

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	TIRAGES
CAP PREPARATEUR EN PRODUITS CARNES option A BOUCHER				
Codes(s) examen(s) :				
Épreuve : EP2 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE	Durée CAP : 1 h 00	Coef. CAP : 3		
BEP ALIMENTATION option PREPARATEUR EN PRODUITS CARNES dominante BOUCHER				
Codes(s) examen(s) :				
Épreuve EP2 - Sciences Appliquées - Technologie Professionnelle - Préparation Traiteur		Durée Totale BEP : 3 h 30		
		Coef. Total BEP : 5		
Partie :	TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE	Durée BEP : 1 h 00	Coef. BEP : 3	Page 1/3

Question n°1 :

Lors d'une séance de désossage, votre employeur vous sensibilise sur le respect de la réglementation.

Vous devez prendre soin de séparer les M.R.S (matériels à risques spécifiés) pour respecter les textes en vigueur.

Citez les os de la colonne vertébrale soumis à cette réglementation :

Nombre	Type d'os	Appellation spécifique
7	Vertèbres	Cervicales
13	Vertèbres	Dorsales
6	Vertèbres	Lombaires
5	Vertèbres	Sacrées ou Sacrum

Question n°2 :

La graisse située à certains endroits d'une carcasse bovine joue un double rôle : sur la quantité commercialisable et sur la qualité du muscle (goût).

Citez et localisez les 4 sortes de graisses :

Graisses	Localisation sur la carcasse
Externe	En périphérie de carcasse
Interne	Dans le coffre formé par les côtes
Inter musculaire	Entre les muscles
Intra musculaire	Dans le muscle

Question n°3 :

Vous avez désossé un globe de bœuf et vous obtenez trois pièces de demi-gros codifiées : **TG, TT et SEM.**

De ces trois pièces vous allez obtenir des morceaux de détail.

Complétez le tableau suivant :

Codes utilisés	TG	TT	SEM
Signification	Tranche grasse	Tende de tranche	Semelle
Morceaux de détail	<ul style="list-style-type: none">- Plat de TG- Rond de TG- Mouvant tendre- Mouvant ferme	<ul style="list-style-type: none">- Dessous de TT- TT proprement dit- Rond de TT- Araignée- Fausse araignée- Merlan- Poire	<ul style="list-style-type: none">- Gîte à la noix- Rond de gîte- Aiguillette de gîte- Nerveux de gîte

Question n°4 :

Pour chacune des préparations présentées dans le tableau ci-dessous, donnez l'espèce animale et le morceau correspondants :

Préparations	Espèces animales concernées	Morceaux choisis
Grenadins	- Veau	- Filet de veau
Noisettes	- Agneau	- Carré de côtes filet désossé
Osso bucco	- Veau	- Jarret
Rouelle	- Porc	- Jambon
Tournedos	- Bœuf	- Filet de bœuf

Question n°5 :

Le client est de plus en plus soucieux de connaître l'origine de son produit.
 Au niveau de la viande on appelle cela la traçabilité.

À partir du tableau ci-dessous, donnez une race à viande pour chaque espèce.

Espèces	Races
- Bovine adulte	- Charolaise...
- Bovine (veau)	- Limousine...
- Ovine de pré salé	- Avranchin ou Cotentin...
- Ovine	- Texel...
- Porcine	- Large white...

Question n°6 :

Dans la viande, il ne faut pas confondre la composition physique et la composition chimique.

Complétez le tableau suivant :

Composition physique		Composition chimique	
Eléments de constitution	Pourcentages	Eléments de constitution	Pourcentages
Muscles	De 63 à 78 %	Eau	75 %
Graisses	De 03 à 18 %	Protides	20 %
OS	15 %	Lipides	03 % (variable)
Aponévroses	03 %.	Sels minéraux et divers	02 %

Question n°7 :

Définissez les termes suivants :

La dessiccation : Perte de poids due à l'évaporation de l'eau contenue dans la viande.

La maturation : Attendrissement naturel de la viande, phénomène enzymatique.

La myoglobine : Pigment qui donne la couleur rouge au muscle.