



**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 :
	Épreuve/n° de partie :	
	NOM :	
	(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse) Prénoms :	N° de la candidate ou 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 de la correctrice ou du correcteur	
	Note : <input style="width: 150px; height: 40px;" type="text"/>	

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 2019

Ce sujet se compose de 9 pages numérotées de 1/9 à 9/9.

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	1906-MC5 VSA EP2	Session 2019	SUJET
EP2 - Technologie – 1 ^{re} partie - Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants	Durée : 1 heure	Coefficient : 3	Page 1/9

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Savoirs associés	Questions	Barème	Note
Les produits de la boulangerie et de la viennoiserie et de la pâtisserie	Le pain La pâtisserie	9 pts 4 pts	
Les produits de base	Les produits laitiers Le sucre Les épices, les aromates et les condiments Les fruits et légumes	6 pts 1 pt 6 pts 4 pts	
Les produits de la boucherie, les produits carnés, gibiers et volailles	Les espèces et les catégories	4,5 pts	
Les produits de poissonnerie	Les poissons Les mollusques et les crustacés	3,5 pts 5 pts	
Les fromages, les produits de crèmerie	Les étapes de fabrication du fromage Les familles de fromages et régions de production	2 pts 6 pts	
Les fruits et légumes, les vins et produits d'épicerie	Les vignobles français	9 pts	
		60 pts	
NOTE SUR 20 (EN POINT ENTIER OU EN ½ POINT)			/ 20

MC VENDEUR SPÉCIALISÉ EN ALIMENTATION	SUJET 1906-MC5 VSA EP2	Session 2019	EP2 - Technologie – 1 ^{re} partie - Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants	Page 2/9
--	---------------------------	-----------------	---	-------------

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Les produits de boulangerie, viennoiserie et pâtisserie

Le pain

1.1 - Parmi les ingrédients de la liste suivante, **entourer** ceux qui rentrent dans la composition du pain courant.

Sel - sucre - eau - maizena - levure - farine.

1.2 - **Replacer** les étapes de fabrication du pain en les numérotant de 1 à 9.

Étapes	N°
Pointage	
Cuisson	
Pétrissage	
Préparation des ingrédients	
Division et pesage	
Façonnage	
Ressuage	
Apprêt	
Défournement	

1.3 - **Relier** chaque produit aux ingrédients qui correspondent.

- | | | |
|---------------|---|---|
| Pain Polka | • | • Farine type 150, eau, sel, levure, son de blé. |
| Pain complet | • | • Farine levure, beurre, lait, eau, sel, sucre. |
| Pain bûcheron | • | • Farine type 55, eau, sel, levure. |
| Pain de mie | • | • Farine type 150, sel, eau, levure. |
| Pain de son | • | • Farine complète de seigle, farine de blé, graines de soja, tournesol, sésame, lin, eau, sel, levure ou levain |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

La pâtisserie

1.4 - **Associer** chaque produit de pâtisserie à la pâte qui correspond.

Millefeuilles	•	• Pâte levée
Paris-Brest	•	
Brioche	•	• Pâte feuilletée
Tarte au citron meringuée	•	
Galette des rois	•	• Pâte à chou
Salambo	•	
Kouglof	•	
Tarte au chocolat	•	• Pâte sablée

Les produits laitiers

2.1 - **Compléter** le tableau ci-dessous en remplaçant les types de laits et en indiquant la couleur de l'emballage.

Lait écrémé - lait cru - lait demi écrémé - lait entier.

Quantité de matière grasse pour 1 litre	Type de lait	Couleur de l'emballage
Moins de 3 g de matière grasse par litre		
Non déterminé		
De 15 à 17 g de matière grasse par litre		
Minimum 36 g de matière grasse par litre		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.2 - **Placer** les deux termes suivants sous la définition qui convient.

- Pasteurisation
- Stérilisation

Chauffé à 72 °C pendant 15 secondes	Chauffé à 115 °C pendant 15 à 20 minutes puis rapidement refroidi.
.....

Le sucre

3 - **Relier** par des flèches, chaque sucre à ses pays producteurs.

- | | | |
|--------------------|---|---|
| Sucre de canne | • | <ul style="list-style-type: none">• France métropolitaine• Brésil• Inde |
| Sucre de betterave | • | <ul style="list-style-type: none">• Russie |

Les épices, les aromates, les condiments

4.1 - Dans le tableau suivant, **cocher** pour chaque produit cité la catégorie à laquelle il appartient.

Produits	Aromates	Épices	Condiments
Sel			
Muscade			
Vanille			
Cornichon			
Menthe			
Ciboulette			
Câpre			
Romarin			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4.2 - Parmi les quatre affirmations suivantes, **entourer** les deux qui correspondent réellement au rôle du sel.

- Le sel relève la saveur des aliments.
- Le sel dégrade la couleur des aliments.
- Lors de la fabrication du pain, le sel active le travail de la levure.
- Le sel est un excellent agent de conservation.

Les fruits et légumes

5 - **Ranger** les légumes suivants selon la saison durant laquelle on les récolte.

Haricots verts - radis - endives - poireau - courgette - chou-fleur - tomates - citrouille.

Été :

Hiver :

La boucherie

6 - Dans le tableau suivant, **placer** les morceaux de viande selon l'animal et la catégorie qui leur correspondent.

Gigot - noix pâtissière - épaule - jarret (osso-buco) - collier (navarin) - tendron (blanquette) - plat de côte - macreuse (paleron) - filet (tournedos).

Animaux	1 ^{re} catégorie	2 ^e catégorie	3 ^e catégorie
Bœuf			
Veau			
Agneau			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

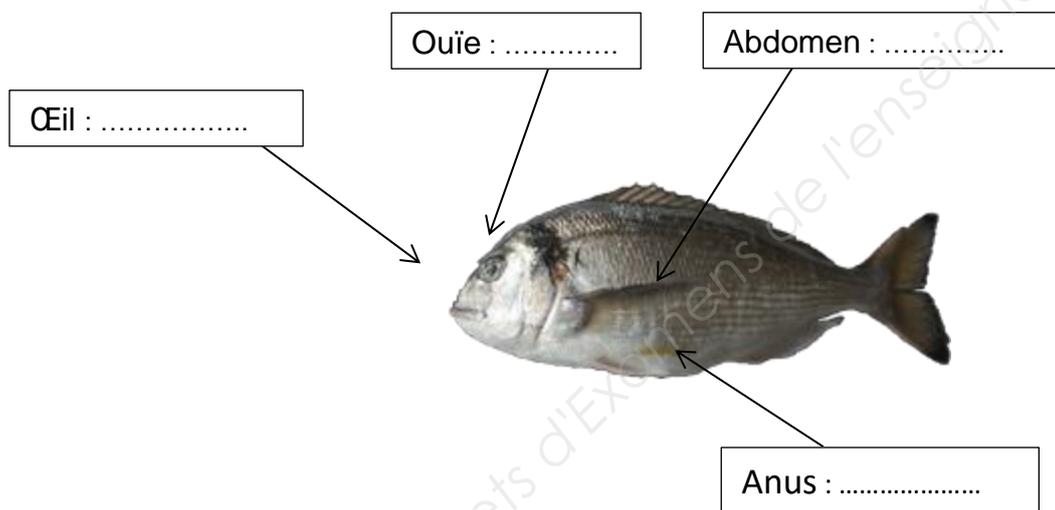
Les poissons et crustacés

7.1 - Parmi les termes suivants, **entourer** les trois qui se rapportent à la préparation du poisson.

Trancher - Écailler - Ébarber - Éplucher - Vider

7.2 - **Replacer** pour chaque partie du poisson le qualificatif qui assure de sa fraîcheur.

Souple - convexe - rouge - fermé.



7.3 - **Indiquer** à l'aide de croix, la catégorie à laquelle appartient chaque produit.

Produits	Mollusques	Crustacés
Homard		
Moule		
Bouquet		
Bulot		
Tourteau		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Les fromages

8.1 - **Replacer** dans l'ordre les différentes étapes de fabrication du fromage.

Affinage - égouttage - moulage - caillage - salage.

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

8.2 - **Replacer** chaque pâte avec son fromage et chaque fromage avec son origine géographique.

Pâtes : pâte molle à croûte fleurie - pâte molle à croûte lavée - pâte persillée - pâte pressée non cuite - pâte pressée cuite - fromage de chèvre.

Origines géographiques : Alsace - Sud-Ouest - Rhône-Alpes - Auvergne - Franche-Comté - Normandie.

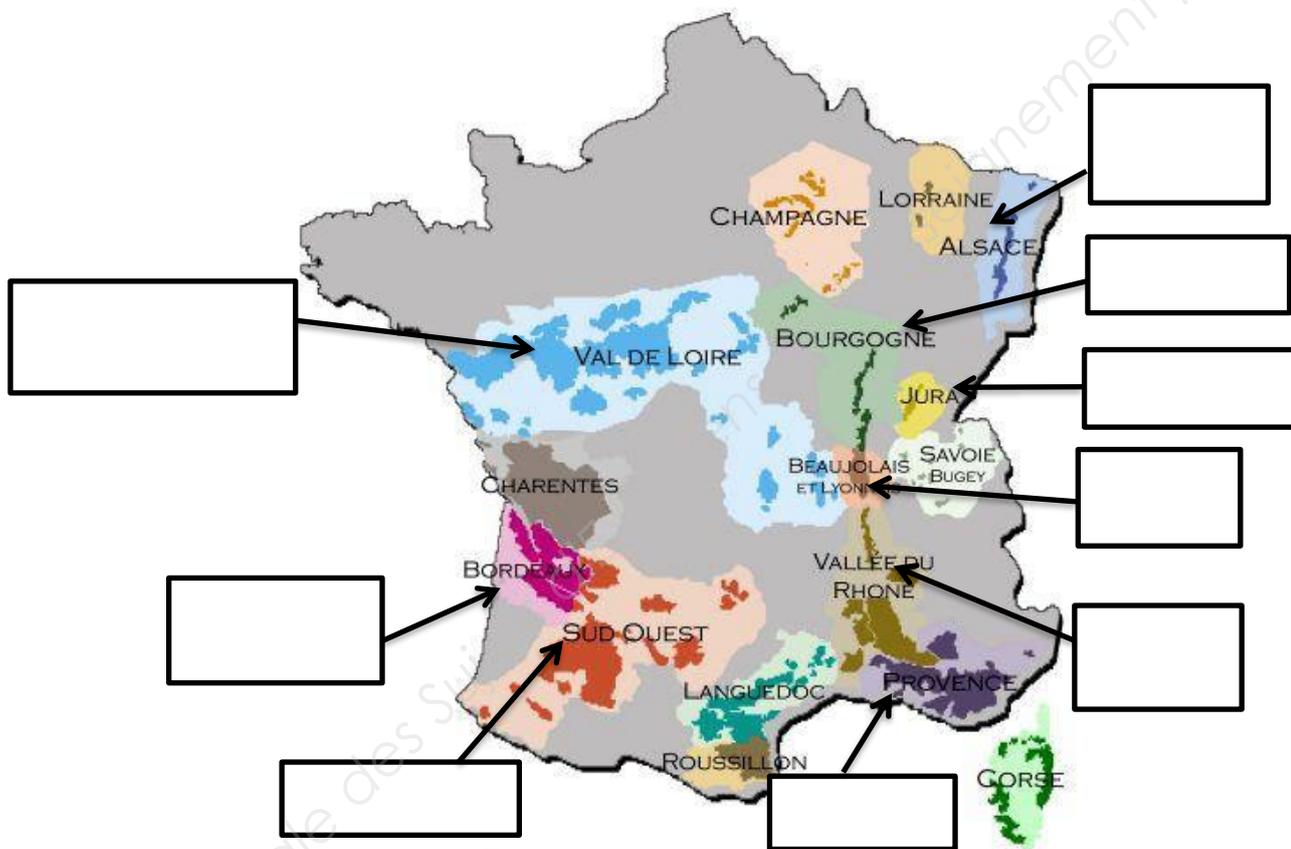
Fromages	Pâte	Origine géographique
Camembert		
Munster		
Comté		
Fourme d'Ambert		
Rocamadour		
Tomme de Savoie		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le vin

9 - **Replacer** chacun des vins de la liste suivante dans son vignoble d'origine.

Saint-Émilion - Gewurztraminer - Muscadet-sur-Lie - Gigondas - Chablis - Vin de paille - Juliéna - Jurançon - Côte de Provence.



MC VENDEUR SPÉCIALISÉ EN ALIMENTATION	SUJET 1906-MC5 VSA EP2	Session 2019	EP2 - Technologie – 1 ^{re} partie - Caractéristiques essentielles des produits alimentaires courants	Page 9/9
--	---------------------------	-----------------	---	-------------