

<b>Groupement " EST "</b>		<b>Session 2004</b>	<b>SUJET</b>	TIRAGES
<b>CAP PREPARATEUR EN PRODUITS CARNES option A BOUCHER</b>				
Codes(s) examen(s) :				
Épreuve : <b>EP2 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE</b>	Durée CAP : 1 h 00	Coef. CAP : 3		
<b>BEP ALIMENTATION option PREPARATEUR EN PRODUITS CARNES dominante BOUCHER</b>				
Codes(s) examen(s) :				
Épreuve EP2 - Sciences Appliquées - Technologie Professionnelle - Préparation Traiteur		Durée Totale BEP : 3 h 30		
		Coef. Total BEP : 5		
<b>Partie :</b>	<b>TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE</b>	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

**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

**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			
Morceaux de détail	- - - - -	- - - - - - -	- - - - -

**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		
Noisettes		
Osso bucco		
Rouelle		
Tournedos		

**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	
- Bovine (veau)	
- Ovine de pré salé	
- Ovine	
- Porcine	

**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	
Éléments de constitution	Pourcentages	Éléments de constitution	Pourcentages.
	De 63 à 78 %	Eau	
Graisses	De à %		20 %
	15 %	Lipides	
Aponévroses			02 %

**Question n°7 :**

Définissez les termes suivants :

La dessiccation :

La maturation :

La myoglobine :