

1 - ANATOMIE

a) Citer les os composant le membre postérieur (arrière).

OS :

-
-
-
-
-
-

b) Que signifie la codification du quartier suivant ?

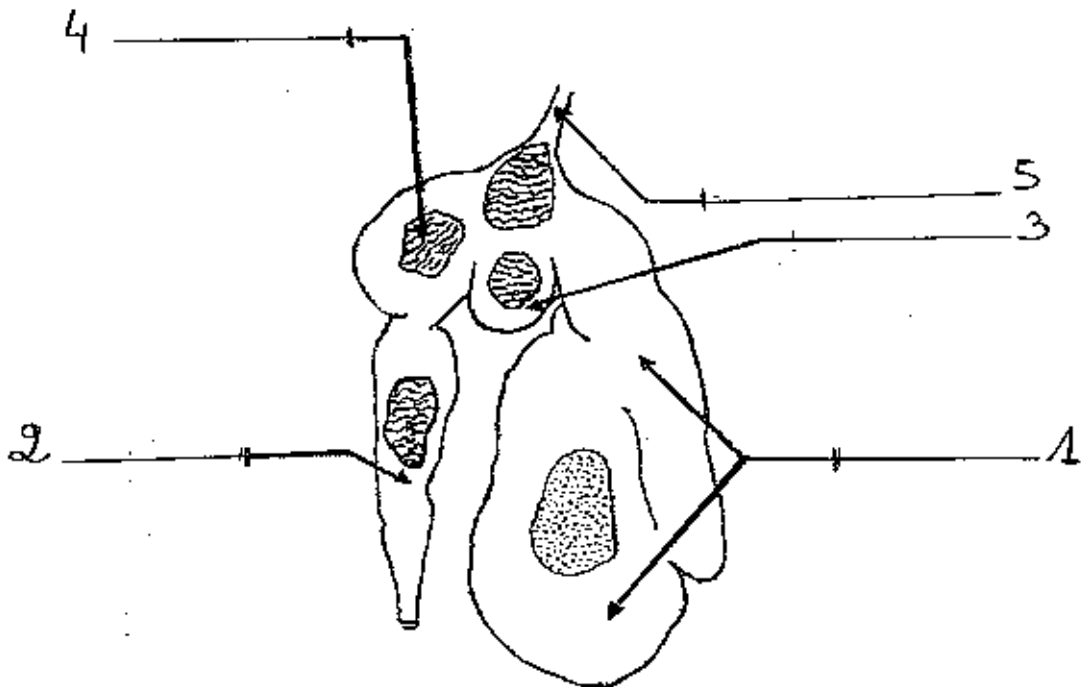
➤ BCUH : ➤

2 - Compléter le tableau des différentes familles.

famille type	Bovins	Ovins	Porcins	Caprins
Mâle	TAUREAU	➤	➤	BOUC
Femelle	➤	➤	TRUIE	➤
Neutre	➤	➤	➤	
Petit	➤	AGNEAU	➤	➤

Groupement "EST"	Session 2006	SUJET	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 sur le schéma ci-dessous.



4 - Donner la composition chimique de 100 g de muscle rouge.

COMPOSANT	GRAMMAGE ou %
Eaug
Protéinesg
Lipidesg
Sels minéraux + vitamines + oligo éléments%

5 - Enumérer 3 lieux d'observation permettant d'apprécier l'âge d'une carcasse Bovine.

-
-
-

6 - Citer les différents tissus adipeux (graisses) d'une carcasse et donner un exemple pour chacun d'eux.

TISSUS ADIPEUX	EXEMPLE
➤	➤
➤	➤
➤	➤
➤	➤