

Groupement "Est"	Session 2000	Sujet	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	

A rendre avec la copie

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

blanchir :

décoction :

mouille :

lever :

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

—
—
—
—
—
—

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

liant

exemple

exemple

—
—

—
—

—
—

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

—
—
—
—
—

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

—
—
—
—
—

