



SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été mis en ligne par le CRDP de Strasbourg 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 :	
<small>(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)</small>	
Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
Né(e) le :	<small>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)</small>

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.

## 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
---------------------------	-----------	--------------------------

<b>CAP CHARCUTIER TRAITEUR</b>	Code :	Session 2013	SUJET
<b>EPREUVE EP2 : Partie Technologie professionnelle</b>	Durée : 2 h	Coefficient : 4	Page 1/6

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

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

**(10 points)**

**1- VOCABULAIRE PROFESSIONNEL**

Associer à chaque définition le terme technique correspondant : 5 pts

DETREMPE    ECUMER    EMINCER    BRIDER    FLEURER

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

**2- LES MATERIELS DE TRANSPORT**

Nommer trois matériels de transport pour la livraison des produits de charcuterie traiteur : 3 pts

- 
- 
- 

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

2 pts

Citer 2 mesures individuelles de prévention des coupures :

- 
-

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**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 pts**

ANATOMIE MUSCULAIRE		Carré de côtes		Pointe
ANATOMIE OSSEUSE	Vertèbres cervicales		Vertèbres lombaires	

**5- LE TRIAGE DES VIANDES, DES GRAS ET DES ABATS DU PORC** **4 pts**

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

	YORK
	RILLAUDS ou RILLONS
GRAS MOUILLE	
	PATE DE CAMPAGNE

MAIGRE D'EPAULE	
	ANDOUILLE
GORGE DE PORC	
SANG DE PORC	

**6- LES VOLAILLES** **2 pts**

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

- 
- 
- 
- 

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

Réponse :



**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**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 pts

- .....
- .....
- .....

**9- EPICES – CONDIMENTS – AROMATES**

Replacer les exemples donnés dans leur famille respective : 4.5 points

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

<b>Epices</b>			
<b>Condiments</b>			
<b>Aromates</b>			

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**3<sup>ème</sup> partie : Technologie professionnelle**

**(30 points)**

**10- LA GELEE DE PORC**

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

- + .....
- + .....
- + *Facultatif : les ébouillanter*
- + .....
- + .....
- + .....
- + .....

**11- LES MOYENS DE CONSERVATION**

Expliquer la différence entre salage et salaison ? 4 pts

SALAGE :

SALAIISON :

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

.....

.....

**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. 2 pts

Modes de cuisson	Exemples

Expliquer un des deux modes de cuisson : 3 points

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**13- LA FICHE TECHNIQUE**

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

**Terrine de lapin 2 kg**

**Rappel : ..... % réglementaire de volaille**

<b>MATIERES PREMIERES</b>			<b>PROGRESSION</b>
<b>INGREDIENTS</b>	<b>U</b>	<b>Qté</b>	
<b><u>BASE</u></b>			
<b><u>ASSAISONNEMENT</u></b>			
<b><u>LIANT</u></b>			
<b><u>AROMATES</u></b>			
<b><u>EMBALLAGE</u></b>			