

# CAP Charcutier Traiteur

## Épreuve EP2 - Technologie professionnelle

1<sup>ère</sup> PARTIE : Technologie générale (sur 10 points)

2<sup>ème</sup> PARTIE : Technologie des matières premières (sur 20 points)

3<sup>ème</sup> PARTIE : Technologie professionnelle (sur 30 points)

<b>CAP</b> <b>60 points</b>		<b>Note / 20</b>
--------------------------------	--	------------------

CAP Charcutier traiteur	Session 2008	N° d'anonymat
Epreuve Technologie professionnelle	Feuille 1 / 7	



<b>Sujet</b>	<b>Session 2008</b>	N° d'anonymat :	
Examen et spécialité : CAP Charcutier traiteur			
Intitulé de l'épreuve : EP2 → Technologie professionnelle		Facultatif : date et heure	
Nom et prénom : .....	Durée 1 h 00	Coefficient 3	Feuille 1 / 7
Date de naissance : .....			

1- Hygiène et sécurité

(5 points)

Énumérer les phases d'un plan de nettoyage :

- 
- 
- 
- 

2- Vocabulaire professionnel

(5 points)

Définir les 5 termes professionnels suivants :

- aromate :

- décoction :

- chemiser :

- julienne :

- tourer :

CAP charcutier traiteur

Epreuve : Technologie professionnelle

Feuille 2 / 7



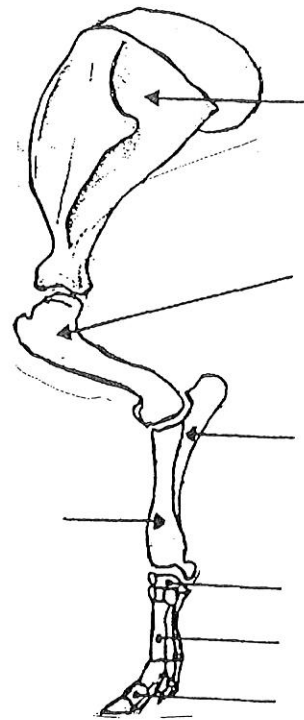
.....

### 3- Le porc

3.1 - Nommer le membre du porc  
(avant ou arrière )

et placer dessus le nom des os.

MEMBRE



(4 points)

3.2 - Citer 2 exemples de produits fabriqués avec les morceaux de porc suivants.

(6 points)

Morceaux	Citer 2 possibilités d'utilisation	
Gorge		
Pointe		
Filet		
Poitrine		
Carré de côtes		
Epaule		



3.3 - Nommer les boyaux qui servent à embosser les produits de charcuterie suivants : (4 points)

Produits	Nom du boyau
Andouillette ordinaire	
Merguez	
Saucisson à l'ail	
Chipolatas	
Andouille de campagne	
Boudin noir	
Saucisse de Francfort	
Boudin blanc	

#### 4) Les poissons

Citer les 4 phases d'habillage des poissons.

(4 points)

- 
- 
- 
- 

#### 5) Les Volailles

Citer les deux formes commerciales.

(2 points)

- 
- 



.....

6) Le fumage

Citer 4 actions du fumage sur les produits

(4 points)

- 
- 
- 
- 

7) La conservation

Donner les règles de stockage des produits suivants

(6 points)

Produits	Température maximum	Durée de conservation
Poissons crus		
Plats cuisinés à l'avance		
Produits de charcuterie		
Lait cru		
Beurre, fromages		
Œufs frais		

La durée de conservation sera appréciée par le correcteur

CAP charcutier traiteur

Epreuve : Technologie professionnelle

Feuille 5 / 7



.....

## 8) Traiteur

8.1 - Donner deux règles de stockage de la mayonnaise

(2 points)

-  
-

8.2 - Donner la recette d'une pâte à choux réalisée à partir de 500 g d'eau

(2 points)

Ingrédients	eau				
Proportions	500 g				

8.3 – Citer au moins six éléments entrant dans la composition d'un appareil à pizza

(2 points)

CAP charcutier traiteur

Epreuve : Technologie professionnelle

Feuille 6 / 7



.....

