



**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.

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	CORRIGE
EP2 - Technologie – 1 ^{ère} partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants	Durée : 1 h	Coefficient : 3	Page 1/5

LA BOULANGERIE

1 – 4 x 0,5 = 2 points

Pains complets	Farine de blé complète
Pains courants (baguette)	Farine panifiable de blé
Pains de seigle	Farine de seigle
Pains de gruau	Farine de blé de gruau

2 - 8 x 0,5 = 4 points

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

LA PATISSERIE

3 - 4 x 0,5 = 2 points

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

M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION		Session 2014	CORRIGE
EP2 - Technologie – 1 ^{ère} partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants	Durée : 1 h	Coefficient : 3	Page 2/5

4 - 3 x 1 = 3 points

- 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 - 5 x 0,5 = 2,5 points

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

6 - 3 x 0,5 = 1,5 point

Catégorie	Extra	Catégorie I	Catégorie II
Couleur étiquette	Rouge	Vert	Jaune

LA BOUCHERIE

7 - 2 x 1 = 2 points

Jambonneau
Côtelettes d'échine

8.1 - 1 point

Estampille

8.2 - 5 x 1 = 5 points

F	Pays
14	Département
430	Numéro INSEE
01	Abattoir
CE	Communauté Economique

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

9 - 6 x 1 = 6 points

Animaux	Catégorie 1	Catégorie 2	Catégorie 3
Veau	Noix pâtissière	Tendron	Jarret
Bœuf	Filet	Macreuse	Plat de côtes

L'EPICERIE

10 - 10 x 0,5 = 5 points

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

Accepter les 2

LES POISSONS

11 - 5 x 1 = 5 points

Vider – Ecailler – Laver - Ebarber.

L'ensemble de ces préparations s'appelle **habillage**.

12 – 4 x 0,5 = 2 points

Parties	Qualificatifs
Ecailles	Brillantes
Œil	Convexe
Abdomen	Ferme et tendu
Ouïes	Rouges

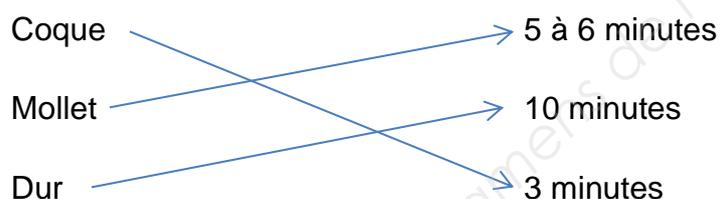
M.C. VENDEUR SPECIALISE EN ALIMENTATION		Session 2014	CORRIGE
EP2 - Technologie – 1 ^{ère} partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants	Durée : 1 h	Coefficient : 3	Page 4/5

13 - 5 x 1 = 5 points

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

LES ŒUFS

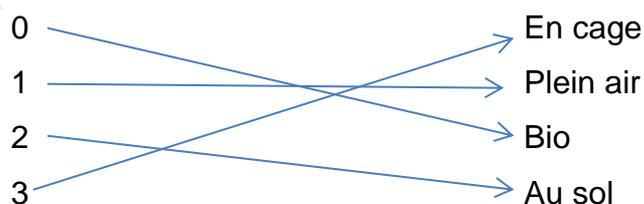
14 - 3 x 1 = 3 points



15 - 7 x 1 = 7 points

Cuisson avec coquille	Cuisson sans coquille battus	Cuisson sans coquille non battus
Coque	Omelette	Au plat
Dur	Brouillé	Frit
		Cocotte

16 - 4 x 1 = 4 points



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