

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.

1 - ANATOMIE

a) Citer les os qui composent le membre postérieur (arrière). (3 points : 6 x 0,5)

OS :

- *Coxal*
- *Fémur*
- *Rotule*
- *Tibia*
- *Tarse*
- *Calcaneum*

b) Que signifie la codification du quartier suivant : (1,5 point)

- BCUH : *Bœuf cuisse avec hanche.*

2 - Compléter le tableau des différentes familles.

(5,5 points : 0,5 x 11)

famille type	Bovins	Ovins	porcins	Caprins
<i>Mâle</i>	TAUREAU	<i>Bélier</i>	<i>Verrat</i>	BOUC
<i>Femelle</i>	<i>Vache et/ou génisse</i>	<i>Brebis</i>	TRUIE	<i>Chèvre</i>
<i>Neutre</i>	<i>Bœuf</i>	<i>Mouton</i>	<i>Porc</i>	
<i>Petit</i>	<i>Veau</i>	AGNEAU	<i>Porcelet</i>	<i>Chevreau ou Cabri</i>

Groupement "EST"	Session 2006	CORRIGÉ	TIRAGES
CAP PREPARATEUR EN PRODUITS CARNES OPTION A BOUCHER			
Epreuve : EP2 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE	Durée : 1 h 00	Coef. : 3	Page 1/3

3 - Citer les différentes parties de l'estomac d'un bovin. (2,5 points : 0,5 x 5)

n°1 : *Panse*

n° 2 : *Caillette*

n° 3 : *Bonnet*

n° 4 : *Feuillet*

n°5 : *Oesophage*

4 - Donner la composition chimique de 100 g de muscle rouge. (2 points : 0,5 x 4)

COMPOSANT	GRAMMAGE ou %
Eau	65 à 70 g
Protéines	18 à 20 g
Lipides	6 à 10 g
Sels minéraux + vitamines + oligo éléments	1%

5 - Enumérer 3 lieux d'observation permettant d'apprécier l'âge d'une carcasse Bovine.
(1,5 point : 0,5 x 3)

- *Cartilages des apophyses épineuses des vertèbres dorsales.*
- *Cartilages de prolongement du scapulum.*
- *Cartilage de la symphyse ischio-pubienne.*

A l'appréciation du jury.

6 - Citer les différents tissus adipeux (graisses) d'une carcasse et donner un exemple pour chacun d'eux : (4 points : 0,5 x 8)

TISSUS ADIPEUX	EXEMPLE
<i>Inter-musculaire</i>	<i>Entre les muscles</i>
<i>Intra-musculaire</i>	<i>Persillé</i>
<i>Interne</i>	<i>Graisse de rognon</i>
<i>De couverture</i>	<i>Sous la peau à la périphérie du corps</i>