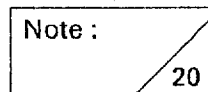


Examen ou concours : \_\_\_\_\_ Série\* : \_\_\_\_\_

Spécialité/option : \_\_\_\_\_

Repère de l'épreuve : \_\_\_\_\_

Épreuve/sous-épreuve : \_\_\_\_\_

(Préciser, s'il y a lieu, le sujet choisi)*Numérotez chaque page (dans le cadre en bas de la page) et placez les feuilles intercalaires dans le bon sens.*Note : *Appréciation du correcteur (uniquement s'il s'agit d'un examen) :*\* Uniquement s'il s'agit d'un examen.

## SESSION 2002

### CAP PRÉPARATEUR EN PRODUITS CARNÉS Option A Boucher – Coef : 3

### BEP ALIMENTATION OPTION Préparateur en produits carnés A Boucher – Coef : 2

Épreuve : EP2 Technologie professionnelle

Durée : 1 heure

**Questionnaire**

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

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.

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.

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.

VERTEBRES	BŒUF	VEAU	MOUTON	PORC

Groupement « EST »		Session 2002	SUJET	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.

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

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				
Gigot				
Jarret de veau				
Paleron				
Jarret avant de bœuf				
Bas de carré de veau				
Poitrine d'agneau				
Échine de porc				