



**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 <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^{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 5 pages, numérotées de 1/5 à 5/5. 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 2017	SUJET
EPREUVE EP2 : Partie Technologie professionnelle	Durée : 2 h	Coefficient : 4	Page 1/5

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

La SARL « Festin de l'Yonne » est une entreprise de charcuterie traiteur à Auxerre spécialisée dans les produits de charcuterie traditionnelle.
Les viandes utilisées sont issues de l'agriculture biologique.
Pour se développer, cette entreprise vous embauche en qualité d'ouvrier charcutier traiteur.

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

HYGIENE ET SECURITE

Pour la fabrication des produits de charcuterie, on utilise un hachoir.

- 1- Citer une précaution que doit prendre le charcutier avant de nettoyer un hachoir.

- 2- Pour les travaux de désossage, l'entreprise doit mettre à la disposition du salarié un équipement de protection individuelle, de quoi est-il composé ?

-
-

Le charcutier traiteur, lors du nettoyage et de la désinfection, doit respecter la règle du TACT.

- 3- Définir les lettres qui correspondent au TACT.

T :

A :

C :

T :

VOCABULAIRE PROFESSIONNEL

- 4- A partir du tableau ci-dessous, indiquer la définition des mots suivants ou indiquer le terme technique correspondant à la définition.

MOTS TECHNIQUES	DEFINITIONS
	Différencier les maigres et les gras pour déterminer leurs utilisations.
Couler	
Mêlée	
	Cuire tout doucement au beurre, à couvert, sans coloration. Action de fixer la couleur caractéristique rose des produits de charcuterie. Maintenir au chaud dans une étuve.
	Mettre sous boyau des mêlées.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

- 6- L'établissement est certifié AB. Définir ce sigle.
-

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

En charcuterie, il existe plusieurs moyens de conservation qui peuvent être naturels ou mécaniques, agir à des températures variables et donc avoir des effets différents sur la multiplication des microbes.

- 1- Citer trois moyens de conservation dits « mécaniques » et trois moyens de conservation dits « naturels ».

Mécaniques	Naturels

- 2- Pour la fabrication de jambon blanc, poitrine fumée, vous pouvez utiliser deux méthodes de salaison. Citer deux techniques de saumurage.
-
-

- 3- Citer deux précautions que l'on doit prendre lors de l'utilisation de boyaux frais.
-
-

- 4- Tout au long de l'année, vous réalisez une vente importante de saumon fumé. indiquer trois actions du fumage.
-
-
-

- 5- Pour optimiser les ventes, vous développez une gamme de plats cuisinés en vente à emporter. Nommer quatre modes de cuisson.
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

La spécialité de l'entreprise est la terrine de volaille.
Vous souhaitez mettre au point une nouvelle recette.

6- Compléter la fiche technique d'une terrine de volaille pour 1 kg.

Terrine de volaille
1 kg

MATIÈRES PREMIÈRES			PROGRESSION
INGRÉDIENTS	U	Quantités	