

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

ABATS BLANCS	ABATS ROUGES
▼ .....	▼ .....
▼ .....	▼ .....
▼ .....	▼ .....
▼ .....	▼ .....

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

POIRE

NERVEUX DE GITE

JUMENT A POT AU FEU

PALERON

BASSE CÔTE

AIGUILLETTE BARONNE

ART8	AVT5
▼ .....	▼ .....
▼ .....	▼ .....
▼ .....	▼ .....

Groupement "Est"	Session 2006	<b>SUJET</b>
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 :

morceaux	vertèbres	vertèbres	vertèbres
Aloyau à 8 côtes	➤ .....	➤ .....	➤ .....
Train de côtes de boeuf	➤ .....		
ART3 de boeuf	➤ .....	➤ .....	➤ .....
½ Basse de veau	➤ .....	➤ .....	
Papillon d'agneau	➤ .....		

4 - Classification et codification des carcasses.

Compléter le tableau ci-dessous en donnant la signification des lettres et des chiffres par espèces animales.

Critères d'appréciation	➤ .....	➤ .....	➤ .....
agneau		E	➤ ..... 1
Veau	3	U	➤ ..... 2
Boeuf		R	➤ ..... 3

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

➤ Ante mortem : .....

.....

.....

.....

➤ Post mortem : .....

.....

.....

.....

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.

➤ .....

➤ .....

➤ .....

7 - Parmi les propositions suivantes, indiquer par OUI ou par NON les emplacements qui permettent d'apprécier la couleur de la viande de veau.

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