examen et Spécialité :	CAP CHARCUTIER - TRAITEUR			
Intitulé de l'épreuve :	EP 2 – Partie Technologie professionnelle			
Type : SUJET	Durée totale : 2 h	Coefficient : 4	Page :	6/7

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>
<u>ASSAISONNEMENT</u>			<u>RÉALISATION</u>
<u>LIANT</u>			<u>EMBALLER</u>
<u>AROMATES</u>			<u>CUISSON</u>
<u>EMBALLAGE</u>			<u>STOCKAGE</u>
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 : SUJET	Durée totale : 2 h	Coefficient : 4 Page : 7/7