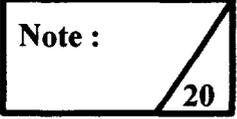


DANS CE CADRE	Académie :	Session :
	Examen ou concours :	Série* :
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
	Epreuve/sous-épreuve :	
	NOM (en majuscules, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
Prénoms :	n° du candidat	<input type="text"/>
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste appel)	
NE RIEN ECRIRE	Examen :	Série* :
	Spécialité/option :	
	Repère de l'épreuve :	
	Epreuve/sous-épreuve :	
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> Note :  </div>	Appréciation du correcteur (uniquement s'il s'agit d'un examen) :
Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.		

Sujet interacadémique

Session 2000

**BEP Alimentation et double candidature
dominante Préparateur en produits carnés
option A Bovins**

Codes : 510-22104 / 500-22118

**EP2 : SCIENCES APPLIQUEES
TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE
PREPARATION TRAITEUR**

Durée : BEP 3 h 30

Coefficient : BEP 5

Les réponses sont à rédiger sur les documents.
A l'issue de l'épreuve, vous remettrez l'ensemble de ces documents. 15

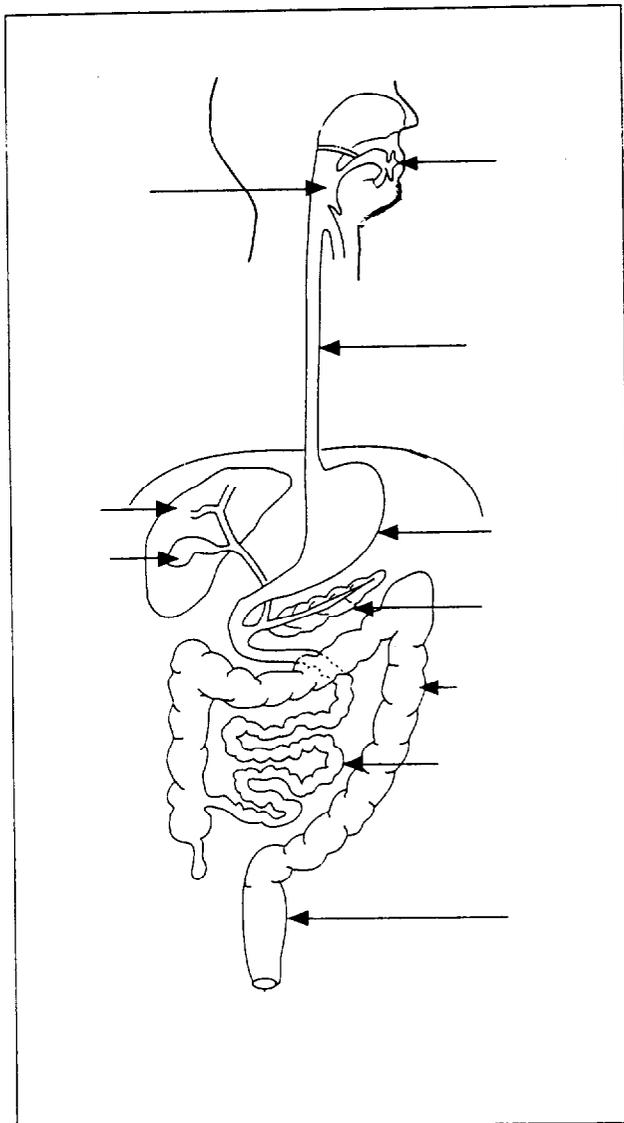
NE RIEN ECRIRE

DANS CETTE PARTIE

1 – Sciences Appliquées à l’Alimentation et à l’hygiène.

1.1 – Légender le schéma de l’appareil digestif.

CAP	BEP
20 pts	13 pts



L'APPAREIL DIGESTIF

SUJET INTERACADEMIQUE	Examen : CAP/BEP	SESSION 2000	SUJET
Spécialité : BEP Alimentation option Préparateur en produits carnés & CAP Préparateur en produits carnés		Epreuve : EP2 Sciences appliquées & EP3 Sciences appliquées à l'alimentation à l'hygiène et aux équipements	
Temps alloué : BEP 1h30 CAP 1h00	Coefficient : BEP 2 CAP 2		Document : 1/7

NE RIEN ECRIRE

DANS CETTE PARTIE

1.2 – Certains organes de l'appareil digestif fabriquent des sucs digestifs qui vont permettre la transformation des aliments en nutriments.
Compléter le tableau ci-dessous.

Organes	Sucs digestifs
bouche	
estomac	
foie	
pancréas	
intestin grêle	

1.3 – Au cours de la digestion, les glucides, protides et lipides sont transformés.
Complétez le tableau suivant en précisant ce qu'ils deviennent à la fin de la digestion.

Constituant alimentaire	Résultat de la digestion
Glucides	-
Protides	-
Lipides	- -

1.4 – Hygiène :

Les moyens de conservation sont utilisés pour limiter le développement des micro-Organismes sur et dans les aliments.

Pour chacune des questions suivantes, expliquer ce qui se passe du point de vue des micro-organismes.

CAP	BEP

SUJET INTERACADEMIQUE	Examen : CAP/BEP	SESSION 2000	SUJET
Spécialité : BEP Alimentation option Préparateur en produits carnés & CAP Préparateur en produits carnés		Epreuve : EP2 Sciences appliquées & EP3 Sciences appliquées à l'alimentation à l'hygiène et aux équipements	
Temps alloué : BEP 1h30 CAP 1h00	Coefficient : BEP 2 CAP 2	Document : 2/7	

NE RIEN ECRIRE

DANS CETTE PARTIE

2 – Sciences appliquées aux équipements et aux locaux professionnels.

2.1 – Quels sont les rôles principaux de la ventilation dans un laboratoire professionnel ?

.....
.....
.....

2.2 – Quelles sont les 2 étapes principales de l'action d'un détergent ?

.....
.....

2.3 – Citer les 4 qualités d'un détergent.

.....
.....
.....
.....

2.4 – Citer 3 dispositions de sécurité à respecter pour les installations de cuisson utilisant le gaz.

.....
.....
.....
.....

CAP	BEP
20 pts	13 pts

SUJET INTERACADEMIQUE	Examen : CAP/BEP	SESSION 2000	SUJET
Spécialité : BEP Alimentation option Préparateur en produits carnés & CAP préparateur en produits carnés		Epreuve : EP2 Sciences appliquées & EP3 Sciences appliquées à l'alimentation à l'hygiène et aux équipements	
Temps alloué : BEP 1h30 CAP 1h00		Coefficient : BEP 2 CAP 2	
Document : 4/7			

NE RIEN ECRIRE

DANS CETTE PARTIE

3. Question spécifique BEP

3.1 – Lire le document.

BEP
14 pts

EVOLUTION DE LA CONSOMMATION DES ALIMENTS EN FRANCE

Les pommes de terre

Année	Poids en Kg/an
1810	21
1880	90
1925	178
1955	125
1975	91
1985	74
1990	61

La viande

Année	Poids en Kg/an
1840	20
1900	38
1934	47
1953	60
1966	82
1974	89
1980	90
1990	94.7

Le pain

Année	Poids en g/jour
1880	600
1910	500
1935	325
1965	236
1980	172
1987	144
1990	140

(Chiffres des tableaux de Dupin et du « Baromètre santé Nutrition 1996 »)

SUJET INTERACADEMIQUE	Examen : CAP/BEP	SESSION 2000	SUJET
Spécialité : BEP Alimentation option Préparateur en produits carnés & CAP Préparateur en produits carnés		Epreuve : EP2 Sciences appliquées & EP3 Sciences appliquées à l'alimentation à l'hygiène et aux équipements	
Temps alloué : BEP 1h30 CAP 1h00	Coefficient : BEP 2 CAP 2		Document : 5/7

NE RIEN ECRIRE

DANS CETTE PARTIE

BEP

3.2 – Préciser les tendances actuelles du comportement alimentaire en France, pour les différents aliments cités dans le tableau page 5.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3.3- Définir les termes « une alimentation hyperglucidique » et « une alimentation hyperlipidique ».

.....

.....

.....

.....

.....

.....

SUJET INTERACADEMIQUE	Examen : CAP/BEP	SESSION 2000	SUJET
Spécialité : BEP Alimentation option Préparateur en produits carnés & CAP Préparateur en produits carnés		Epreuve : EP2 Sciences appliquées & EP3 Sciences appliquées à l'alimentation à l'hygiène et aux équipements	
Temps alloué : BEP 1h30 CAP 1h00		Coefficient : BEP 2 CAP 2	
Document : 6/7			

NE RIEN ECRIRE

DANS CETTE PARTIE

3.4 – Donner 2 conséquences d'une alimentation hyperglucidique et 2 conséquences d'une alimentation hyperlipidique.

.....
.....
.....
.....
.....
.....

3.5 – Citer 2 carences alimentaires que l'on peut rencontrer en France et donner une conséquence pour chacune d'elles.

.....
.....
.....
.....
.....
.....

BEP

SUJET INTERACADEMIQUE	Examen : CAP/BEP	SESSION 2000	SUJET
Spécialité : BEP Alimentation option Préparateur en produits carnés & CAP Préparateur en produits carnés		Epreuve : EP2 Sciences appliquées & EP3 Sciences appliquées à l'alimentation à l'hygiène et aux équipements	
Temps alloué : BEP 1h30 CAP 1h00	Coefficient : BEP 2 CAP 2	Document : 7/7	

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARRÉE

1^{ère} partie : Technologie générale

1 – PRODUITS CARNES A L'ETAT BRUT

EVOLUTION DES PRODUITS

1.1 - Complétez le tableau ci-dessous

- en remplaçant dans l'ordre chronologique les phases par lesquelles passe la viande après l'abattage : maturation, excitabilité musculaire et rigidité cadavérique
- en indiquant l'état correspondant à chacune de ces phases.

Phases	Etats correspondants

1.2 – Dans quel état la viande doit-elle être commercialisée ?

2 – TECHNIQUES DE LA TRANSFORMATION

ABATTAGE

Remplacer les phases d'abattage de l'animal dans l'ordre chronologique :

	1	Bovin vivant
Estampillage	2	
Saignée	3	
Etourdissement	4	
Dépouille	5	
Pesée / Classement	6	
Emoussage	7	
Eviscération	8	
Fente	9	
Ressuage	10	
	11	Coupe en quartier

SUJET INTERACADEMIQUE	EXAMENS : CAP / BEP	SESSION 2000	SUJET
SPECIALITE :	CAP Préparateur en produits carnés option A : boucher (bovins, ovins, porcins, caprins) BEP Alimentation, option Préparateur en produits carnés	EPREUVE : EP2 – Technologie professionnelle	
TEMPS ALLOUE : CAP 1 heure / BEP 3 heures 30	COEFFICIENTS : CAP : 3 BEP : 5	DOCUMENT : 1 / 5	

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARRÉE

3 – PROTECTION DU CONSOMMATEUR

HYGIENE PROFESSIONNELLE

3.1 – Quelles sont pour un boucher, manipulateur de produits carnés, les étapes essentielles et le matériel nécessaire pour un lavage de mains efficace ?

Etapes	Matériel

3.2 – Citez 4 cas où il est absolument indispensable de procéder à ce lavage de mains.

.....

.....

.....

.....

4 – PRODUITS CARNES DANS L'ALIMENTATION

PROPRIETES ORGANOLEPTIQUES

Citer 4 qualités organoleptiques que doit posséder une viande pour une satisfaction optimale du consommateur.

.....

.....

SUJET INTERACADEMIQUE	EXAMENS : CAP / BEP	SESSION 2000	SUJET
SPECIALITE :	CAP Préparateur en produits carnés option A : boucher (bovins, ovins, porcins, caprins) BEP Alimentation, option Préparateur en produits carnés	EPREUVE : EP2 – Technologie professionnelle	
TEMPS ALLOUE :	COEFFICIENTS :	DOCUMENT : 2 / 5	
CAP 1 heure / BEP 3 heures 30	CAP : 3 BEP : 5		

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARRÉE

5 - COMMERCIALISATION

LE CONDITIONNEMENT SOUS VIDE

Le 03 mars 2000, vous recevez une semelle ayant été conditionné le 2 mars 2000 et pesant 11 kg.

5.1 - Complétez l'étiquette d'identification du « sous vide » ci-dessous.

5.2 - Quelle est la date maximum de commercialisation de ce produit :

5.3 - Cette viande pourra-t-elle être exportée :

Pourquoi ?

VIANDES EN GROS ET 1/2 GROS		F 76 - 108 - 01 CBE
76 - ROUEN		
Nature du produit :		
emballé le :	A consommer avant le : 22 mars 2000	
Poids net	Prix unitaire	Prix net en Francs
.....	45,00

SUJET INTERACADEMIQUE	EXAMENS : CAP / BEP	SESSION 2000	SUJET
SPECIALITE :	CAP Préparateur en produits carnés option A : boucher (bovins, ovins, porcins, caprins) BEP Alimentation, option Préparateur en produits carnés	EPREUVE : EP2 – Technologie professionnelle	
TEMPS ALLOUE : CAP 1 heure / BEP 3 heures 30	COEFFICIENTS : CAP : 3 BEP : 5	DOCUMENT : 3 / 5	

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARRÉE

2^{ème} partie : Technologie de spécialité

6 – PRODUCTION ANIMALE

RACES – LIEUX DE PRODUCTION

6.1 - Enumérez des races **bouchères**, par espèce demandée ci-après :

3 Races Bovines :

3 Races Ovines :

2 Races Porcines :

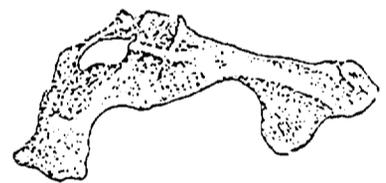
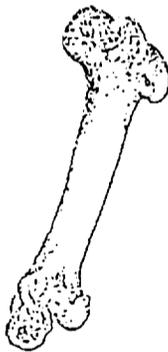
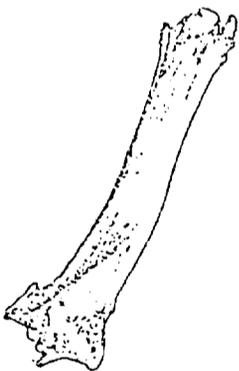
6.2 – Citez pour les races bovines quatre régions françaises productrices :

.....
.....

7 – PRODUIT

ANATOMIE OSSEUSE

Lors du désossage d'une cuisse de bœuf avec rumsteck, vous prélevez les os représentés sur le schéma suivant. Indiquez leur nom.



SUJET INTERACADEMIQUE	EXAMENS : CAP / BEP	SESSION 2000	SUJET
SPECIALITE :	CAP Préparateur en produits carnés option A : boucher (bovins, ovins, porcins, caprins) BEP Alimentation, option Préparateur en produits carnés	EPREUVE : EP2 – Technologie professionnelle	
TEMPS ALLOUE :	COEFFICIENTS :	DOCUMENT : 4 / 5	
CAP 1 heure / BEP 3 heures 30	CAP : 3 BEP : 5		

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARRÉE

8 – TECHNIQUES DE TRANSFORMATION

8.1 - RENDEMENT MOYEN A L'ABATTAGE

Indiquez les rendements moyens à l'abattage (vif / carcasse) des espèces suivantes :

Bœuf.....%

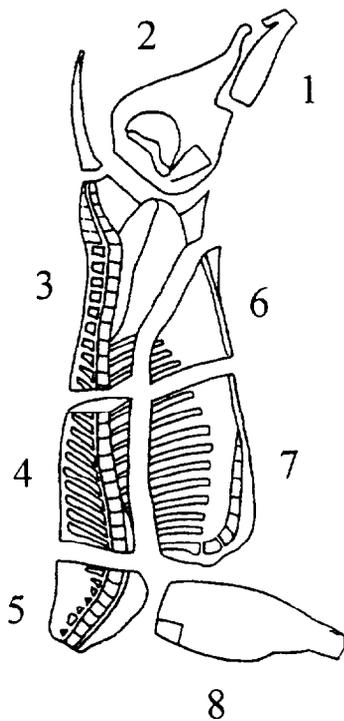
Veau.....%

Agneau.....%

Porc.....%

8.2 - APPELLATIONS DES PIECES DE COUPES

Des pièces de coupe figurent sur le schéma de la carcasse des gros bovins :



8.2.1 - Indiquez selon les numéros de schéma, les appellations des pièces de coupe

1 = 5 =
2 = 6 =
3 = 7 =
4 = 8 =

8.2.2 - Quel est le nom de la pièce de demi-gros composée des parties 6 et 7 non séparées ?

.....

8.2.3 - Enumérez les numéros des pièces qui forment l'A R T 3

.....

8.2.4 - Citez 3 morceaux de la pièce n° 3

.....

SUJET INTERACADEMIQUE	EXAMENS : CAP / BEP	SESSION 2000	SUJET
SPECIALITE :	CAP Préparateur en produits carnés option A : boucher (bovins, ovins, porcins, caprins) BEP Alimentation, option Préparateur en produits carnés	EPREUVE : EP2 – Technologie professionnelle	
TEMPS ALLOUE :	COEFFICIENTS :	DOCUMENT : 5 / 5	
CAP 1 heure / BEP 3 heures 30	CAP : 3 BEP : 5		

NE RIEN INSCRIRE

DANS CETTE PARTIE

1. LES TYPES ET LES MODES DE CUISSON

Indiquez, pour chacun des modes de cuisson, le type correspondant : concentration, mixte, expansion.

Donnez un produit pour lequel ce mode de cuisson peut être appliqué.

Modes	Types	Produits
Rôtir		
Sauter en sauce		
Frيره		
Braiser		

Sujet interacadémique	Examens : BEP/CAP	Session 2000	Sujet
Spécialités : BEP Alimentation toutes options CAP toutes spécialités		Epreuve : Préparation Traiteur BEP EP2 CAP Option facultative	
Temps alloué : 1 h 00	Note : CAP /20 BEP : 4 / 20 (sauf PGCC : 6 / 20)	Document : 1 sur 3	

NE RIEN INSCRIRE

DANS CETTE PARTIE

2. LES FONDS ET FUMETS

Donnez 2 utilisations du court bouillon et du fumet de poisson.

	utilisations
court bouillon
fumet de poisson

Quels sont les éléments essentiels d'un court-bouillon ?

3. LA PATISSERIE CHARCUTIERE

Quelle pâte est utilisée pour l'élaboration des produits suivants ?

- Friands :
- Appareil à gnocchis :
- Quiches :
- Saucisson brioché :

Sujet interacadémique	Examens : BEP/CAP	Session 2000	Sujet
Spécialités : BEP Alimentation toutes options CAP toutes spécialités		Epreuve : Préparation Traiteur BEP EP2 CAP Option facultative	
Temps alloué : 1 h 00	Note : CAP /20 BEP : 4 / 20 (sauf PGCC : 6 / 20)	Document : 2 sur 3	

NE RIEN INSCRIRE

DANS CETTE PARTIE

4. LES PATES

Complétez la fiche technique de la pâte à choux.

ingrédients	quantités	progression de travail
eau	0,250 litre	- Peser les ingrédients
.....	- Chauffer l'eau et le dans une casserole
sel	PM	- Ajouter la
.....	- Faire sécher
.....	- Incorporer leshors du

5. LES HORS D'OEUVRE

Attribuez à chaque hors d'œuvre l'élément d'assaisonnement correspondant : vinaigrette, mayonnaise, huile d'olive, jus de citron. Citez l'élément principal de ces hors d'œuvre.

Hors d'œuvre	Elément d'assaisonnement	Elément principal
Salade piémontaise		
Taboulé		
Salade mexicaine		
Salade mimosa		

Sujet interacadémique	Examens : BEP/CAP	Session 2000	Sujet
Spécialités : BEP Alimentation toutes options CAP toutes spécialités		Epreuve : Préparation Traiteur BEP EP2 CAP Option facultative	
Temps alloué : 1 h 00	Note : CAP /20 BEP : 4 / 20 (sauf PGCC : 6 / 20)	Document : 3 sur 3	