



**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/n° de partie :			
	NOM :			
	(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)		N° de la candidate ou du candidat	
NE RIEN ÉCRIRE	Prénoms :		<div style="border: 1px solid black; width: 150px; height: 20px;"></div> (le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)	
	Né(e) le :			
	Appréciation de la correctrice ou du correcteur			
	<div style="border: 1px solid black; width: 150px; height: 40px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> Note : </div>			

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

Mention Complémentaire

VENDEUR SPÉCIALISÉ EN ALIMENTATION

ÉPREUVE EP2

ÉPREUVE TECHNOLOGIQUE

1^{re} partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants

SUJET

Durée : 1 heure

Coefficient : 3

Session 2018

Ce sujet se compose de 7 pages numérotées de 1/7 à 7/7.

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

Le sujet est à rendre dans son intégralité.

Aucun document autorisé.

L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, est autorisé.

MC VENDEUR SPÉCIALISÉ EN ALIMENTATION	1806-MC5 VSA EP2	Session 2018	SUJET
EP2 - Technologie – 1 ^{re} partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants	Durée : 1 heure	Coefficient : 3	Page 1/7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

FAMILLES DE PRODUITS	QUESTION	BARÈME	Note
1 ^{re} partie - LE LAIT	1 - 2	6	
2 ^e partie - Les produits de la pâtisserie : LES CRÈMES	3	10,5	
3 ^e partie - Les produits de la pâtisserie : LES PETITS FOURS	4	4	
4 ^e partie - LES FROMAGES	5	9	
5 ^e partie - LES LÉGUMES ET LES FRUITS.	6	5	
	7	11	
6 ^e partie - Les produits de l'épicerie : ÉPICES, AROMATES ET CONDIMENTS	8	3	
	9	4	
7 ^e partie - LES PRODUITS DE LA POISSONNERIE	10	3,5	
	11	4	
Total		60 points	
Note sur 20 (en point entier ou ½ point)		/20	

MC VENDEUR SPÉCIALISÉ EN ALIMENTATION	SUJET	1806-MC5 VSA EP2	Session 2018	EP2 - Technologie – 1 ^{re} partie : Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants	Page 2/7
--	-------	------------------	-----------------	--	-------------

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1^{re} partie - LE LAIT

1 - **Relier** par une flèche les différents types de lait à leur couleur de bouchon.

Rouge	•	•	Lait cru
Vert	•	•	Lait entier
Jaune	•	•	Lait demi-écrémé
Bleue	•	•	Lait écrémé

2 - **Donner** le nom des différents modes de conservation présentés dans le tableau ci-dessous.

Lait n'ayant subi aucun traitement thermique
Lait ayant subi un traitement thermique rapide à 150°C
Lait ayant subi un traitement thermique à 116°C
Lait ayant subi un traitement thermique à 72°C

2^e partie - Les produits de la pâtisserie : LES CRÈMES

3 - **Cocher** les ingrédients entrant dans la préparation de chaque crème et préciser si la préparation se fait à chaud ou à froid (mettre une croix).

Crèmes	Anglaise	Chantilly	Mousseline	Bavaroise	Ganache
Jaunes d'œufs					
Sucre					
Lait					
Crème					
Beurre					
Gélatine					
Chocolat					
Farine					
Préparation à chaud					
Préparation à froid					

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3^e partie - Les produits de la pâtisserie : LES PETITS FOURS

4 - **Remplacer** les petits fours suivants dans leur famille respective.

Rocher coco - financier - madeleine - chou à la crème - langue de chat - macaron -
mini-tartelette aux fruits - éclair à la vanille.

Famille de petits fours	Variétés de petits fours
Frais	
Aux amandes	
Secs	

4^e partie - LES FROMAGES

5 - D'après la liste suivante, **remplacer** dans le tableau les 9 mots manquants.

Chabichou - pâte pressée cuite - Normandie - Cantal - brebis - pâte molle à croûte
lavée - Nord - camembert - chèvre.

Fromages	Lait utilisé	Type de pâte	Origine géographique
Roquefort	Persillée	Aveyron
.....	Vache	Molle à croûte fleurie
Comté	Vache	Franche-Comté
.....	Vache	Pressée non cuite	Auvergne
Maroilles	Vache
.....	Chèvre	Poitou

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

5^e partie - LES FRUITS ET LÉGUMES

6 - **Indiquer** les parties comestibles des légumes suivants (mettre des croix).

Légumes	Parties comestibles					
	Racine	Feuilles	Bulbe	Tubercule	Graines	Tige
Pomme de terre						
Petit pois						
Épinards						
Carotte						
Asperge						

7 - **Indiquer** par une croix dans le tableau ci-dessous à quelle famille appartient chaque fruit.

Fruits	Familles					
	À pépins	À noyaux	Agrumes	Rouges/baies	Exotiques	Secs
Myrtille						
Poire						
Raisin						
Litchi						
Mangue						
Pêche						
Amande						
Orange						
Framboise						
Ananas						
Abricot						

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

6^e partie - Les produits de l'épicerie : LES ÉPICES, AROMATES ET CONDIMENTS

8 - **Retrouver** la définition qui convient en la recopiant dans le tableau pour épices, aromates et condiments.

- « Plantes odoriférantes utilisées en cuisine ».
- « Éléments végétaux qui donnent une saveur plus prononcée, plus piquante aux aliments ».
- « Substance ou préparation ajoutée à un aliment pour en relever la saveur ».

9 - **Placer** les produits suivants dans le tableau ci-dessous.

Sauce soja - noix de Muscade - cannelle - estragon - moutarde - vinaigre - curcuma - aneth.

Épices	Aromates	Condiments
Définition :	Définition :	Définition :

7^e partie - LES PRODUITS DE LA MER

10 - **Associer** les espèces avec leurs dénominations. Mettre une croix dans la case qui convient.

Espèces Dénomination	Mollusques	Crustacés	Poissons
Écrevisse			
Moule			
Homard			
Truite			
Crevette			
Huître			
Sole			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

11 - Classer les poissons suivants selon leur milieu d'origine.

Brochet – bar – maquereau – carpe – sandre – sardine – daurade - truite.

Poisson d'eau douce	Poisson de mer