



**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.

NE RIEN ÉCRIRE 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)
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

SESSION 2019

Épreuve EP2

Partie TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

		Points obtenus
1 ^{ère} partie	Technologie générale	/10 pts
2 ^{ème} partie	Technologie des matières premières	/20 pts
3 ^{ème} partie	Technologie professionnelle	/30 pts
Total		/60 pts
Note		/20 pts

LA CALCULATRICE EST INTERDITE.

CAP CHARCUTIER TRAITEUR – Session 2019	1906-CAP CT EP2	SUJET
Épreuve EP2 : Partie Technologie professionnelle	Durée : 2 H (avec Arts Appliqués)	Coef. : 3
		Page : 1 / 7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Mise en situation

Vous êtes l'un des 6 salariés de la Charcuterie-Traiteur « l'art du goût » ci-dessous dont Mr Dubois est le gérant.

Monsieur Dubois vous demande de l'aider dans diverses tâches de gestion courante car il souhaite ouvrir très prochainement un deuxième point de vente.

**Charcuterie –Traiteur
« L'art du goût »**

**Dubois SARL (au capital de 50 000€)
RCS Montélimar-101 3B**

**17 rue des marchands
26 200 Montélimar
Tel : 04 75 01 51 88**

Ce Samedi 6 juillet vous devez confectionner un buffet pour 150 personnes.

Ce buffet est composé de produits de charcuteries (Pâté de foie aux champignons, andouillette de Troyes, bacon, rillettes, chipolatas...).

A la demande du client qui vient d'inaugurer sa chaîne de magasin « ça vient de votre verger », les viandes proviennent exclusivement de producteurs locaux.

Vous êtes salarié de cette entreprise et vous participez à cet évènement.

CAP CHARCUTIER TRAITEUR – Session 2019	1906-CAP CT EP2	SUJET
Épreuve EP2 : Partie Technologie professionnelle	Durée : 2 H (avec Arts Appliqués)	Coef. : 3
		Page : 2 / 7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

1^{ère} PARTIE : Technologie générale 10 points

Sécurité & Hygiène

1.1 Vous devez préparer ce buffet dans un délai de 2 jours.

Comme chaque matin, en sortant du vestiaire pour effectuer vos tâches au laboratoire, vous devez porter une tenue vestimentaire professionnelle. Donnez trois éléments la composant.

- ▶
- ▶
- ▶

1.2 Lors du nettoyage de votre laboratoire vous respectez le **T.A.C.T.** Que signifie ces lettres ?

- ▶ T
- ▶ A
- ▶ C
- ▶ T

Vocabulaire Professionnel

1.3 Vous employez des termes techniques lors des fabrications pour le buffet, indiquez les en face de chaque définition.

	Partie grasse du porc entrant dans la fabrication du pâté de foie.
	S'assurer de la température à cœur d'un produit à l'aide d'un thermomètre spécifique.
	Séparer un os d'un muscle de viande à l'aide d'un couteau.
	Placer un récipient ou un moule dans une plaque contenant de l'eau, dans le but de cuire un produit à chaleur indirecte.
	Opération qui consiste à introduire dans un boyau certaines préparations de charcuterie (saucisses, saucissons, etc.) à l'aide d'un matériel approprié.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

2^{ème} PARTIE : Technologie des matières premières

20 points

Stockage

2.1 Vous procédez à la réception des matières premières pour la fabrication des produits de cet évènement.

Suite à cette réception, indiquez la température de stockage des produits suivants.

PRODUITS	TEMPÉRATURES
½ porc	
Champignons de Paris (légumes)	
Graisse de canard conserve	
Foie de porc	
Œufs frais	

Le Porc

2.2 Votre Chef d'Entreprise a sélectionné une race porcine nationale d'un élevage local, citez trois races porcines nationales.

- ▶
- ▶
- ▶

2.3 Vous travaillez sur le ½ porc pour procéder ensuite à vos fabrications.

Vous avez besoin de la noix (maigre) de la longe de porc pour votre fabrication de bacon.

Dans le tableau ci-dessous, indiquez les noms des vertèbres correspondants aux morceaux.

MORCEAUX	VERTÈBRES
Échine	
Carré de côtes	
Côtes Filets (filet mignon attenant)	
Pointe	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

2.4 Vous triez ensuite les morceaux restant du 1/2 porc ainsi que les abats.
Reliez par une flèche les morceaux correspondants à chacune des fabrications que vous allez confectionner.

- | | |
|--------------------------------|-------------------|
| Chipolatas ◆ | ◆ Foie de porc |
| Pâté de foie aux Champignons ◆ | ◆ Maigre d'épaule |
| Andouillettes ◆ | ◆ Gras de col |
| Rillette ◆ | ◆ Chaudin |

Préparation

2.5 Dans le stock vous avez différents boyaux, citez un boyau pour chaque fabrication.

FABRICATIONS	BOYAUX
Chipolatas	
Boudin noir	
Saucissons secs	
Andouillettes de Troyes	

2.6 Vous voulez fumer votre bacon, la première étape est le salage. Nommer deux sortes de salage.

- ▶
- ▶

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

3^{ème} PARTIE : Technologie professionnelle 30 points

Moyens de conservation

3.1 Vous avez produit une trop grosse quantité de Rilette pour la commande, votre Chef d'entreprise souhaite la conserver, citez cinq modes de conservations mécanique pour vos rillettes.

- ▶
- ▶
- ▶
- ▶
- ▶

Fabrications

3.2 Citez quatre liants pouvant être utilisés dans vos fabrications charcutières et traiteurs.

- ▶
- ▶
- ▶
- ▶

3.3 Le buffet commence par un apéritif dînatoire. Vous devez confectionner des amuses bouche avec de la pâte feuilletée, compléter les éléments et leur quantité pour cette pâte feuilletée.

ÉLÉMENTS	UNITÉ	QUANTITÉ
	KG	1
	KG	0.5
Sel	KG	
	KG	0.750

Cuissons

3.4 Après vos fabrications vous allez procéder à la cuisson de plats cuisinés pour d'autres évènements dans le week-end. Parmi les modes de cuisson suivants citez en deux avec brunissement et donnez un exemple d'application pour chacun d'eux.

(GRILLER, Pocher, RÔTIR, BRAISER)

MODE DE CUISSON	EXEMPLES

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

La Fiche Technique

3.5 Réaliser la fiche technique de 1 kg de Pâté au Foie de porc et Champignons de Paris.

Matière premières			Progression de travail
Ingrédients	Unités	Quantité	
<u>Base</u>			
<u>Légumes</u>			
<u>Assaisonnement</u>			
<u>Aromates</u>			
<u>Liants</u>			