



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)	
NE RIEN ÉCRIRE	Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)
	Appréciation du correcteur	
	Note : <input type="text"/>	

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

CAP CHARCUTIER TRAITEUR

Epreuve EP2 : Partie 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)

CAP ----- 60 points ÷ 3	Note : / 20
---------------------------	-----------	--------------------------

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1^{ère} partie : TECHNOLOGIE GENERALE

1. Compléter le tableau ci-dessous. (5 points)

Blanc de gorge	
	Faire couler de l'eau fraîche sur des produits cuits pour arrêter la cuisson, puis les égoutter. - refaire le glaçage des coupes ou autres produits
	Débarrasser une viande de certains éléments tels que rougeurs, aponévroses ou gras, qui nuiraient à sa présentation
	Consiste à mettre au sel la viande bien avant la fabrication du produit divisé et à conserver cette viande en chambre froide pendant un à plusieurs jours
Fleur	

2. Citer 5 consignes élémentaires de sécurité à observer sur votre lieu de travail. (5 points)

- ▶ _____
- ▶ _____
- ▶ _____
- ▶ _____
- ▶ _____

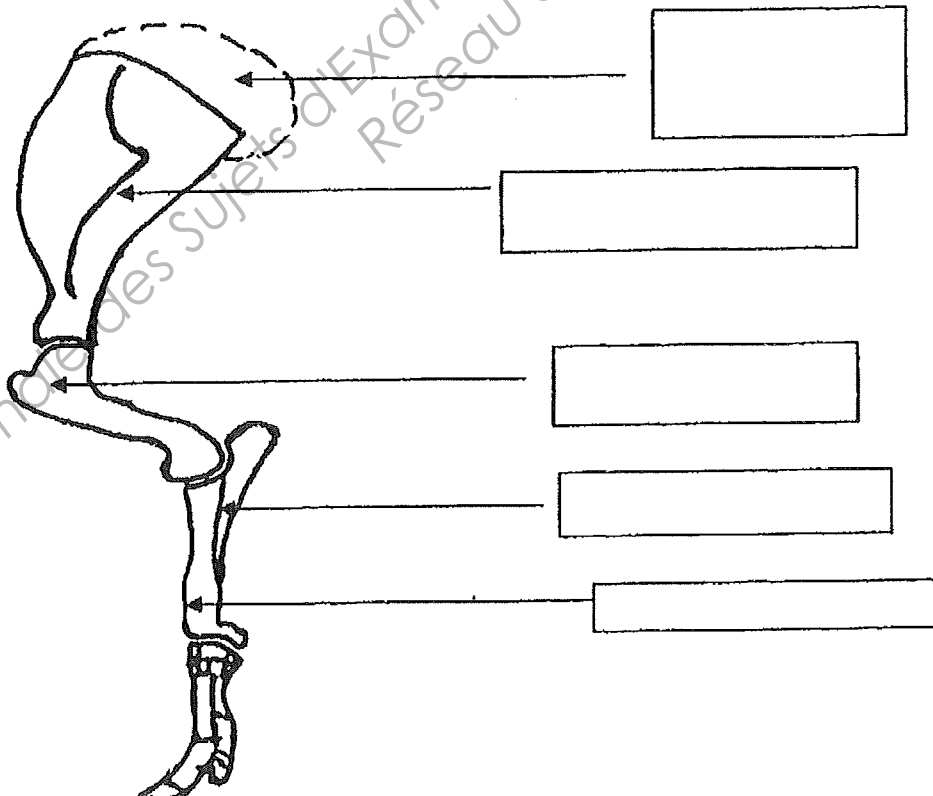
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2^{ème} partie :
TECHNOLOGIE DES MATIERES PREMIERES

3. Identifier, parmi les races suivantes (Pie noir du pays basque, porc de Bayeux, Landrace, Gascon, Duroc, Cul noir du Limousin, Large white), deux races améliorées : (1 point)

--	--

4. Compléter le schéma ci-dessous, en précisant le nom du membre. (3 points)



Nom du membre : _____

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

5. Compléter le tableau du classement communautaire des carcasses de porc. (3 points)

LETTRE	Teneur en maigre Supérieur à 60 %
E	
U	
R	
O	
P	

6. Citer les 3 mesures que l'inspecteur vétérinaire peut adopter lors de son inspection en fin d'abattage. (3 points)

▶ _____

▶ _____

▶ _____

7. Compléter le tableau ci-dessous : (4 points)

Eléments d'observation	Poisson frais
	Humides, brillantes, rouges
	Rigide et ferme
ECAILLES	
	Ferme et élastique

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

8. Répondre à l'aide d'une croix. (6 points)

Affirmations	vrai	faux
Le menu de porc dit « chinois » est moins résistant.		
Le sel nitré est aussi un condiment.		
La gélatine en feuille est un liant d'origine végétale.		
Il n'y a pas de dose limite lors de l'emploi de l'acide ascorbique.		
Le sel a une action liante sur les protéines de la viande.		
Le menu de porc sert à l'emballage des saucisses de Strasbourg.		
Le sucre est un condiment.		
Un produit « amylacé » est un produit qui contient de l'amidon.		
Un boudin blanc truffé possède au moins 30 g de truffe dans 1 kg de mée.		
Les phosphates sont indispensables dans les pâtes fines.		
Le menu de bœuf sert à l'emballage des andouillettes ordinaires.		
Le salpêtre est autorisé dans les produits secs.		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**3^{ème} partie :
TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE**

9. Citer les trois paramètres en considération lors du séchage. (3 points)

▶ _____

▶ _____

▶ _____

10. A l'aide du tableau ci-dessous, citer deux types de fumage et donner deux exemples pour chacune d'entre eux. (4 points)

Type de fumage	Exemple
	▶ _____ ▶ _____
	▶ _____ ▶ _____

11. Indiquer par une croix la durée et l'action pour chaque moyen de conservation. (8 points)

Moyens de conservation	DUREE			ACTION	
	Courte	Moyenne	Longue	Mécanique	Naturelle
La réfrigération					
La dessiccation					
Le fumage					
La stérilisation					

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

12. Compléter la fiche technique ci-jointe. (15 points)

Fiche Technique Boudin Blanc ordinaire Base 1 litre de lait			
Matières premières	Unité	Qtés	Progression du travail
Base			
.....	
.....	
.....	
Assaisonnement			
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
Élément d'aromatisation du lait			
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
Élément de liaison			
Oufs entiers ou	
Blanc d'œuf.....	
Phosphates ou	
Fécule.....	
Élément d'emballage			
.....	
Élément de cuisson			
.....			
Élément de conservation			
Linges légèrement tenus humides, papier sulfurisé, eau salée, sous-vide.			
(5 pts)	(2 pts)	(3 pts)	(5 pts)