

# CORRIGE

**Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.**

# CAP CHARCUTIER TRAITEUR

## Epreuve EP2 : Partie Technologie professionnelle

- 1<sup>ère</sup> PARTIE : Technologie générale (sur 10 points)
- 2<sup>ème</sup> PARTIE : Technologie des matières premières (sur 20 points)
- 3<sup>ème</sup> PARTIE : Technologie professionnelle (sur 30 points)

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

**Corrigé**

### 1<sup>ère</sup> partie : Technologie générale

10 pts

#### 1- VOCABULAIRE PROFESSIONNEL

Associer à chaque définition le terme technique correspondant : 1 x 5 = 5 pts

Mots et verbes techniques	Définitions
Fleurer	Répartir une fine couche de farine sur un plan de travail et sur la pâte dans le but d'empêcher celle-ci de coller.
Ecumer	Enlever les impuretés qui se forment sur un fond, une gelée, ...
Brider	Maintenir aux flancs d'une volaille, les ailes et les cuisses par un ficelage spécial.
Détrempe	Mélange de farine, de sel et d'eau.
Emincer	Couper en tranches fines des légumes.

CAP CHARCUTIER TRAITEUR	Code :	Session 2013	CORRIGE
EPREUVE EP2 : Partie Technologie professionnelle	Durée : 2 h	Coefficient : 4	Page 1/5

## 2- LES MATERIELS DE TRANSPORT

Nommer trois matériels de transport pour la livraison des produits de charcuterie traiteur :

3 x 1 = 3 pts

- réfrigérant
- isotherme
- frigorifique

## 3- SECURITE : LES RISQUES DE COUPURES SUR LE LIEU DE TRAVAIL

Citer 2 mesures individuelles de prévention des coupures :

2 x 1 = 2 pts

- Débrancher le matériel de tranchage avant de le régler ou le nettoyer ;
- Utiliser les équipements livrés avec les matériels ;
- Ranger les couteaux immédiatement après leur utilisation ;
- Respecter les procédures d'utilisation et de nettoyage ;
- Porter des gants de protection lors de travaux de découpe ou de désossage ;
- Porter un tablier de protection lors des opérations de désossage.

## 2<sup>ème</sup> partie : Technologie des matières premières

(20 points)

## 4- L'ANATOMIE MUSCULAIRE ET OSSEUSE DE LA LONGE DE PORC

Compléter le tableau en précisant les noms des morceaux et os non cités :

4 x 1 = 4 pts

ANATOMIE MUSCULAIRE	Echine	Carré de côtes	Filet	Pointe
ANATOMIE OSSEUSE	Vertèbres cervicales	Vertèbres dorsales	Vertèbres lombaires	Sacrum Vert. sacrées

## 5- LE TRIAGE DES VIANDES, DES GRAS ET DES ABATS DU PORC

Préciser un exemple d'utilisation pour les viandes, gras et abats cités dans le tableau ou retrouver le morceau utilisé :

8 x 0.5 = 4 pts

JAMBON	YORK
POITRINE	RILLAUDS ou RILLONS
GRAS MOUILLE	MOUSSE DE FOIE
FOIE DE PORC ou GORGE DE PORC	PATE DE CAMPAGNE

MAIGRE D'EPAULE	SAUCISSON CUIT
CHAUDINS	ANDOUILLE
GORGE DE PORC	PATE (de lapin)
SANG DE PORC	BOUDINS NOIRS

## 6- LES VOLAILLES 4 x 0.5 = 2 pts

Quelles sont les phases de l'habillage d'une volaille ?

- L'étirage ;
- Le flambage ;
- Le parage ;
- Eviscération (préparation des abats).

CAP CHARCUTIER TRAITEUR	Code :	Session 2013	CORRIGE
EPREUVE EP2 : Partie Technologie professionnelle	Durée : 2 h	Coefficient : 4	Page 2/5

Quel est le % de volaille réglementaire (minimal) incorporé dans une fabrication charcutière de qualité supérieure ? **1 pt**

Réponse :

20 %

## 7- LA TRUFFE

Quel est le % réglementaire de truffe pour justifier l'appellation « BOUDIN BLANC TRUFFE » ? Entourer la bonne réponse. » **1.5 pts**

1 %

3 %

5 %

7 %

## 8- LE SEL NITRITE

Quels sont les rôles du sel nitrite appliqués à la fabrication d'un produit de charcuterie ?

**3 x 1 = 3 pts**

- la conservation ;
- la pigmentation (couleur) de la viande ;
- le goût.

## 9- EPICES – CONDIMENTS – AROMATES

Replacer les exemples donnés dans leur famille respective : **9 x 0.5 = 4.5 points**

Cannelle – Thym – Ail – Oignon – Clou de girofle – Noix de muscade – Echalotes – Romarin – Aneth

Epices	Cannelle	Noix de muscade	Clou de girofle
Condiments	Echalotes	Oignon	Ail
Aromates	Thym	Romarin	Aneth

**10- LA GELEE DE PORC**

Expliquer (progression de travail) la réalisation d'une gelée de porc brute : 4 pts

- + Dégraisser les couennes
- + Les rincer en alternant eau chaude et rinçage à l'eau froide
- + *Facultatif : les ébouillanter*
- + Les couvrir d'eau froide, les porter à ébullition, écumer
- + Ajouter la garniture aromatique
- + Cuire plusieurs heures
- + Filtrer au terme de la cuisine et réserver pour utilisation (fabrication, clarification, ...)

**11- LES MOYENS DE CONSERVATION**

Expliquer la différence entre salage et salaison ? 2 x 2 = 4 pts

**SALAGE :** la viande est mise en contact du sel ordinaire, ou d'une solution à base de sel ordinaire

**SALAIISON :** la viande est traitée au sel nitrité, au nitrate ou avec une saumure à base de sel nitrité ou d'un mélange sel ordinaire + nitrate

Pourquoi l'ensemble des produits de charcuterie sont-ils traités par salaison ? 2 pts

La présence sel nitrité, nitrate facilitent la conservation, ajoutent du goût, fixent la pigmentation des viandes.

**12- LES MODES DE CUISSON (TRAITEUR)**

Parmi les modes de cuisson suivants : **pocher, frire, à la vapeur, sauter**, citer 2 modes de cuisson avec brunissement de produits, en cours de traitement. Donner un exemple d'application pour chacun d'eux. 4 x 0.5 = 2 pts

Modes de cuisson	Exemples
Frيره	Frites, beignets, ...
Sauter	Escalope, poisson, crêpes, ...

Expliquer un des deux modes de cuisson : 3 points

**Frيره :**

Cuire un aliment ou terminer sa cuisson par immersion dans un corps gras porté à haute température. La surface de l'aliment peut être farinée ou enrober d'une pâte à frire.

**Sauter :**

Cuire un aliment à feu vif, généralement à découvert dans une petite quantité de corps gras. Cette technique s'applique principalement à de petites pièces.

### 13- LA FICHE TECHNIQUE

Réaliser la fiche technique de 2 kg de terrine de lapin. 15 pts

#### Terrine de lapin 2 kg

Rappel : 20 % règlementaire de volaille

MATIERES PREMIERES			PROGRESSION
INGREDIENTS	U	Qté	
<b><u>BASE</u></b>			Désosser le lapin
Lapin (PAC)	u	1	Trier la viande de lapin (filet, lèches, ...)
Gorge de porc	kg	0.500	Réaliser un fumet de lapin
Poitrine de porc	kg	0.500	
Maigre de porc	kg	0.500	Trier la viande de porc
<b><u>ASSAISONNEMENT</u></b>			Proportionner les composants de la terrine
Sel nitrité	g	36	Pré-saler / Mariner
Poivre gris moulu	g	5	Réaliser une farce à gratin avec les abats du lapin
Muscade moulue	g	2	
<b><u>LIANT</u></b>			Peser les compléments d'assaisonnement
Œuf	u	2	Tremper les crépines
et/ou phosphates	g	4	Barder les terrines
			Préchauffer le four à 220° C
<b><u>AROMATES</u></b>			Hacher les viandes
Echalotes	g	60	Ajouter les compléments si besoin (fumet, lèches, ...)
Persil plat	g	25	
Echalote	g	10	Mouler / Lardonner / Crépiner les terrines
Ail	g	5	
Eau de vie	cl	5	<b><u>Cuisson :</u></b>
Vin blanc	cl	10	Colorer les terrines
Champignons	g	50	Régler le four à 120° C
			Durée de cuisson : en fonction du volume (1 h 30 pour une terrine de 1 kg)
			Cuisson à cœur à 75° C
			Retirer du four
			Arroser de gelée chaude
<b><u>EMBALLAGE</u></b>			
Terrine	pièce	1 ou 2	Refroidir / Stocker
Barde	kg	0.250	
Crépine	u	½	Préparer pour la vente

5 pts

2 pts

3 pts

5 pts

CAP CHARCUTIER TRAITEUR	Code :	Session 2013	CORRIGE
EPREUVE EP2 : Partie Technologie professionnelle	Durée : 2 h	Coefficient : 4	Page 5/5

