

1°) Quelle différence faites vous entre l'hygiène visuelle et l'hygiène microbiologique ?
Indiquez ensuite les différentes étapes de l'hygiène microbiologique.

L'hygiène visuelle correspond à la propreté visuelle, en surface d'un local, d'un plan de travail, du matériel, ... Tandis que l'hygiène microbiologique est un nettoyage efficace, en profondeur pour détruire et empêcher les microbes de se développer.

Les différentes étapes de l'hygiène microbiologique sont : la préparation, le nettoyage, la désinfection, un temps d'action, le rinçage et le séchage.

2°) En boucherie, les consommateurs demandent de plus en plus d'informations sur la traçabilité d'un produit. Citez les trois mentions obligatoires qui paraissent sur la fiche d'information d'achat d'une carcasse de bœuf qui permettent de mieux renseigner les clients.

Les trois mentions obligatoires qui paraissent sur la fiche d'information sont : l'origine, la catégorie et le type racial.

3°) Est-il important de déterminer le sexe en examinant une carcasse de gros bovin ?
Dites pourquoi. Nommez 4 points de repère sur cette carcasse.

Oui, il est très important de déterminer le sexe dans l'appréciation d'une carcasse car il conditionne la qualité de la viande (tendreté, couleur, la saveur et la jutosité de la viande) et le rendement.

Les 4 points de repère sont : la couleur, la conformation, l'importance des os et le degré d'engraissement, ...

4°) Remplissez ce tableau en donnant le nom des vertèbres et le nom du morceau correspondant pour le bœuf, le veau, le mouton et le porc.

VERTÈBRES	BŒUF	VEAU	MOUTON	PORC
<i>Cervicales</i>	<i>Collier</i>	<i>Collet</i>	<i>Collier</i>	<i>Échine</i>
<i>Dorsales</i>	<i>Train de côtes</i>	<i>Carré de côtes</i>	<i>Carré de côtes</i>	<i>Carré de côtes</i>
<i>Lombaires</i>	<i>Faux filet</i>	<i>Côtes filet</i>	<i>Côtes filet</i>	<i>Côtes filet</i>
<i>Sacrées</i>	<i>Rumsteck</i>	<i>Quasi</i>	<i>Selle</i>	<i>Pointe</i>
<i>Coccygiennes</i>	<i>Queue</i>	<i>Queue</i>	<i>Queue</i>	<i>Queue</i>

Groupement « EST »		Session 2002	CORRIGE	TIRAGES
C.A.P. PRÉPARATEUR EN PRODUITS CARNÉS option A : Boucher		Code(s) examen(s) :		
Épreuve : EP2 Technologie professionnelle	Durée C.A.P. : 1 h	Coef. C.A.P. : 3		
B.E.P. ALIMENTATION option Préparateur en Produits Carnés/Boucher		Code(s) examen(s) :		
Épreuve : EP2 Sciences appliquées – Technologie professionnelle – Préparation traiteur	Durée totale B.E.P. 3 H 30		Coef. B.E.P. : 5	
Partie Technologie professionnelle	Durée : 1 h	Coef. : 2	PAGE : 1/2	

5°) Indiquez 2 maladies entraînant une saisie totale et 2 maladies entraînant une saisie partielle.

Les 2 maladies entraînant une saisie totale sont : l'ESB, la fièvre aphteuse, ...

et les 2 maladies entraînant une saisie partielle sont : la tuberculose, la distomatose, ...

6°) La maturation est-elle importante dans la conservation de la viande ? Dites pourquoi.
Nommez ses ennemis.

La maturation joue un grand rôle dans la conservation de la viande puisqu'elle correspond à un ensemble de phénomènes naturels qui permet d'améliorer la tendreté et la saveur de la viande mais un inconvénient elle perd du poids.

Ses trois ennemis sont : la chaleur, l'humidité et le manque d'air.

7°) Remplissez ce tableau concernant les modes de cuisson en mettant une croix dans les cases concernées (deux réponses par ligne).

Morceaux	A griller	A rôtir	A braiser	A bouillir
Rumsteack	X	X		
Gigot	X	X		
Jarret de veau			X	X
Paleron	X		X	
Jarret avant de bœuf			X	X
Bas de carré de veau	X	X	X	
Poitrine d'agneau	X			X
Échine de porc	X	X		

Barème de notation

N° 1	2,5 points	(10 éléments minimum : 0,25 point par élément)
N° 2	1,5 points	(3 éléments : 0,5 point par élément)
N° 3	2 points	(4 éléments minimum : 0,5 point par élément)
N° 4	5 points	(5 lignes : 1 point par ligne)
N° 5	2 points	(4 éléments minimum : 0,5 point par élément)
N° 6	3 points	(6 éléments : 0,5 point par élément)
N° 7	4 points	(16 éléments : 0,25 point par élément)