

Groupement "Est"		Session 2005	Sujet	Tirages
CAP préparateur en produits carnés option Boucher BEP ALIMENTATION option produits carnés option Boucher			Code(s) examen(s)	
Épreuve : EP2 : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE	Durée C.A.P. : 1 h Durée B.E.P. : 3h30 avec S.A., préparation traiteur		Coef C.A.P. : 3 Coef B.E.P. : 2	Page 1/3

QUESTIONS

1. Citer les quatre états par lesquels passe la viande après l'abattage :

-
-
-
-

2. Quels sont les avantages de la maturation :

3. Citer les phases successives de l'abattage :

4. Donner la composition osseuse et musculaire d'un aloyau déhanché (DEH) :

OS	MUSCLES
-	-
-	-

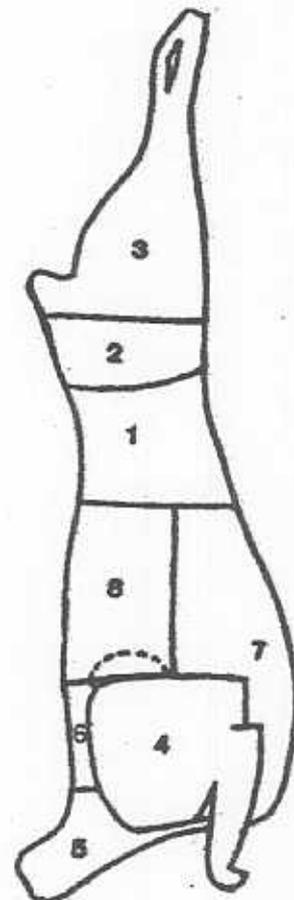
5. Dans le tableau ci-dessous, ranger les morceaux cités, selon leur mode de cuisson le plus souvent conseillé :

- | | | |
|------------------------|------------------|--------------------|
| - Basses côtes de veau | - Epaule de porc | - Rosbif |
| - Veine maigre | - Plats côtes | - Tranche de gigot |
| - Côtes de veau | - Queue de boeuf | |

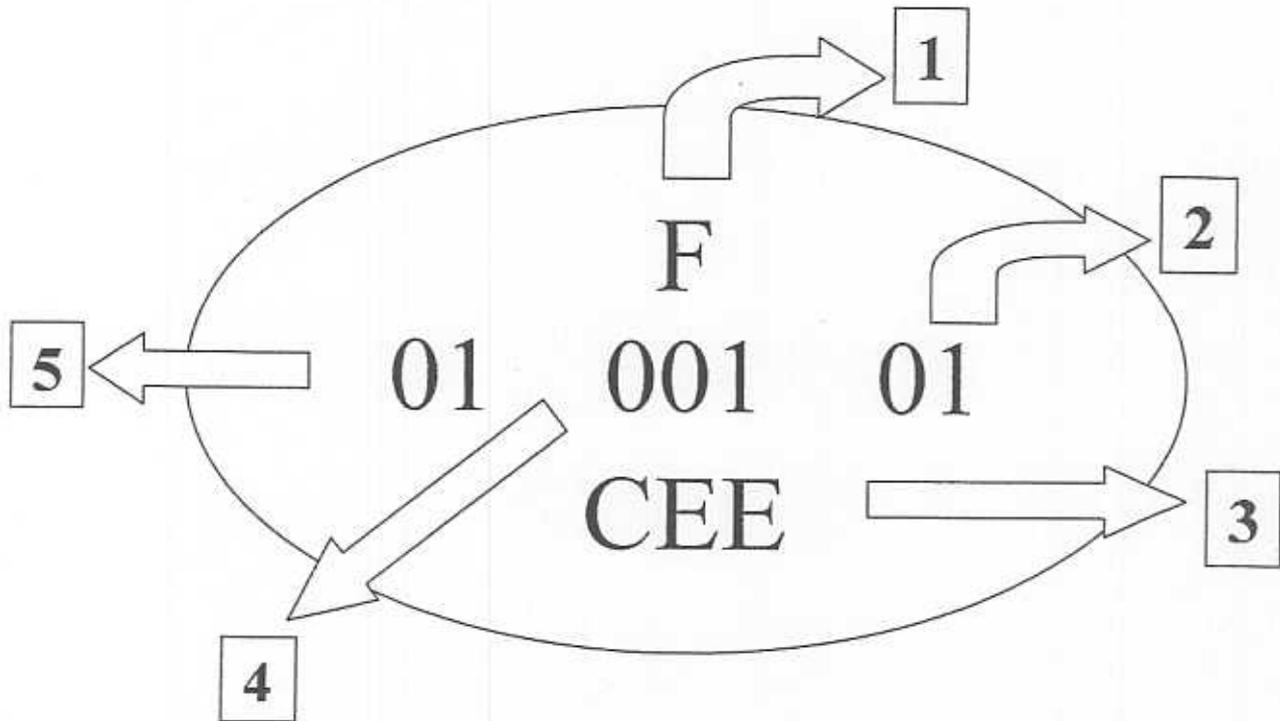
MODE DE CUISSON	MORCEAUX
CONCENTRATION (ex : Griller)	-
	-
	-
MIXTE (ex : Sauter)	-
	-
	-
EXPANSION (ex : Bouillir)	-
	-

6. Donner le nom des morceaux de coupe d'un demi-agneau représenté ci-dessous :

N°	NOM DU MORCEAU
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	



7. Voici une estampille sanitaire. Donner la signification des chiffres et des lettres qu'elle contient :



1	
2	
3	
4	
5	