

# 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.**

CORRIGE

SESSION 2000

Epreuve : EP2 Technologie professionnelle

CAP PREPARATEUR EN PRODUITS CARNES - Coef : 3

BEP ALIMENTATION

Option : Préparateur en produits carnes - Coef : 2

Durée : 1 heure

*Corrigé du  
Questionnaire*

1° - Citez 4 moyens qui permettent de limiter les accidents en boucherie. *2 points soit 0.5 point x 4*

**Pour éviter les accidents en boucherie il faut savoir utiliser :**

- le tablier de protection
- le gant de protection
- les protections sur les machines dangereuses

avoir :

- un plot bien rangé
- un sol propre
- une bonne position pour travailler

2° - Citez 3 abats rouges et 3 abats blancs de bovins. *3 points soit 0.5 point x 6*  
*1.5 points pour les abats rouges*  
*1.5 points pour les abats blancs*

| <i>ABATS ROUGES</i>  | <i>ABATS BLANCS</i>  |
|----------------------|----------------------|
| - Coeur - foie       | - Tête de veau       |
| - Cervelle - Rognons | - Fraise - pieds     |
| - Langue - Joue      | - Feuillet - Bonnet  |
|                      | - Caillette - Museau |

3° - La détermination de l'âge sur une carcasse est très importante. Pourquoi ?  
 Citez 4 endroits précis qui permettent de déterminer l'âge d'une carcasse bovine. *6 points*

**La détermination de l'âge sur une carcasse est très importante car elle conditionne la qualité de la viande (tendreté, couleur, saveur) 2 points soit qualité 1 point, tendreté 0.25 point, couleur 0.5 point, saveur 0,25 point**

**Les 4 points précis : cartilage des apophyses épineuses des vertèbres dorsales, du sternum, le cartilage du prolongement, le coxal. 4 points (1 point x 4)**

4° - Donnez la composition osseuse et les morceaux de détails d'une épaule de boeuf levée en raquette  
*2,5 points (0.25 point x 10)*

**Radius cubitus - Humérus - Scapulum**

- Le jumeau à pot au feu
- Le jumeau à lift
- Le dessus de palette
- La macreuse à lift
- La macreuse à pot au feu
- Le paleron (macreuse à braiser)
- Le gîte avant

| Groupement « EST »   |                              | Session 2000        | CORRIGE    | TIRAGES |
|--|------------------------------|---------------------|------------|---------|
| C.A.P. PREPARATEUR EN PRODUITS CARNES OPTION A : BOUCHER                               |                              | Code(s) examen(s) : |            |         |
| Epreuve : EP2 Technologie professionnelle  | Durée C.A.P. 1 h             | Coef. C.A.P. : 3    |            |         |
| B.E.P. ALIMENTATION OPTION PREPARATEUR EN PRODUITS CARNES / BOUCHER                    |                              | Code(s) examen(s) : |            |         |
| Epreuve : EP2 Sciences Appliquées - Technologie professionnelle - Préparation Traiteur | Durée totale B.E.P. : 3 h 30 | Coef. B.E.P. : 5    |            |         |
| Partie Technologie professionnelle   | Durée : 1 h                  | Coef. : 2           | PAGE : 1/3 |         |

5° - Citez 4 caractéristiques organoleptiques de la viande. *2 points soit 0,5 point x 4*

- Couleur
- Succulence
- Tendreté
- Saveur (goût)

6° - Cocher à l'aide d'une croix (x), le mode de cuisson pour les pièces de viande présentées dans le tableau ci-dessous. *2,5 points soit 0,25 x 10*

| PIECES DE VIANDE              | CUISSON LENTE | CUISSON RAPIDE |
|-------------------------------|---------------|----------------|
| Gîte arrière                  | X             |                |
| Rumsteck                      |               | X              |
| Veine maigre                  | X             |                |
| Plat de côte                  | X             |                |
| Noix                          |               | X              |
| Collet d'agneau               | X             |                |
| Selle d'agneau                |               | X              |
| Tendron                       | X             |                |
| Aiguillette de gîte à la noix | X             |                |
| Echine                        | X             |                |

7°- A partir des numéros du schéma, compléter le tableau ci-dessous, en tenant compte des remarques suivantes : - à chaque n° correspond le nom d'un ou deux os  
- pour les vertèbres, en plus du nom, vous préciserez leur nombre.

2 points soit 0,10 x 20

| N° | Nom de l'os            | Nombre  |
|----|------------------------|---------|
| 1  | vertèbres cervicales   | 7       |
| 2  | vertèbres dorsales     | 13      |
| 3  | vertèbres lombaires    | 6       |
| 4  | vertèbres sacrées      | 5       |
| 5  | vertèbres coccygiennes | 16 à 20 |
| 6  | Coxal                  |         |
| 7  | Fémur                  |         |
| 8  | Tibia                  |         |
| 9  | Les côtes              |         |
| 10 | Sternum                |         |
| 11 | Radius - Cubitus       |         |
| 12 | Humerus                |         |
| 13 | Scapulum               |         |
| 14 | La tête                |         |
| 15 | Rotule                 |         |

C O R R I G E S

## BAREME DE CORRECTION

|              | PTS / 20 POINTS<br>(voir les détails sur le corrigé) | PTS / 60 POINTS |  |
|--------------|--|-----------------|--|
| QUESTION 1   | 2  | 6               | 1,5 point par réponse juste x 4  |
| QUESTION 2   | 3  | 9               | 1,5 points x 6<br>- Abats rouges 4,5<br>- Abats blancs 4,5   |
| QUESTION 3   | 6  | 18              | Pourquoi ? 6 points, soit<br>- qualité 3<br>- tendreté, couleur, saveur 3<br>(1 point x 3)<br>4 endroits 12<br>(3 points x 4)) |
| QUESTION 4   | 2,5  | 7,5             | 10 réponses attendues<br>0,75 point x 10   |
| QUESTION 5   | 2  | 6               | 1,5 points x 4   |
| QUESTION 6   | 2,5  | 7,5             | 0,75 point x 10  |
| QUESTION 7   | 2  | 6               | 0,30 point x 20  |
| <b>TOTAL</b> | <b>20</b>  | <b>60</b>       |  |

| Groupement « EST »   |  | Session 2000                 | CORRIGE | TIRAGES    |
|--|--|------------------------------|---------|------------|
| C.A.P. PREPARATEUR EN PRODUITS CARNES OPTION A : BOUCHER                               |  | Code(s) examen(s) :          |         |            |
| Epreuve : EP2 Technologie professionnelle  |  | Durée C.A.P. 1 h             |         |            |
| B.E.P. ALIMENTATION OPTION PREPARATEUR EN PRODUITS CARNES / BOUCHER                    |  | Code(s) examen(s) :          |         |            |
| Epreuve : EP2 Sciences Appliquées - Technologie professionnelle - Préparation Traiteur |  | Durée totale B.E.P. : 3 h 30 |         |            |
| Partie Technologie professionnelle   |  | Coef. B.E.P. : 5             |         |            |
|  |  | Durée : 1 h Coef. : 2        |         | PAGE : 1/1 |