



**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.**

<b>DANS CE CADRE</b>	Académie :	Session :	
	Examen :	Série :	
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :	
	Épreuve/sous-épreuve :		
	NOM :		
	(en majuscule, suivi s'il y a du nom d'épouse)		
<b>NE RIEN ÉCRIRE</b>	Prénoms :		
	Né(e) le :		N° du candidat
	Appréciation du correcteur		
	Note :		

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

**Les réponses sont à rédiger sur les documents.  
À l'issue de l'épreuve, vous remettrez l'ensemble de ces documents.**

## CAP CHARCUTIER TRAITEUR

**SESSION 2018**

**Épreuve EP2**

**Partie TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE**

		Points obtenus
<b>1<sup>ère</sup> partie</b>	<b>Technologie générale</b>	<b>/10 pts</b>
<b>2<sup>ème</sup> partie</b>	<b>Technologie des matières premières</b>	<b>/20 pts</b>
<b>3<sup>ème</sup> partie</b>	<b>Technologie professionnelle</b>	<b>/30 pts</b>
<b>Total</b>		<b>/60 pts</b>
<b>Note</b>		<b>/20 pts</b>

**LA CALCULATRICE EST INTERDITE.**

<b>CAP CHARCUTIER TRAITEUR – Session 2018</b>	<b>Code : 1806-CAP CT EP2</b>	<b>SUJET</b>	
Épreuve EP2 : Partie Technologie professionnelle	Durée : 2 H	Coef. : 4	Page : 1 / 7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Mise en situation :

Monsieur DUPOND, propriétaire d'une entreprise de charcuterie traiteur à PARIS, décide de vous embaucher pour l'aider. Chargé(e) de la préparation des viandes de porc, de la préparation de produits de charcuterie et de plats traiteurs, vous avez aussi la responsabilité des achats. Monsieur DUPOND vous sollicite également pour accompagner le jeune en stage dans l'entreprise.

**1<sup>ère</sup> PARTIE : Technologie générale 10 points**

**1. Sécurité et hygiène**

1.1 Donner la définition des termes suivants :

Détergent : .....

Désinfectant : .....

1.2 Donner la définition du nettoyage avec TACT.

T.....

A.....

C.....

T.....

**2. Mots techniques**

Lors de la réalisation d'une pâte feuilletée, votre stagiaire vous questionne sur certains termes de la fiche technique.

Détrempe : .....

Abaisser : .....

Tourer : .....

Beurrer : .....

<b>CAP CHARCUTIER TRAITEUR</b>	<b>SUJET</b>	<b>Session 2018</b>	
Épreuve EP2 : Partie Technologie professionnelle	Durée : 2 H	Coef. : 4	Page : 2 / 7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

**2<sup>ème</sup> PARTIE : Technologie des matières premières 20 points**

**3. La découpe du demi porc**

Le responsable de vente souhaite un affichage d'un rein de porc pour le personnel et son utilisation.

3.1 Compléter le tableau détaillant le rein de porc.

Morceaux	Utilisations
Palette	
	Carré de côte cuit
	Bacon
Pointe	
	Mignon de porc
Couenne	

3.2 Citer trois fabrications possibles à partir d'une palette de porc.

- ▶ .....
- ▶ .....
- ▶ .....

**4. Les volailles**

4.1 Donner les deux familles principales des volailles.

- ▶ .....
- ▶ .....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

4.2 Préciser les cinq étapes de l'habillage d'une volaille.

- 1.....
- 2.....
- 3.....
- 4.....
- 5.....

5. **Les poissons**

Donner quatre critères de fraîcheur d'un poisson.

- ▶ .....
- ▶ .....
- ▶ .....
- ▶ .....

6. **Les boyaux**

Compléter le tableau suivant :

Boyaux	Fabrications

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

3<sup>ème</sup> PARTIE : Technologie professionnelle

30 points

7. Les modes de cuisson en traiteur

À la fin de la période d'immersion du stagiaire dans l'entreprise, vous souhaitez vérifier ses connaissances sur les modes de cuisson.

Définir les modes de cuisson suivant et citer pour chacun d'entre eux une application culinaire.

Modes de cuisson	Définitions	Applications culinaires
POCHER		
À L'ANGLAISE		
RÔTIR		
SAUTER		

8. La salaison en charcuterie

Une des spécialités de l'entreprise est le jambon blanc.

8.1 Préciser trois rôles de la salaison pour le jambon blanc.

- ▶ .....
- ▶ .....
- ▶ .....

8.2 Indiquer le sel utilisé dans le cas des salaisons suivantes :

Rapide : .....

Lente : .....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

8.3 Donner la composition du sel nitrité.

.....  
.....

**9. Les pâtes en traiteur**

Une place importante du rayon traiteur est consacrée à la pâtisserie salée.

Compléter le tableau : soit le type de pâte, soit une de ses utilisations.

Pâte	Utilisation
Feuilletée	
	Quiche lorraine ou aux poireaux
À choux	
Crêpe	
	Pizza ou pizzaladière

**10. Les gibiers**

La clientèle demande des renseignements sur les différentes sortes de gibiers.

Donner trois sortes de gibiers et une utilisation possible.

Gibier	Utilisation

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

**11. La fiche technique**

Réaliser la fiche technique du saucisson à l'ail pour 1 kg.

MATIÈRES PREMIÈRES			PROGRESSION DE TRAVAIL
Ingrédients	Unité	Quantités	
Base :			
Assaisonnement :			
Liant :			
Aromates :			
Emballage :			