

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

Groupement "Est"	Session 2000	Corrigé	Tirages
B.E.P. Alimentation / C.A.P. Charcutier préparation traiteur		Code(s) examen(s) 22104 - 22117	
Épreuve : BEP EP2 Sciences appliquées - technologie professionnelle - Préparation traiteur / partie : technologie professionnelle CAP EP2 Technologie professionnelle	Durée totale BEP : 3 h 30	Coef BEP : 5	
	Durée totale CAP : 1 h	Coef CAP : 3 page : 1 / 2	

1) Donnez une définition des termes suivants : (2 pts)

blanchir : amener à ébullition et refroidir à l'eau courante certains abats, viandes ou légumes

décoction : solution obtenue par ébullition prolongée d'aromates et/ou d'épices dans un liquide ;
exemple : décoction pour saumure

mouille : gras nerveux, fondant peu, servant à la fabrication de certains pâtés

lever : séparer deux pièces de viande ou de gras à l'aide d'un couteaux

2) Citez la composition osseuse de la colonne vertébrale (de la tête à la queue) : (5 pts)

- 7 vertèbres cervicales
- 14 à 17 vertèbres dorsales
- 5 à 7 vertèbres dorsales
- 4 vertèbres sacrées (ou sacrum)
- 21 à 23 vertèbres coccygiennes

3) Citez les 2 origines de liants et donnez 2 exemples de chaque :: (3 pts)

liant

- animale
- végétale
- minérale

exemple

- ex : oeufs, crème, saindoux, etc...
- ex : farine, amidon, fécule, etc ..
- ex: phosphate, polyphosphate

4) Énumérez 5 procédés de conservation : (2,5 pts)

- la salaison, le fumage
- la réfrigération, la congélation
- la surgélation, le sous vide
- la cuisson, la stérilisation
- etc ...

5) 3) Vous fabriquez des charcuteries cuites à base d'abats. Donnez 5 exemples de ces fabrications : (2,5 pts)

- les andouillettes, les andouilles
- la tête roulée, le pâté de tête
- le boudin noir, les pieds de porc
- langue de porc, la hure
- etc ...

Groupement "Est"	Session 2000	Corrigé	Tirages
B.E.P. Alimentation / C.A.P. Charcutier préparation traiteur		Code(s) examen(s) 22104 - 22117	
Épreuve : BEP EP2 Sciences appliquées - technologie professionnelle - Préparation traiteur / partie : technologie professionnelle CAP EP2 Technologie professionnelle	Durée totale BEP : 3 h 30	Coef BEP : 5	
	Durée totale CAP : 1 h	Coef CAP : 3 page : 2 / 2	

6) Remplir la fiche technique ci-dessous. (5 pts)

<i>Fiche technique</i>			
Les côtes de porc charcutière			
6 personnes			
Produits :			
Éléments de fabrication	U	Qté	Progression du travail
côtes de porc	U	6	Peser les éléments
beurre	kg	0,300	Couper les côtes, assaisonner
saindoux	kg	0,020	Saisir et cuire les côtes 8 min de chaque côté
sauce ½ litre			Réserver au chaud dans un plat
oignons	kg	0,050	Faire chauffer le fond dans une casserole
vin blanc	L	0,100	Faire blondir les oignons
fond de veau	L	0,500	Dégager au vin blanc
cornichons	L	0,050	Ajouter le fond
moutarde	kg	0,020	Laisser cuire 10 min à feu doux
Assaisonnement :			Ajouter la moutarde et les cornichons en rondelles hors du feu
sel	à vue		Napper les côtes
poivre	à vue		Refroidir
			Réserver