



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

**Ce document a été mis en ligne 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.

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.

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
---------------------------	-----------	--------------------------

*Matériel autorisé : calculatrice autonome sans imprimante
et sans dispositif de communication externe selon la réglementation en vigueur
(circulaire n° 99-186 du 16/11/99).*

*Ce sujet comporte 6 pages numérotées de 1/6 à 6/6. Assurez-vous qu'il est complet.
Si votre sujet est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.*

Le candidat répondra directement sur le sujet.

CAP CHARCUTIER TRAITEUR	Code :	Session 2014	SUJET
EPREUVE EP2 : Partie Technologie professionnelle	Durée : 2 h	Coefficient : 4	Page 1/6

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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 : **3 pts**

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

VOCABULAIRE PROFESSIONNEL

2. Retrouver le terme technique en face de chaque définition. **7 pts**

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2^{ème} partie : Technologie des matières premières

(20 points)

LE PORC

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

3. Citer les deux parties manquantes. (2 pts)

- 1 : Le rein
2 :
3 :

4. Citer les autres morceaux du rein. (6 pts)

1. L'échine
2 :
3 :
4 :
5 :
6 :
7 :

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 pts)

Types de boyau	Utilisation 1	Utilisation 2
Menu de mouton		
Menu de porc		
Robe		
Fuseau de porc		

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. (4 pts)

Viande et gras de porc	Utilisation 1	Utilisation 2
Maigre		
Gras dur (bardière)		
Gorge		
Poitrine		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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 pts)

-
-
-
-

LE FUMAGE

8. Nommer 3 actions du fumage. (3 pts)

LE SALAGE ET LES SALAISONS

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

Ingrédients	Quantités
	10 L
Sucre	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

L'ETUVAGE

10. Citer trois buts de l'étuvage. **(3 pts)**

-
-
-

LES CUISSONS

11. Citer 4 modes de cuisson utilisés en charcuterie traiteur. **(4 pts)**

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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> Foie de porc	kg	0.250	
<u>ASSAISONNEMENT</u>			
<u>LIANT</u>			
<u>AROMATES</u>			
<u>EMBALLAGE</u>			