



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

**Ce document a été mis en ligne par le Réseau Canopé
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 7 pages, numérotées de 1/7 à 7/7. 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 2016	SUJET
EPREUVE EP2 : Partie Technologie professionnelle	Durée : 2 h	Coefficient : 4	Page 1/7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Mise en situation :

La SARL Charcuterie traiteur « Le relais gourmet » 3 rue de la Rivière à AUXERRE doit élaborer un buffet froid pour 200 personnes pour le samedi 24 juin. Le buffet est constitué essentiellement de charcuterie traiteur (pâté de campagne, saucisson à l'ail, andouillette, boudin noir, terrine de volaille,...). Les viandes sont principalement issues de l'agriculture biologique à la demande du client.

Vous êtes embauché(e) en tant que saisonnier pour les mois d'été. Vous participez à cet évènement avec le personnel en place.

1^{ère} PARTIE : Technologie générale (10 points)

1 - Sécurité & Hygiène

Pour les différentes étapes du travail, vous devez vous conformer aux exigences de la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité.

Pour chacune des affirmations suivantes, répondre par vrai ou faux en cochant la case correspondante :

Affirmations	VRAI	FAUX
- Un lave main réglementaire doit comporter une commande non manuelle.		
- Sous les ongles se nichent un grand nombre de micro-organismes.		
- Le port du tablier de protection n'est pas obligatoire pour le désossage.		
- La désinfection permet d'éliminer plus efficacement les souillures visibles.		
- Nettoyer en respectant le TACT signifie : Respecter la température, l'action mécanique, la concentration du produit et le temps d'action.		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2 – Le vocabulaire professionnel

Pour les différentes fabrications du buffet, vous utilisez un vocabulaire adapté.
Retrouver le terme technique correspondant à chaque définition :

Mots et verbes techniques	Définitions
	Opération consistant à enduire l'intérieur d'un moule avec une gelée prête à prendre, afin de former une couche régulière sur toute la surface.
	Saupoudrer de farine les éléments d'un sauté pour obtenir la liaison après le mouillement.
	Retirer d'une viande certains éléments tels que rougeurs, aponévroses ou gras, qui nuiraient à sa présentation.
	Partie grasse du porc prélevée sur la bordure interne de la poitrine et du jambon servant à la réalisation du pâté de foie.
	Découper une tranche de viande mince à l'aide d'un couteau et en biaisant de manière à augmenter la surface.

2^{ème} PARTIE : Technologie des matières premières (20 points)

3 - Le porc

Pour la fabrication charcutière, vous utilisez des porcs locaux de races nationales.

Indiquer deux races de porc :

-
-

Compléter le tableau du rein de porc en précisant les noms des morceaux manquants :

.....	Travers
-------	-------	-------	-------	-------	-------	---------

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4 - Les volailles

Pour la conception du buffet, vous fabriquez une terrine de volaille.

Proposer une définition pour les appellations suivantes :

- PAC :
-
- EFFILEES :
-

Indiquer le pourcentage minimum de volaille dans une terrine :

-

5 - Les additifs

Dans la fabrication des produits de charcuterie pour le buffet, vous utilisez différents additifs.
Entourer le rôle des additifs suivants :

Additifs	Rôles sur le produit fini		
Sel nitrité :	Maintenir la couleur d'origine	Retirer du goût	Pouvoir de rétention d'eau
Acide ascorbique :	Assurer une meilleure liaison	Conserver la couleur de la tranche	Rendre le grain plus homogène
Polyphosphates :	Permettre une perte d'eau à la cuisson	Permettre une fonte de gras importante	Pouvoir de rétention d'eau

6 - Les liants

Dans les éléments de la fiche technique de votre terrine de volaille figure des liants.

Nommer deux liants utilisés dans la conception de la terrine :

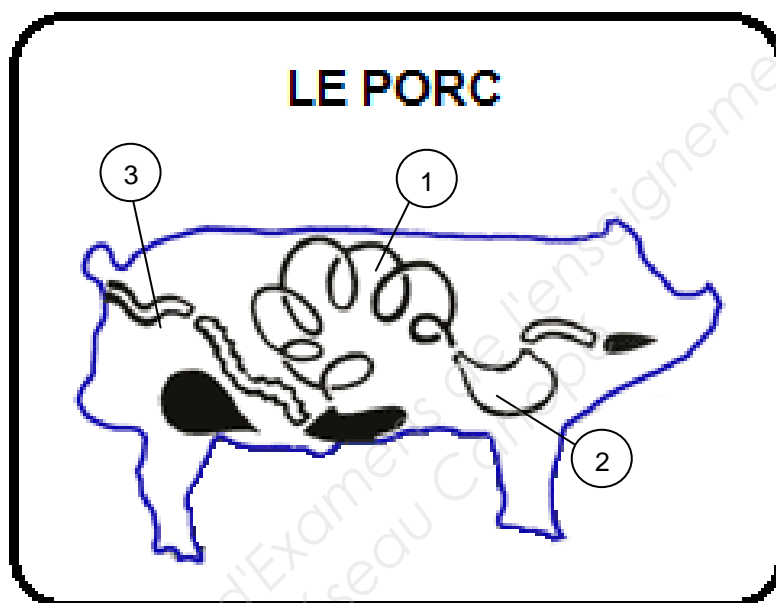
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

7 – Les boyaux

Vous allez fabriquer des produits sous boyaux de porc.

Document 1 :



Complétez le tableau suivant en vous appuyant sur le Document 1.

Nom du viscère	Utilisation possible
1.	•
2.	•
3.	•

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3^{ème} PARTIE : Technologie professionnelle (30 points)

Vous êtes en charge du stockage des matières premières et des produits finis.

8 – La conservation

a) Relier par une flèche les températures de conservation aux produits suivants :

Jambon cuit	•	•	(température ambiante +/-15°C)
Légumes surgelés	•	•	(+3°C)
Œufs frais	•	•	(0° à +15°C)
Produits appertisés	•	•	(0°C à +2°C)
Poisson frais	•	•	(+3°C)
Plat cuisiné	•	•	(-18°C)

b) Replacer les modes de conservation suivants dans le tableau :

Stérilisation, Réfrigération, Surgélation, Ionisation, Conditionnement sous vide, Pasteurisation

Nom du procédé	Définition
	Procédé qui permet de détruire la totalité des micro-organismes en soumettant le produit à une T° élevée (+140°C) pendant un temps court.
	C'est un procédé relativement récent qui consiste à utiliser des radiations pour réduire tout ou partie des Micro Organismes. Cette technique est utilisée pour une variété de produits (herbes aromatiques, épices,...).
	Méthode qui consiste à entreposer les aliments à une T° basse positive (+4°C). La vitesse de développement des Micro Organismes est ralentie, mais la durée de conservation est à court et moyen terme.
	Ce procédé permet d'abaisser rapidement la T° à cœur du produit à -18°C.
	Méthode de conservation consistant à conditionner le produit dans un emballage étanche dont on retire l'air. Le manque d'oxygène empêche la prolifération de certains micro-organismes.
	C'est un procédé de conservation des aliments par lequel ceux-ci sont chauffés à une température définie, pendant une durée elle aussi définie, puis refroidis rapidement (+63°C à +100°C).

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

9 – Le stockage

La qualité des matières premières conditionne celle des produits finis, il est donc important d'être vigilant dès la réception.

Citer au moins trois précautions à prendre lors de l'entrée dans votre laboratoire de poissons entiers frais :

-
-
-

10 – La fiche technique

Pour l'élaboration du buffet, vous fabriquez du pâté de campagne.

Réaliser la fiche technique du pâté de campagne.

Pâté de campagne 2 kg

MATIÈRES PREMIÈRES			PROGRESSION
INGRÉDIENTS	U	Quantités	
<u>BASE</u>			
<u>ASSAISONNEMENT</u>			
<u>LIANT</u>			
<u>AROMATES</u>			
<u>EMBALLAGE</u>			