

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 - Citer 4 abats blancs et 4 abats rouges de bovin.

4 points (8 x 0,5)

ABATS BLANCS	ABATS ROUGES
➤ <i>Tête de veau</i>	➤ <i>Joue</i>
➤ <i>Tétine</i>	➤ <i>Coeur</i>
➤ <i>Estomac</i>	➤ <i>Foie</i>
➤ <i>Pied</i>	➤ <i>Rognon</i>

A l'appréciation des correcteurs.

2 - Situer les muscles (morceaux) de bœuf suivant leur emplacement.

6 points (6 x 1)

POIRE

NERVEUX DE GITE

JUMENT A POT AU FEU

PALERON

BASSE CÔTE

AIGUILLETTE BARONNE

ART8	AVT5
➤ <i>Poire</i>	➤ <i>Jumeau à pot au feu</i>
➤ <i>Nerveux de gîte</i>	➤ <i>Paleron</i>
➤ <i>Aigullette baronne</i>	➤ <i>Basse côte</i>

Groupement "Est"	Session 2006	CORRIGÉ
CAP PREPARATEUR EN PRODUITS CARNES		Coef : 3
Epreuve EP2 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE	Durée : 1 h 00	Page 1/4

3 - Compléter le tableau en indiquant le nom et le nombre de vertèbres situées sur les morceaux suivants : **10 points (20 x 0,5)**

morceaux	vertèbres	vertèbres	vertèbres
Aloyau à 8 côtes	8 dorsales	6 lombaires	5 sacrées
Train de côtes de bœuf	10 dorsales		
ART3 de bœuf	3 dorsales	6 lombaires	5 sacrées
½ Basse de veau	7 cervicales	5 dorsales	
Papillon d'agneau	7 cervicales		

4 - Classification et codification des carcasses :

Compléter le tableau ci-dessous en donnant la signification des lettres et des chiffres par espèces animales. **10 points (10 x 1)**

Critères d'appréciation	➤ COULEUR		➤ CONFORMATION		➤ ETAT D'ENGRaisseMENT	
	agneau			E	➤ EXCELLENT ou SUPERIEUR	1
Veau	3	➤ ROSE	U	➤ TRES BON	2	➤ CIRE
Bœuf			R	➤ BONNE	3	➤ COUVERT

5 - Expliquer la différence entre l'inspection « ante mortem » et l'inspection « post mortem ».

3 points (2 x 1,5)

➤ Ante mortem :

Inspection vétérinaire sur l'animal juste avant la mort.

➤ Post mortem :

Inspection vétérinaire sur les carcasses et les abats juste après la mort.

6 - Pour garantir la bonne conservation de la viande il faut disposer d'une chambre froide de qualité.

Citer 3 critères essentiels de qualité d'une chambre froide.

3 points (3 x 1)

- *Une température située en 0 et 2° (une température trop élevée (4 à 5°) réduit la durée de conservation et peut provoquer le poïssage des viandes).*
- *Un taux d'humidité de l'air entre 80 et 85 % (hygrométrie).*
- *Le rangement de la chambre froide apporte un bon brassage de l'air.*
- *Le coefficient de brassage.*

A l'appréciation du correcteur.

7 - Parmi les propositions suivantes, indiquer par OUI ou par NON les emplacements qui permettent d'apprécier la couleur de la viande de veau. **4 points (8 x 0,5)**

Section de la noix	<i>OUI</i>
Importance de l'articulation fémoro-tibial	<i>NON</i>
Largeur du bassin	<i>NON</i>
Filet mignon	<i>OUI</i>
Graisse intramusculaire	<i>NON</i>
Muscles intercostaux	<i>OUI</i>
L'onglet	<i>OUI</i>
Bavette de flanchet	<i>OUI</i>