



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.

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
NOTE SUR 20 (EN POINT ENTIER OU ½ POINT) :			/20

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	Code :	Session 2013	CORRIGE
EP2 - Technologie – 1 ^{ère} partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants	Durée : 1 heure	Coefficient : 3	Page 1/5

Les produits de la boulangerie et de la viennoiserie

1 - 5 points

Pain de campagne	Rillettes de porc
Pain aux figues	Foie gras de canard
Pain viennois	Café au lait
Pain de mie	Club sandwich
Pain de seigle	Plateau de fruits de mer

Les préparations de bases

2 - 3 points

Génoise	Fraisier
Pâte feuilletée	Millefeuilles
Pâte à frire	Beignet aux pommes
Pâte à croissant	Croissant aux amandes
Pâte à brioche	Brioche à tête
Pâte à pizza	Pizza aux anchois

Les produits de la boucherie, produits carnés

3 - 7 points

Animaux utilisés	Nom des plats
Bœuf	Tournedos sauce choron
Veau	Escalope normande
Agneau	Navarin
Canard	Magret au poivre vert
Volaille	Fricassée
Chevreuil	Gigue sauce grand veneur
Porc	Côtes sautée charcutière

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	Code :	Session 2013	CORRIGE
EP2 - Technologie – 1 ^{ère} partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants	Durée : 1 heure	Coefficient : 3	Page 2/5

Les préparations de bases

4 – 4 points

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

Les produits de la poissonnerie

5 – 8 points

Poissons de mer	Maquereau	Merlan	Bar
Poissons eau douce	Brochet	Anguille	Truite
Crustacés de mer	Homard	Langoustines	Crevettes
Mollusques	Coquilles St Jacques	Palourdes	Moule
Gastéropodes	Bigorneaux	Bulots	
Céphalopodes	Calamars	Seiche	

Les fruits et légumes

6 – 5 points

Couleur 1 catégorie : vert	Producteur	Origine	Catégorie
	Dénomination du produit		
	Calibre		Nombre ou Poids net

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	Code :	Session 2013	CORRIGE
EP2 - Technologie – 1 ^{ère} partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants	Durée : 1 heure	Coefficient : 3	Page 3/5

7 – 4 points

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

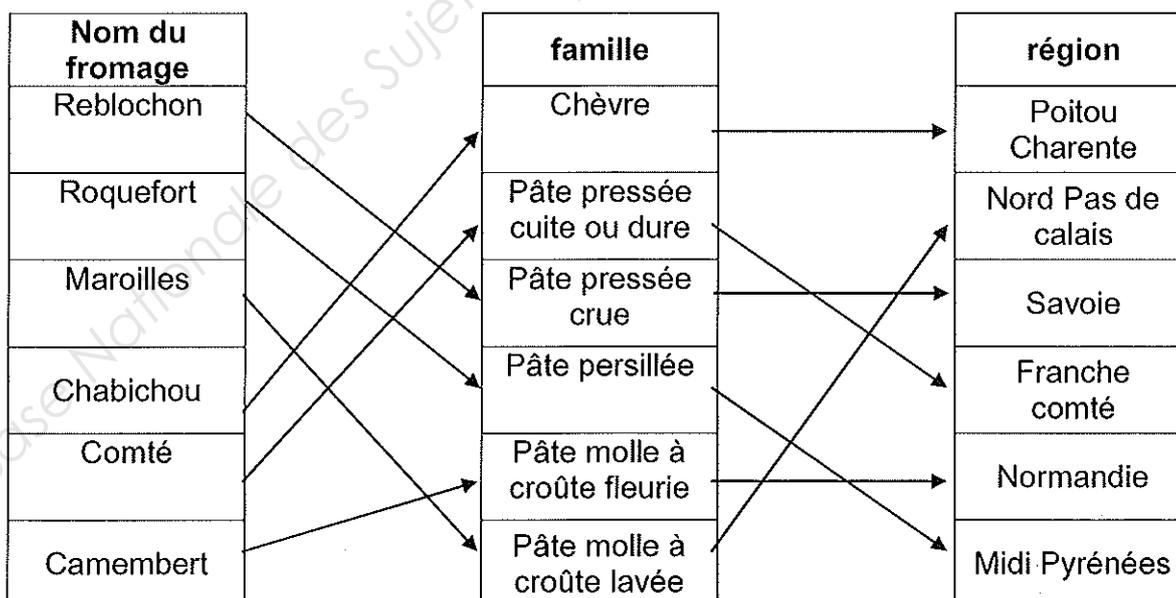
Les produits laitiers

8 – 4 points

Quantité de matière grasse pour 1 litre	Type de lait	Couleur emballage
Non déterminé	Lait cru	Jaune
Minimum 36 gr de MG par litre	Lait entier	Rouge
De 15 à 17 gr de MG par litre	Lait demi écrémé	Bleu
Moins de 3 gr par litre	Lait écrémé	Vert

Les fromages, les produits de crèmerie

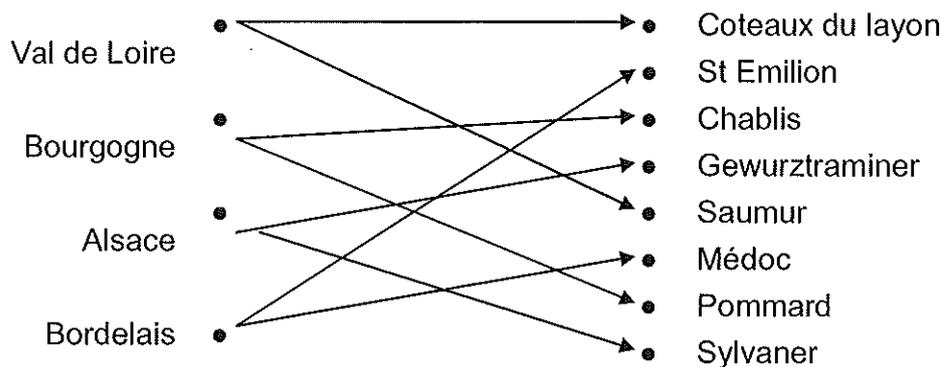
9 – 6 points



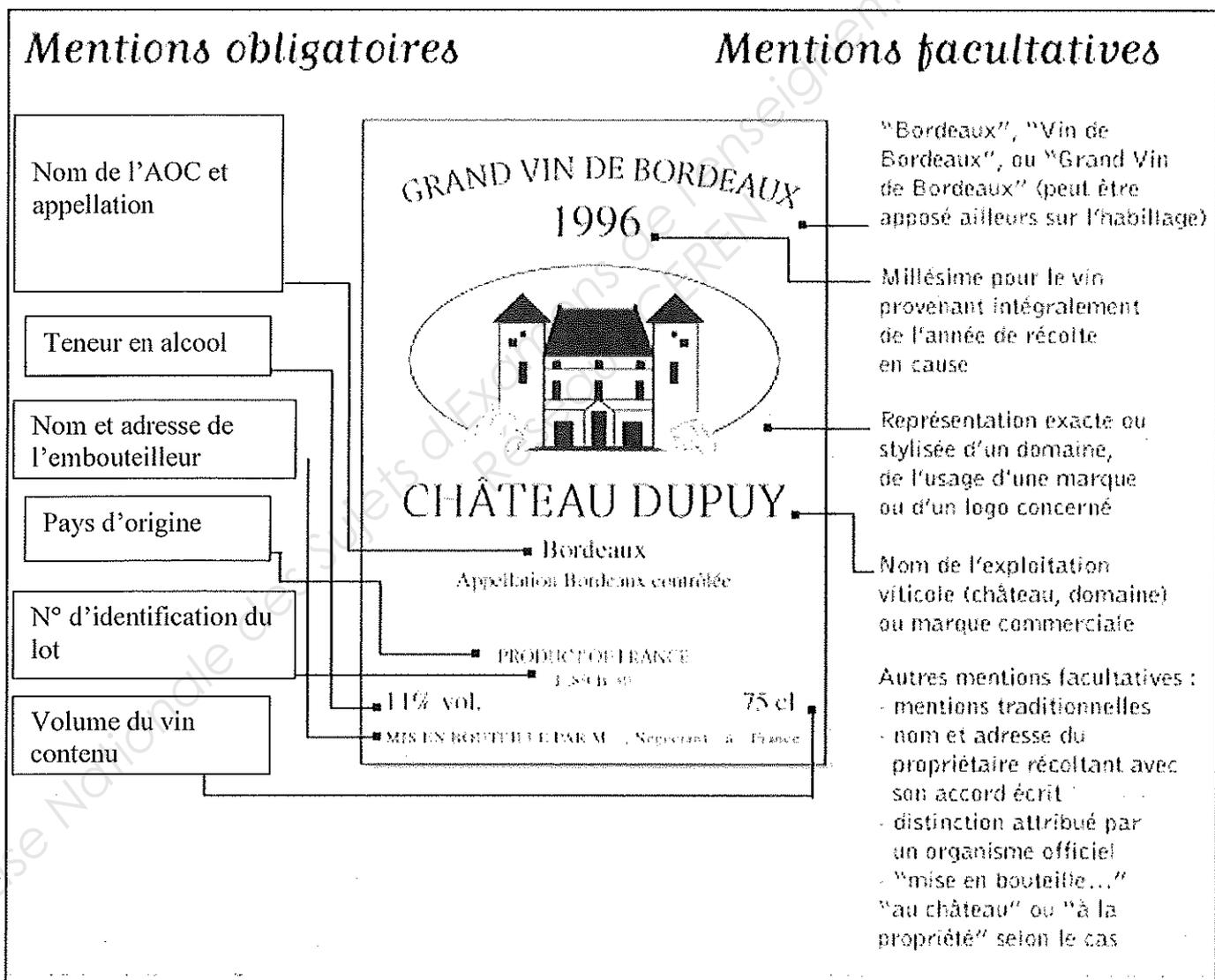
M.C. VENDEUR SPÉCIALISÉ EN ALIMENTATION	Code :	Session 2013	CORRIGE
EP2 - Technologie – 1 ^{ère} partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants	Durée : 1 heure	Coefficient : 3	Page 4/5

Les Vins

10 – 8 points



11 – 6 points



M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION	Code :	Session 2013	CORRIGE
EP2 - Technologie -- 1 ^{ère} partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants	Durée : 1 heure	Coefficient : 3	Page 5/5

