

Groupement " EST "		Session 2004	SUJET	TIRAGES
CAP PREPARATEUR EN PRODUITS CARNES option A BOUCHER				
Épreuve : EP2 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE		Durée CAP : 1 h 00	Coef. CAP : 3	Codes(s) examen(s) :
BEP ALIMENTATION option PREPARATEUR EN PRODUITS CARNES dominante BOUCHER				
Épreuve EP2 - Sciences Appliquées - Technologie Professionnelle - Préparation Traiteur		Durée Totale BEP : 3 h 30		
Partie : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE		Durée BEP : 1 h 00	Coef. BEP : 3	Page 1/3

Question n°1 :

Lors d'une séance de désossage, votre employeur vous sensibilise sur le respect de la réglementation.

Vous devez prendre soin de séparer les M.R.S (matériels à risques spécifiés) pour respecter les textes en vigueur.

Citez les os de la colonne vertébrale soumis à cette réglementation :

Nombre	Type d'os	Appellation spécifique

Question n°2 :

La graisse située à certains endroits d'une carcasse bovine joue un double rôle : sur la quantité commercialisable et sur la qualité du muscle (goût).

Citez et localisez les 4 sortes de graisses :

Graisses	Localisation sur la carcasse

Question n°3 :

Vous avez désossé un globe de bœuf et vous obtenez trois pièces de demi-gros codifiées : TG, TT et SEM.

De ces trois pièces vous allez obtenir des morceaux de détail.

Complétez le tableau suivant :

Codes utilisés	TG	TT	SEM
Signification			
Morceaux de détail	- - - -	- - - - - -	- - - -

Question n°4 :

Pour chacune des préparations présentées dans le tableau ci-dessous, donnez l'espèce animale et le morceau correspondants :

Préparations	Espèces animales concernées	Morceaux choisis
Grenadins		
Noisettes		
Osso bucco		
Rouelle		
Tournedos		

Question n°5 :

Le client est de plus en plus soucieux de connaître l'origine de son produit.
Au niveau de la viande on appelle cela la traçabilité.

À partir du tableau ci-dessous, donnez une race à viande pour chaque espèce.

Espèces	Races
- Bovine adulte	
- Bovine (veau)	
- Ovine de pré salé	
- Ovine	
- Porcine	

Question n°6 :

Dans la viande, il ne faut pas confondre la composition physique et la composition chimique.

Complétez le tableau suivant :

Composition physique		Composition chimique	
Eléments de constitution	Pourcentages	Eléments de constitution	Pourcentages.
	De 63 à 78 %	Eau	
Graisses	De à %		20 %
	15 %	Lipides	
Aponévroses			02 %

Question n°7 :

Définissez les termes suivants :

La dessiccation :

La maturation :

La myoglobine :