



**LE RÉSEAU DE CRÉATION
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie 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.

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)	
Prénoms :	N° du candidat
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

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.

EP2 – Technologie - 1^{ère} partie - Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants

	Dossiers	Barème	Evaluation
Les produits de la boulangerie	1 – La fabrication des farines. 2 – La fabrication des pains.	6 points	
Les produits de la pâtisserie	3 – Les pâtes de base. 4 – Le chocolat.	5 points	
Les fruits et les légumes	5 – La partie comestible des légumes. 6 – La couleur des étiquettes.	4 points	
Les produits de boucherie, la volaille, les gibiers	7 – Les morceaux du porc. 8 – Le tampon. 9 – Les morceaux du veau et du bœuf.	14 points	
Les produits de l'épicerie	10 – Les ingrédients.	5 points	
Les produits de la poissonnerie	11 – La préparation du poisson. 12 – La fraîcheur du poisson. 13 – Les modes de cuisson.	12 points	
Le lait et les œufs	14 – La durée de cuisson. 15 – La méthode de cuisson. 16 – Le mode d'élevage.	14 points	
TOTAL	(60 points)		
NOTE SUR 20 (en point entier ou ½ point)			/20

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION		Session 2014	SUJET
EP2 - Technologie – 1 ^{ère} partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants	Durée : 1 h	Coefficient : 3	Page 1/7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

LA BOULANGERIE

1 - A partir de quelles farines sont fabriqués les pains ?

- *Farine de seigle*
- *Farine panifiable de blé*
- *Farine de blé gruau*
- *Farine blé complète*

Pains complets	
Pains courants (baguette)	
Pains de seigle	
Pains de gruau	

2 - Les différentes étapes de la fabrication du pain.

Replacer les termes de la liste suivante devant la définition qui convient.

Le pétrissage - le façonnage - la cuisson - la division - le pointage - le ressuage - la détente - l'apprêt.

	Consiste à mélanger les ingrédients pour former une pâte lisse et homogène.
	1 ^{ère} fermentation qui va de l'arrêt du pétrin à la division.
	Permet de fractionner la pâte en pâtons
	Temps de repos laissé à la pâte.
	Mise en forme des pâtons.
	2 ^{ème} fermentation qui permet la prise de volume des pâtons.
	Transformation du pâton en pain par l'action de la chaleur.
	Refroidissement du pain.

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION		Session 2014	SUJET
EP2 - Technologie – 1 ^{ère} partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants	Durée : 1 h	Coefficient : 3	Page 2/7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

LA PATISSERIE

3 - Les pâtes de base

	VRAI	FAUX
On incorpore de la levure biologique dans une pâte levée		
On utilise une pâte feuilletée pour faire des choux		
Les Paris Brest sont fabriqués à partir de pâte sablée		
La meringue est composée de crème fraîche et de sucre		

4 - Le chocolat

Relier chaque chocolat à sa composition

- | | | | |
|------------------|---|---|---|
| Chocolat blanc | ● | ● | Pâte de cacao- beurre de cacao- sucre- poudre de lait |
| Chocolat noir | ● | ● | Beurre de cacao- sucre et poudre de lait |
| Chocolat au lait | ● | ● | Pâte de cacao- beurre de cacao- sucre |

LES FRUITS ET LEGUMES

5 - Classer les légumes en fonction de leur partie comestible.

LEGUMES	Racines	Feuilles	Bulbes	Tubercules	Graines
Radis					
Epinards					
Haricots blancs					
Pomme de terre					
Fenouil					

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION		Session 2014	SUJET
EP2 - Technologie – 1 ^{ère} partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants	Durée : 1 h	Coefficient : 3	Page 3/7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

6 - Indiquer la couleur des étiquettes des catégories de légumes

Catégorie	Extra	Catégorie I	Catégorie II
Couleur étiquette			

LA BOUCHERIE

7 - Parmi les morceaux suivants, deux d'entre eux sont des morceaux qui appartiennent au porc, entourez les.

- Jambonneau
- Gîte de noix
- Macreuse
- Collet
- Côtelettes d'échine

8 - Sur les pièces de viandes, nous trouvons le tampon ci-dessous.



8.1 - Indiquer le nom de ce tampon.

.....

8.2 - Dans la liste suivante, replacer les termes par rapport aux différents codes :
Pays, Abattoir, N°INSEE, Département, Communauté Economique.

F	
14	
430	
01	
CE	

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION		Session 2014	SUJET
EP2 - Technologie – 1 ^{ère} partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants	Durée : 1 h	Coefficient : 3	Page 4/7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

9 - Classer les différents morceaux selon l'animal et sa catégorie.

Noix pâtissière – Jarret (Osso bucco) – tendron (blanquette) – filet (tournedos) – macreuse (paleron) - plat de côtes.

Animaux	Catégorie 1	Catégorie 2	Catégorie 3
Veau			
Bœuf			

L'ÉPICERIE

10 - Classer les ingrédients dans le tableau ci-dessous. Faire une croix.

	Condiments	Epices	Aromates
Ail			
Muscade			
Poivre			
Cornichon			
Moutarde			
Gingembre			
Basilic			
Cerfeuil			
Sel			
Laurier			

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION		Session 2014	SUJET
EP2 - Technologie – 1 ^{ère} partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants	Durée : 1 h	Coefficient : 3	Page 5/7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

LES POISSONS

11 - Dans la liste suivante, souligner les 4 étapes de préparation du poisson :

Plumer - dénoyauter – éviscérer – écaler – vider – écailler – éplucher – laver – ébarber.

L'ensemble de ces préparations s'appelle (*rayé l'intrus*) : *pointage – habillage.*

12 - A chaque partie de poisson correspond un qualificatif de fraîcheur. Dans la liste suivante, replacer chaque qualificatif à la partie qui convient :

Convexe – Brillantes – Rouges - Ferme et tendu.

Parties	Qualificatifs
Ecailles	
Œil	
Abdomen	
Ouïes	

13 - A la lecture des définitions techniques suivantes, indiquer les modes de cuisson appropriés.

Pocher - sauter - au bleu – meunière – griller.

Passer le poisson dans la farine, cuire à la poêle avec du beurre et de l'huile. Napper d'un beurre citronné mousseux.	
Eponger les pièces, les mettre en marinade instantanée, quadriller sur un grill très chaud, finir éventuellement au four, lustrer.	
Préparer un court bouillon, refroidir le court bouillon, ajouter le poisson et cuire lentement.	
Assommer et vider le poisson que l'on a acheté vivant, ajouter du vinaigre, cuire dans le court bouillon.	
Sécher le poisson, assaisonner, tremper dans la farine et dans l'anglaise. Dans la chapelure, cuire à la poêle avec huile et beurre.	

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION		Session 2014	SUJET
EP2 - Technologie – 1 ^{ère} partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants	Durée : 1 h	Coefficient : 3	Page 6/7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

LES ŒUFS

14 - Relier par une flèche la cuisson des œufs à la durée appropriée.

- Coque ● ● 5 à 6 minutes
Mollet ● ● 10 minutes
Dur ● ● 3 minutes

15 - Replacer les préparations suivantes dans la méthode de cuisson qui convient.

Omelette – Coque - Au plat – Frit - Brouillé – Dur - Cocotte

Cuisson avec coquille	Cuisson sans coquille battus	Cuisson sans coquille non battus

16 - Relier par des flèches les modes d'élevage au code qui convient.

- 0 ● ● En cage
1 ● ● Plein air
2 ● ● Bio
3 ● ● Au sol

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION		Session 2014	SUJET
EP2 - Technologie – 1 ^{ère} partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants	Durée : 1 h	Coefficient : 3	Page 7/7