

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

Questionnaire

- ↳ **Ce dossier est à rendre agrafé et dans son intégralité.**
- ↳ **L'usage de la calculatrice n'est pas autorisé.**

1° - Citez 4 moyens qui permettent de limiter les accidents en boucherie.

.....

.....

.....

.....

2° - Citez 3 abats rouges et 3 abats blancs de bovins.

<i>ABATS ROUGES</i>	<i>ABATS BLANCS</i>
-	-
-	-
-	-

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.

.....

.....

.....

.....

Groupement « EST »		Session 2000	SUJET	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

BEL. CPQ, E

4° - Donnez la composition osseuse et les morceaux de détails d'une épaule de boeuf levée en raquette.

.....

.....

.....

.....

.....

5° - Citez 4 caractéristiques organoleptiques de la viande.

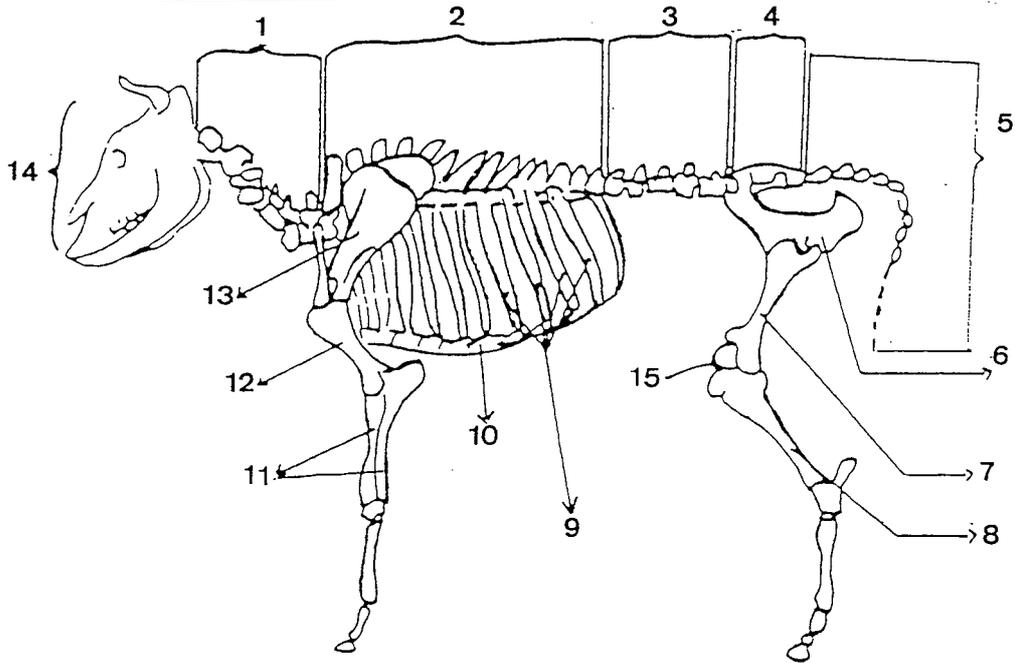
-
-
-
-

6° - Cocher à l'aide d'une croix (x), le mode de cuisson pour les pièces de viande présentées dans le tableau ci-dessous.

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

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

SQUELETTE OSSEUX DES BOVINS



N°	NOM DE L'OS	NOMBRE
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		