

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 (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 - Abats rouges 4,5 - Abats blancs 4,5
QUESTION 3	6	18	Pourquoi ? 6 points, soit - qualité 3 - tendreté, couleur, saveur 3 (1 point x 3) 4 endroits 12 (3 points x 4))
QUESTION 4	2,5	7,5	10 réponses attendues 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
TOTAL	20	60	

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		Durée : 1 h Coef. : 2		
			PAGE : 1/1	