



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

**Ce document a été numérisé par le Canopé de l'académie 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.

CAP CHARCUTIER TRAITEUR

Epreuve EP2 : Partie Technologie professionnelle

- 1^{ère} PARTIE : Technologie générale (sur 10 points)
- 2^{ème} PARTIE : Technologie des matières premières (sur 20 points)
- 3^{ème} PARTIE : Technologie professionnelle (sur 30 points)

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

Corrigé

1^{ère} partie : Technologie générale

(10 points)

HYGIENE ET SECURITE

Pour nettoyer son plan de travail, le charcutier traiteur doit effectuer certaines opérations de nettoyage.

1. Numéroté dans l'ordre logique les étapes suivantes de 1 à 6 : 6 x 0.5 pt = 3 pts

	Ordre logique
Désinfecter	Eliminer les détrit
Rincer à l'eau chaude	Dégraiss
Dégraiss	Rincer à l'eau chaude
Egoutter	Désinfect
Eliminer les détrit	Rincer à l'eau froide
Rincer à l'eau froide	Egoutter

CAP CHARCUTIER TRAITEUR	Code :	Session 2014	CORRIGÉ
EPREUVE EP2 : Partie Technologie professionnelle	Durée : 2 h	Coefficient : 4	Page 1/4

VOCABULAIRE PROFESSIONNEL

2. Retrouver le terme technique en face de chaque définition. **7 x 1 pt = 7 pts**

Bouquet garni	Vert de poireau – branche de céleri – thym et laurier lié ensemble.
Abaisser	Etendre une pâte à l'aide d'un rouleau.
Clarifier	Supprimer d'une gelée les impuretés à l'aide de sang, de blanc d'œuf ou séparer le blanc du jaune de l'œuf.
Monder ou émonder	Eliminer la peau des tomates ou des pistaches après les avoir ébouillantées.
Barde	Garnir les parois de barde d'une terrine avant de mettre la mée.
Ecumer	Enlever de la surface d'un liquide les impuretés.
Foncer	Garnir un moule d'une abaisse de pâte.

2^{ème} partie : Technologie des matières premières

(20 points)

Dans la découpe d'un ½ porc à la parisienne, on obtient trois parties.

3. Citer les deux parties manquantes. **2 x 1 pt = 2 pts**

- 1 : Le rein
- 2 : **La poitrine hachage**
- 3 : **Le jambon**

4. Citer les autres morceaux du rein. **6 x 1 pt = 6 pts**

- 1. L'échine
- 2 : **La bardière**
- 3 : **La palette**
- 4 : **Le carré de côtes**
- 5 : **Le filet**
- 6 : **La grillade**
- 7 : **La pointe de filet**

5. Les boyaux de mouton et de porc sont utilisés pour embosser les produits de charcuterie. Citer deux utilisations pour chacun des boyaux cités ci-dessous. **8 x 1 pt = 8 pts**

Types de boyau	Utilisation 1	Utilisation 2
Menu de mouton	Chipolatas, saucisses longues Saucisse de francfort	Merguez Saucisse de Strasbourg
Menu de porc	Boudin blanc	Boudin noir
Robe	Saucisson lyonnais	Andouillettes de Troyes
Fuseau de porc	Saucisson sec	Rosette de Lyon

6. Le triage de la viande de porc permet d'obtenir différent choix de viande et de gras pour les fabrications. Citer deux utilisations pour les viandes et les gras de porc. **8 x 0.5 pt = 4 pts**

Viande et gras de porc	Utilisation 1	Utilisation 2
Maigre	Boudin blanc	Lèches à galantine
Gras dur (bardière)	Saucisson cuit	Saucisson sec
Gorge	Pâté de campagne	Pâté de lapin
Poitrine	Boudin blanc	Rillons

3^{ème} partie : Technologie des matières premières

(30 points)

LE STOCKAGE

Une installation de froid positif est une enceinte permettant de conserver des produits alimentaires à une température comprise entre 0° et + 4° C.

7. Citer quatre précautions à prendre lors du stockage dans une installation. **4 x 1 pt = 4 pts**

- Ne pas déposer à même le sol les denrées.
- Surveiller la température de la chambre froide (0 à 4° C).
- Rangement rationnel des produits stockés.
- Nettoyer et désinfecter régulièrement la chambre froide.

Les correcteurs apprécieront toute réponse cohérente.

LE FUMAGE

8. Nommer 3 actions du fumage. **3 x 1 pt = 3 pts**

Couleur
Saveur
Conservation

LE SALAGE ET LES SALAISONS

9. Donner la composition d'une saumure d'injection rapide pour 10 L. **1 pt**

Ingrédients	Quantités
Eau	10 litres
Sel nitrité	1.300 kg
Sucre	0.200 kg

L'ETUVAGE

10. Citer trois buts de l'étuvage. **3 x 1 pt = 3 pts**

- Améliore la formation de la couleur ;
- Favorise l'adhésion de la mée ;
- Favorise la liaison de la mée ;
- Favorise le développement du goût.

CAP CHARCUTIER TRAITEUR	Code :	Session 2014	CORRIGE
EPREUVE EP2 : Partie Technologie professionnelle	Durée : 2 h	Coefficient : 4	Page 3/4

LES CUISSONS

11. Citer 4 modes de cuisson utilisés en charcuterie traiteur. **4 x 1 pt = 4 pts**

Pocher départ à froid, rôtir, griller, frire, sauter, pocher départ à chaud, braiser.

LA FICHE TECHNIQUE

12. Réaliser la fiche technique d'une mousse de foie. **15 pts**

Mousse de foie 1 kg

MATIERES PREMIERES			PROGRESSION
INGREDIENTS	U	Qté	
<u>BASE</u>			<p>Mise en place du poste de travail. Préparer les éléments et ASS. Préparer le lait aromatisé. Barder les moules. Trier le foie et le mettre au sel. Hacher le foie avec l'échalote et l'ail grille n° 2. Pocher les mouilles dans l'eau, lait ou bouillon. Cutterer le foie. Ajouter le reste ASS et les liants. Hacher les mouilles. Hacher les mouilles même grille que les foies. Incorporer les mouilles au cutter. Incorporer petit à petit le lait chaud 40 à 50° C. Mouler les pâtés de foie. Placer les moules dans une plaque à bain marie. Enfournier à 160° C. Régler les terrines une fois la coloration réussie et régler à <u>90° C, en ajoutant de l'eau dans la plaque.</u> Cuire 1h30 pour 2 kg. Sonder pour assurer la cuisson <u>75° C à cœur.</u> Défourner et dégraisser puis ajouter le jus. Refroidir en cellule de refroidissement.</p>
Foie de porc	KG	0.250	
Mouille	KG	0.750	
Lait	L	0.250	
<u>ASSAISONNEMENT</u>			
Sel nitrité	KG	0.020	
Sucre	KG	0.004	
Poivre	KG	0.003	
Epices	KG	0.002	
Muscade	KG	0.002	
<u>LIANT</u>			
Blanc d'œuf	KG	0.060	
Polyphosphates	KG	0.004	
<u>AROMATES</u>			
Oignon	KG	0.050	
Ail	KG	0.005	
<u>EMBALLAGE</u>			
Barde			
5 pts	2 pts	3 pts	5 pts

CAP CHARCUTIER TRAITEUR	Code :	Session 2014	CORRIGE
EPREUVE EP2 : Partie Technologie professionnelle	Durée : 2 h	Coefficient : 4	Page 4/4