



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.

DANS CE CADRE

Académie :	Session :
Examen :	Série :
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
Epreuve/sous épreuve :	
NOM :	
(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

Ne rien Écrire

Appréciation du correcteur

Note :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

Familles de produits	QUESTION	BAREME	EVALUATION
S.1.21 – Les produits de la boulangerie et de la viennoiserie	n°1	7 pts	
	n°2	3 pts	
S.1.23. – Les produits de la boucherie, produits carnés, gibiers et volailles	n°3	6 pts	
	n°4	8 pts	
S.1.25 – Les produits de la poissonnerie	n°5	3 pts	
	n°6	6 pts	
S.1.26 – Les fruits et légumes vins et produits d'épicerie	n°7	6 pts	
	n°8	6 pts	
	n°9	5 pts	
S.1.27 – Les fromages, les produits de la crèmerie	n°10	4 pts	
	n°11	6 pts	
		60 points	/60
NOTE SUR 20 (EN POINT ENTIER OU ½ POINT) :			/20

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	Code :	Session 2012	SUJET
EP2 - Technologie – 1 ^{ère} partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants	Durée : 1 heure	Coefficient : 3	Page 1/8

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

LES PRODUITS DE LA BOUCHERIE, PRODUITS CARNES, GIBIERS ET VOLAILLES

3 – Les viandes - 6 points

Compléter le tableau suivant en plaçant les différents éléments dans la bonne colonne.

Tripes – filet – entrecôtes – ris de veau – gîte – langue – tournedos – rognons – cœur – flanchet – foie – pieds.

Viandes	Abats

4 – 8 points

Associer à chaque animal, le morceau de viande correspondant dans la liste ci-dessous :

Tournedos – rouelle – gigot – noix pâtissière – selle – jambon – jarret – paleron.

Animal	Morceau
Bœuf	
Bœuf	
Agneau	
Agneau	
Veau	
Veau	
Porc	
Porc	

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	Code :	Session 2012	SUJET
EP2 - Technologie – 1 ^{ère} partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants	Durée : 1 heure	Coefficient : 3	Page 3/8

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

LES PRODUITS DE LA POISSONNERIE

5 – L'assiette nordique – 3 points

Choisir les poissons à conseiller à un client qui veut réaliser une assiette nordique froide en entrée. (cocher les cases choisies)

Poissons	Assiette nordique
Saumon frais	
Anguille fumée	
Saumon fumé	
Tranche de terrine de cabillaud	
Hareng fumé	
Crevettes roses cuites	

Donner la particularité de l'assiette nordique.

6 – Les poissons d'eau douce – 6 points

Entourer les poissons d'eau douce.

- | | | |
|------------|-------------|------------|
| - Brochet | - Cabillaud | - Anguille |
| - Carpe | - Perche | - Congre |
| - Vive | - Sandre | - Truite |
| - Rascasse | - Lieu | - Lotte |

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	Codé :	Session 2012	SUJET
EP2 - Technologie – 1 ^{ère} partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants	Durée : 1 heure	Coefficient : 3	Page 4/8

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

LES FRUITS ET LEGUMES, VINS ET PRODUITS D'ÉPICERIE

7 – Les fruits – 6 points

Classer les 18 fruits suivants dans les 6 familles proposées dans le tableau.

Cassis – abricot – orange – ananas – citron – groseille – nectarine – pomme – poire –
noix – châtaigne – clémentine – mangue – papaye – framboise – prune – raisin – amande.

Agrumes	
Fruits rouges	
Fruits à noyaux	
Fruits à pépins	
Fruits secs	
Fruits exotiques	

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION

Code :

Session 2012

SUJET

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

Durée : 1 heure

Coefficient : 3

Page 5/8

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

8 – Les vins – 6 points

Associer vins et régions viticoles.

Riesling – Saint Emilion – Côtes de Beaune – Sylvaner – Nuits Saint Georges – Médoc.

Alsace	Bordelais	Bourgogne

9 – Les huiles – 5 points

Classer les huiles suivantes en fonction de leur utilisation.

Huile d'arachide – huile de colza – huile d'olive – huile de noix – huile de tournesol.

Friture et assaisonnement	Assaisonnement

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	Code :	Session 2012	SUJET
EP2 - Technologie – 1 ^{ère} partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants	Durée : 1 heure	Coefficient : 3	Page 6/8

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

LES FROMAGES, LES PRODUITS DE LA CREMERIE

10 – Les fromages – 4 points

Retrouver la bonne définition en cochant la case correspondante.

Le caillage du lait c'est :

- une étape de la fabrication des fromages au cours de laquelle les protéines du lait (caséines) s'agglomèrent, les solides du lait se séparent du lactosérum.
- l'ajout de ferments naturels spécifiques
- l'ajout de sel

L'affinage du fromage c'est :

- une étape de fabrication où on ajoute de la présure et/ou des ferments lactiques pour obtenir la coagulation du lait
- une étape de la fabrication, au cours de laquelle le fromage mûrit et développe son goût et son odeur ; cette étape peut durer de quelques jours à plusieurs mois
- une étape qui consiste, avec ou sans pression, à extraire le lactosérum.

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	Code :	Session 2012	SUJET
EP2 - Technologie – 1 ^{ère} partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants	Durée : 1 heure	Coefficient : 3	Page 7/8

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

11 – Les crèmes – 6 points

Relier la description des différentes crèmes et leurs caractéristiques de conservation.

Crème crue	Crème n'ayant pas fait l'objet d'un traitement thermique ni d'assaisonnement
Crème fraîche pasteurisée	Crème ayant subi un traitement thermique élevé à 150° en vrac puis refroidissement rapide.
Crème U.H.T.	Crème ayant subi un traitement thermique à 115° durant 15 à 20 min et refroidissement progressif.
Crème stérilisée	Crème ayant subi un traitement thermique à 88° pendant 15 à 20 secondes suivi d'un refroidissement rapide.

Crème fraîche ou crème allégée ? Compléter le tableau ci-dessous.

Produit contenant au minimum 30 g de matière grasse provenant exclusivement du lait pour 100 g de produit fini.	
Crème contenant moins de 30 g de matière grasse et au moins 12 g de matière grasse pour 100 g de produit fini.	

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	Code :	Session 2012	SUJET
EP2 - Technologie – 1 ^{ère} partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants	Durée : 1 heure	Coefficient : 3	Page 8/8