



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

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie de Montpellier  
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 <input type="text"/>
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<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
---------------------------	-----------	----------------------

*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.*

<b>CAP CHARCUTIER TRAITEUR</b>	<b>Code :</b>	<b>Session 2015</b>	<b>SUJET</b>
<b>EPREUVE EP2 : Partie Technologie professionnelle</b>	<b>Durée : 2 h</b>	<b>Coefficient : 4</b>	<b>Page 1/6</b>

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 1<sup>ère</sup> PARTIE : Technologie générale (10 points)

1 Vocabulaire professionnel, compléter le tableau suivant. (6 points)

Vocabulaire technique	Définitions
.....	Maintenir une cuisson à une température voulue ou employer un élément de cuisson pour recouvrir une marchandise cuite.
Darne	.....
.....	Mettre une farce ou une mée sous boyau.
Rouelle	.....
.....	Résultat obtenu par ébullition d'aromates dans un liquide.
.....	Répartir une fine couche de farine sur le marbre et la pâte dans le but d'empêcher celle-ci de coller.

2.1 Dans quel cas faut-il se laver et se désinfecter les mains. Citer quatre cas concrets. (2 points)

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

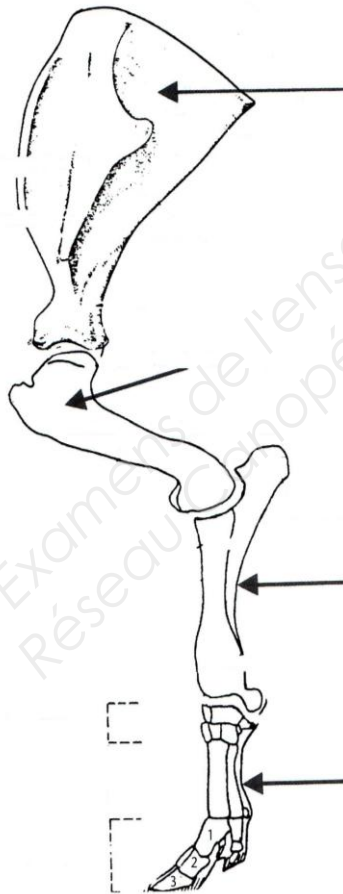
2.2 Le nettoyage du laboratoire doit être fait avec TACT. Définir ce sigle. (2 points)

- T : .....
- A : .....
- C : .....
- T : .....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 2<sup>ème</sup> PARTIE : Technologie des matières premières (20 points)

3.1 A chaque flèche, indiquer le nom des différents os du membre antérieur du porc. (4 points)



Source : livre de l'apprenti charcutier

3.2 Préciser si ces affirmations sont vraies ou fausses. (5 points)

Le squelette du porc	vrai	faux
Le scapulum est l'os de la palette		
L'humérus est situé sur le jambon		
Le porc a 7 cervicales		
L'os du tarse se trouve sur le membre antérieur		
Le coxal permet la jonction du membre postérieur au reste du corps		

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4.1 A l'abattoir, lorsque les carcasses sont saines à la consommation qu'est-il apposé sur celles-ci ? (2 points)

.....

4.2 Lorsque le technicien du service vétérinaire a un doute sur la qualité sanitaire de la carcasse, où la place-t-il ? (0,5 point)

.....

4.3 A l'abattoir, que devient la carcasse lorsque la viande est impropre à la consommation ? (0,5 point)

.....

5 Citer le boyau ou son utilisation dans le tableau suivant. (8 points)

Boyau	Utilisation
Menu de porc	.....
.....	Chipolatas
Courbe de bœuf	.....
.....	Mortadelle
Chaudin	.....
.....	Rosette
Menu de porc	.....
.....	Saucisson à l'ail

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 3<sup>ème</sup> PARTIE : Technologie professionnelle (30 points)

6.1 Compléter la liste des ingrédients ainsi que leur quantité pour la pâte à chou, base un litre. (2 points)

Eau ou lait	.....	.....	Oufs	sel
1l	600g	400g	.....	.....

6.2 Détailler les différentes phases de la fabrication de la pâte à chou. (3 points)

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

7.1 Rechercher les ingrédients et proportions manquantes pour réaliser 10 litres de jus ordinaire. (5 points)

Ingrédients	Quantité
- .....	- 13 L
- .....	- 7.5 kg
- .....	- 3 kg
- oignon, carotte	- .....
- .....	- 100 gr

7.2 Indiquer 2 utilisations du jus ordinaire. (1 point)

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

8 Préciser 4 critères de fraîcheur du poisson. (4 points)

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

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

9 Préparer la fiche technique de la galantine de porc.

(15 points)

## Galantine de porc de 1 KG

MATIERES PREMIERES			PROGRESSION
INGRÉDIENTS	Unité	Quantités	
<u>BASE</u>			
<u>ASSAISONNEMENT</u>			
<u>LIANT</u>			
<u>AROMATES</u>			
<u>EMBALLAGE</u>			
5 points	2 points	3 points	5 points