

LE SUJET COMPREND TROIS PARTIES INDÉPENDANTES

TOUTES LES FEUILLES À RENDRE DOIVENT ÊTRE JOINTES À LA COPIE, Y COMPRIS CELLES QUI NE SERONT PAS TRAITÉES .

PARTIES		PAGES À RENDRE	BARÈME
1 ^{ère} partie	Technologie générale	2/5	10 points
2 ^{ème} partie	Technologie des matières premières	3/5	20 points
3 ^{ème} partie	Technologie professionnelle	4/5 et 5/5	30 points
TOTAL		4 pages	/60

Groupement « Est » B.E.P. Alimentation Dominante Charcutier traiteur C.A.P. Charcutier Traiteur Épreuve E P2 –	Session 2005 ^{sept}	SUJET	Tirages
	Code (s) examens (s)		
Partie : Technologie Professionnelle	Durée : 1 h 00	Coef. BEP : 2 – CAP : 3	Page 1/5

TECHNOLOGIE GÉNÉRALE (10 points)

1. Indiquer les termes techniques qui correspondent aux définitions ci-dessous :

	Cou, pattes, ailerons, foie, gésier des volailles.
	Mode de cuisson dans un récipient à demi rempli d'eau chaude.
	Amener à ébullition et refroidir à l'eau courante certains abats, viandes ou légumes.
	Couper finement en petits dés oignons, échalotes.
	Faire circuler de l'eau dans un boyau.
	Enlever la coquille des œufs durs ou mollets.
	Emballer dans du boyau
	Étendre un pâton avec un laminoir ou un rouleau

2. Indiquer l'action du fumage sur les produits de charcuterie :

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

TECHNOLOGIE DES MATIÈRES PREMIÈRES (20 points)

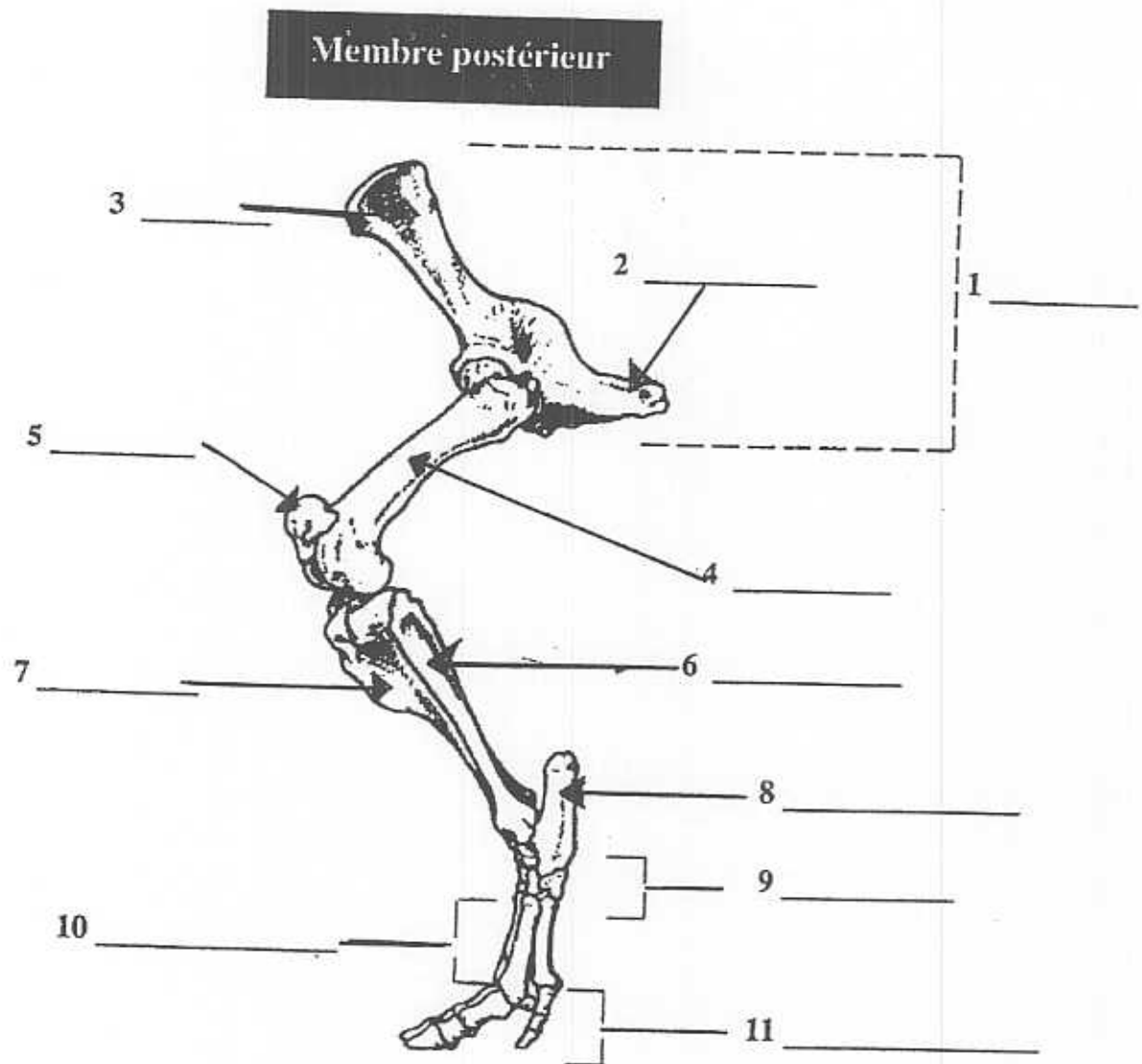
1. Citer les caractéristiques des boyaux pour fabriquer des saucissons :

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

2. Donner cinq critères de fraîcheur des poissons :

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

3. Indiquer le nom des os sur le schéma suivant :



TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE (30 points)

1. Donner la définition et un exemple des différents types de cuisson :

Cuisson par concentration :

Définition :
.....
.....
.....

Exemple :

Cuisson par expansion :

Définition :
.....
.....
.....

Exemple :

Cuisson mixte :

Définition :
.....
.....
.....

Exemple :

2. a. Donner la définition de la conservation des produits :

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

b. Citer cinq modes de conservation :

-
-
-
-
-

3. Rédiger la fiche technique d'un pâté de campagne de 10 kg :

Éléments	Unité	Quantité	Progression du travail
Assaisonnements			
Liants			- Cuisson et finitions