

L' ANONYMAT
RESERVE A

Le candidat doit inscrire
ci - dessous son numéro de table

C.A.P. : CHARCUTIER TRAITEUR

Dominante :

Code spécialité :

Épreuve : **EP2 – Technologie Professionnelle**

Durée : **1h00**

Centre d'écrit

Session : **2003.**

NOM et Prénoms :

(en majuscules, suivi s'il y a lieu du nom d'épouse)

Date et lieu de naissance :

Griffe du correcteur

C.A.P. : CHARCUTIER TRAITEUR

Dominante :

Épreuve : **EP2 – Technologie Professionnelle**

Session : **2003**

N° de sujet **03-213**

Folio **1 / 3**

Sujet

1) Donnez la définition des noms et verbes techniques suivants :

5 points

Détrempe :

.....

Pâton :

.....

Abaisser :

.....

Brider :

.....

Déglacer :

.....

Fleurer :

.....

Ecumer :

.....

Monder :

.....

Sonder :

.....

Eventer :

.....

Ne rien écrire

dans la partie barrée

03-213 Folio 2 / 3

2) Donnez la composition osseuse d'un membre antérieur

2 points

- *
- *
- *
- *

- *
- *
- *

3) Citez les différents morceaux composant la poitrine hachage

1,5 point

- *
- *
- *

- *
- *
- *

4) Citez 5 liants utilisés en charcuterie traiteur puis cocher son origine

2,5 points

liants	origine		
	animale	végétale	autres

