



SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Clermont-Ferrand  
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.

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
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

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
Les produits de la boulangerie et de la viennoiserie	1 – Les pains	5 pts	
Les produits de base	2 – Les pâtes et utilisations	3 pts	
Les produits de la boucherie, produits carnés, gibiers et volailles	3 – Les morceaux de boucherie	7 pts	
Les préparations de base	4 – Les techniques de cuisson	4 pts	
Les produits de la poissonnerie	5 – Caractéristiques des produits	8 pts	
Les fruits et légumes, vins et produits d'épicerie	6 – L'étiquetage des fruits et légumes	5 pts	
	7 – La saisonnalité	4 pts	
Les produits laitiers	8 – Les types de lait	4 pts	
Les fromages, les produits de crèmerie	9 – Les familles de fromages	6 pts	
Les vins	10 – Les vignobles français	8 pts	
	11 – Lecture des étiquettes	6 pts	
		60 points	/60
<b>NOTE SUR 20 (EN POINT ENTIER OU ½ POINT) :</b>			<b>/20</b>

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	Code :	Session 2013	SUJET
EP2 - Technologie – 1 <sup>ère</sup> partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants	Durée : 1 heure	Coefficient : 3	Page 1/7

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

Les produits de la boulangerie et de la viennoiserie

1 - Les pains

Classer les pains cités en accord avec le met.

**Pain de campagne ; pain de mie ; pain de seigle ; pain viennois ; pain aux figues.**

	Rillettes de porc
	Foie gras de canard
	Café au lait
	Club sandwich
	Plateau de fruits de mer

Les préparations de bases

2 - Les pâtes de base et leurs utilisations.

Indiquer les pâtes correspondantes aux plats du tableau.

	Fraisier
	Millefeuilles
	Beignet aux pommes
	Croissant aux amandes
	Brioche à tête
	Pizza aux anchois

<b>M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION</b>	Code :	Session 2013	SUJET
EP2 - Technologie – 1 <sup>ère</sup> partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants	Durée : 1 heure	Coefficient : 3	Page 2/7

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

Les produits de la boucherie, produits carnés

3 - Identifier les animaux de boucherie et gibiers utilisés dans les préparations du tableau.

**Porc ; volaille ; bœuf ; veau ; chevreuil ; agneau ; canard.**

<b>Animaux utilisés</b>	<b>Nom des plats</b>
	Tournedos sauce choron
	Escalope normande
	Navarin
	Magret au poivre vert
	Fricassée
	Gigue sauce grand veneur
	Côtes sautée charcutière

Les préparations de bases

4 - Les techniques de cuisson

Relier par des flèches les techniques utilisées aux plats proposés.

Gigot d'agneau rôti au thym
Côte de bœuf grillée sauce béarnaise
Filets de poissons à la julienne de légumes
Calamars à la romaine
Poulet au four
Escalope de veau panée
Bœuf bourguignon
Saucisse de Toulouse

<b>Cuire à la vapeur</b>
Rôtir
Griller
Braiser
Griller
Rôtir
Sauter
Frire

<b>M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION</b>	Code :	Session 2013	SUJET
EP2 - Technologie – 1 <sup>ère</sup> partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants	Durée : 1 heure	Coefficient : 3	Page 3/7

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

Les produits de la poissonnerie

5 - Classer les produits suivants dans le tableau, en fonction de leur espèce et de leur famille.

**Brochet, bigorneaux, homard, bulots, maquereau, calamars, anguille, langoustines, merlan, coquilles St Jacques, bar, crevettes, palourdes, truite, moules, seiche.**

Poissons de mer			
Poissons d'eau douce			
Crustacés de mer			
Mollusques			
Gastéropodes			
Céphalopodes			

Les fruits et légumes

6 - L'étiquetage des fruits et légumes

Rappeler la couleur et les indications obligatoires de l'étiquette ci-dessous en complétant le schéma.

Couleur 1 catégorie : .....	.....	Origine	.....
	.....		
	Calibre		.....

<b>M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION</b>	Code :	Session 2013	SUJET
EP2 - Technologie – 1 <sup>ère</sup> partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants	Durée : 1 heure	Coefficient : 3	Page 4/7

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**7 - Saisonnalité des légumes frais**

Classer les légumes suivants, en fonction de leur période de production.

Produits	Légumes d'hiver	Légumes d'été
Asperges		
Choux		
Courgettes		
Potirons		
Haricots verts		
Navets		
Radis		
Endives		

Les produits laitiers:

**8 - Les types de lait**

Compléter le tableau ci-dessous en replaçant les types de lait et en indiquant la couleur de l'emballage.

**Lait écrémé ; Lait cru ; Lait demi écrémé ; Lait entier.**

Quantité de matière grasse pour 1 litre	Type de lait	Couleur emballage
Non déterminé		
Minimum 36 gr de MG par litre		
De 15 à 17 gr de MG par litre		
Moins de 3 gr par litre		

<b>M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION</b>	Code :	Session 2013	SUJET
EP2 - Technologie – 1 <sup>ère</sup> partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants	Durée : 1 heure	Coefficient : 3	Page 5/7

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

Les fromages, les produits de crèmerie

9 - Les familles de fromages

Relier par des flèches, les fromages aux familles correspondantes puis à leur région d'origine.

Nom du fromage	famille	région
Reblochon	Chèvre	Poitou Charente
Roquefort	Pâte pressée cuite ou dure	Nord Pas de calais
Maroilles	Pâte pressée crue	Savoie
Chabichou	Pâte persillée	Franche comté
Comté	Pâte molle à croûte fleurie	Normandie
Camembert	Pâte molle à croûte lavée	Midi Pyrénées

Les Vins

10 - Les vignobles français

Relier chaque région productrice de vin aux différentes appellations viticoles

- |                |                    |
|----------------|--------------------|
| Val de Loire • | • Coteaux du layon |
| Bourgogne •    | • St Emilion       |
| Alsace •       | • Chablis          |
| Bordelais •    | • Gewurztraminer   |
|                | • Saumur           |
|                | • Médoc            |
|                | • Pommard          |
|                | • Sylvaner         |

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	Code :	Session 2013	SUJET
EP2 - Technologie – 1 <sup>ère</sup> partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants	Durée : 1 heure	Coefficient : 3	Page 6/7

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

### 11 - Lecture d'une étiquette

Replacer les mentions obligatoires de la liste suivante sur l'étiquette ci-dessous :

- Nom de l'AOC et appellation
- N° d'identification du lot
- Volume du vin contenu
- Teneur en alcool
- Pays d'origine
- Nom et adresse de l'embouteilleur

### Mentions obligatoires

### Mentions facultatives

"Bordeaux", "Vin de Bordeaux", ou "Grand Vin de Bordeaux" (peut être apposé ailleurs sur l'habillage)

Millésime pour le vin provenant intégralement de l'année de récolte en cause

Représentation exacte ou stylisée d'un domaine, de l'usage d'une marque ou d'un logo concerné

Nom de l'exploitation viticole (château, domaine) ou marque commerciale

Autres mentions facultatives :

- mentions traditionnelles
- nom et adresse du propriétaire récoltant avec son accord écrit
- distinction attribué par un organisme officiel
- "mise en bouteille..."
- "au château" ou "à la propriété" selon le cas

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	Code :	Session 2013	SUJET
EP2 - Technologie – 1 <sup>ère</sup> partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants	Durée : 1 heure	Coefficient : 3	Page 7/7



