

| | | | | |
|---|------------------------------------|---------------------------|---------------|-----------------|
| Groupement " EST " | J | Session 2004 | SUJET | TIRAGES |
| CAP PREPARATEUR EN PRODUITS CARNES option A BOUCHER | | | | |
| Codes(s) examen(s) : | | | | |
| Épreuve : EP2 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE | | Durée CAP : 1 h 00 | Coef. CAP : 3 | |
| BEP ALIMENTATION option PREPARATEUR EN PRODUITS CARNES dominante BOUCHER | | | | |
| Codes(s) examen(s) : | | | | |
| Épreuve EP2 - Sciences Appliquées - Technologie Professionnelle - Préparation Traiteur | | Durée Totale BEP : 3 h 30 | | |
| | | Coef. Total BEP : 5 | | |
| 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