

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.

Groupement " Est "	Session 2004	CORRIGÉ
BEP ALIMENTATION Dominante CHARCUTIER TRAITEUR et CAP associé		Coef BEP : 2 Coef CAP : 3
Épreuve : EP2 B TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE	Durée : 1 h 00	Page 1/3

TECHNOLOGIE GÉNÉRALE :

1. Citer et différencier les différents types de cuisson en cuisine / traiteur. (3 pts)

Les différents types de cuisson :

- la cuisson par concentration : c'est saisir un aliment en l'exposant à une chaleur vive. Il se forme autour de celui-ci une croûte qui permettra de garder toute sa saveur et sa succulence.
- La cuisson par expansion : c'est cuire un aliment dans un état liquide avec garniture aromatique. La montée en température et la durée de cuisson permettront l'échange entre les composants.
- La cuisson mixte : c'est un combiné entre ces deux procédés.

2. Quelle est l'action du fumage sur les viandes en charcuterie ? (1.5 pt)

Le fumage modifie non seulement l'aspect extérieur (la couleur), mais il transforme le goût et prolonge la conservation.

TECHNOLOGIE MATIÈRES PREMIÈRES :

1. Quels sont les principaux boyaux naturels de porc utilisés comme enveloppes pour les charcuteries ? Donner les différents calibres et citer un exemple de production pour chacun d'entre eux. Répondez en complétant le tableau ci-dessous : (2 pts)

BOYAUX	DIAMÈTRES	UTILISATIONS
Menu (intestin grêle)	30 à 45 mm	Boudins noirs, boudins blancs, saucisses Toulouse.....
Sac (baudruche)	70 à 150 mm	Jésus..
Chaudin (colon)	40 à 85 mm	Morteau, saucisson sec, andouillettes, cervelas lyonnais.....
Fuseau (rectum)	50 à 70 mm	Rosette, saucisson de foie, andouilles....

2. Citer les différents morceaux de viande qui composent une longe de porc et donner la base osseuse pour chaque morceau : (2 pts)

Les différents morceaux composants la longe :

- Echine : 7 vertèbres cervicales.
- Le carré de cotes : 14 vertèbres dorsales.
- Le filet : 7 vertèbres lombaires.
- La pointe : 4 vertèbres sacrées.

3. Quelles sont les 4 principales races porcines actuelles ? (2pts)

Les principales races porcines actuelles sont les suivantes :

- le large white
- le pietrain
- le landrace ou porc danois
- le porc blanc de l'ouest

TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE :

1. Établir la fiche technique de fabrication des rillettes de porc sur l'ANNEXE 1 (page 3/3). Préciser la composition, les proportions ainsi que le déroulement et les étapes de la fabrication. (6.5pts)
2. Quel est la composition d'une pâte feuilletée ? d'une pâte brisée ? (3 pts)

Feuilletée		Brisée
500 g farine		500 g farine
25 g beurre		200 g matière grasse
275 g eau		130 g eau
12 g sel		12 g sel
400 g matière grasse à feuilletage		

ANNEXE 1

FICHE TECHNIQUE RILLETES DE PORC (0,33 pts par bonnes réponses)

COMPOSITION	U	Q
Poitrine de porc fraîche	kg	10
Saindoux	kg	0.500
Vin blanc ou eau	l	0.500
Echalotes	kg	0.100
Oignon	pce	1
Clou de girofle	pce	2
Sel fin	kg	0.150
Poivre	kg	0.020
Muscade	kg	0.005

PROGRESSION ET ÉTAPES DU TRAVAIL : (3.5 pts)

1. Désosser grossièrement, trier, découper et détailler en cubes la poitrine.
2. Chauffer le saindoux dans une marmite, faire rissoler la poitrine (si nécessaire en plusieurs fois).
3. Ajouter le vin blanc ou l'eau, l'oignon clouté. Cuire à couvert, à feu doux environ 3 heures. Remuer de temps en temps. 1 Heure avant la fin de cuisson, ajouter les échalotes. Ne pas oublier d'ajouter l'assaisonnement ½ heure avant la fin de cuisson.
4. Au terme de la cuisson, égoutter, éliminer l'oignon et le cas échéant le restant de couenne et d'os. Travailler au pétrin ou à la main (munie d'un gant). Ajouter tout ou une partie de la graisse refroidie doucement. Mouler, refroidir, recouvrir de graisse si nécessaire.

ATTENTION : le travail des rillettes doit se faire dans le respect total des règles d'hygiène.