

TECHNOLOGIE DE SPÉCIALITÉ

Tirer 4 questions au hasard (4 X 2,5 points) coeff. 3

14. Le salage : citez et expliquez les différents types de salage
15. L'étuvage du saucisson sec : Quels sont les paramètres que l'on doit régler ? Citez ses 6 principaux avantages.
16. La cuisson des produits de charcuterie : En fonction de quels critères technologiques définit-on un barème de cuisson ?
17. La cuisson en cellule : Quels sont les paramètres que l'on doit régler et comment contrôle-t-on qu'un produit est suffisamment cuit ? Donnez un exemple de valeurs pour une mousse de foie et un jambon cuit.
18. Les boyaux de porc : Citez les différentes familles de boyaux ; décrivez leur nature et donnez pour chacun un exemple d'utilisation.
19. Les sucres : Citez les différents types de sucres et expliquez leurs différences d'utilisation.
20. Le sel : Quels sont ses principaux rôles ? Expliquez.
21. Ingrédient et additif : Pour chacun, donnez sa définition et citez-en 3 couramment utilisés.
22. Le jambon sec : Lors de la préparation d'un jambon sec jusqu'à son salage doux, énumérez les différentes étapes que vous pratiquez et expliquez ceux qui sont fondamentaux pour la réussite du produit.
23. Le sel nitrité : Pourquoi l'utilise-t-on en salaison ? Expliquez le phénomène.
24. Différence essentielle entre une Salmonelle et un Pénicillium
25. Clostridium Botulinum : Qu'est-ce et dans quel cas principalement peut-il apparaître ?
26. Les colorants : Qu'est-ce qu'un colorant ? A quoi sert-il ? Comment le reconnaître ?

ACADEMIE DE GRENOBLE	SESSION 2006	SUJET	TIRAGES
Examen : CAP Salaisonnier Conserveur de viande	Code(s) examen(s) :		
Epreuve : Technologie	Durée : 20 + 20 mn	Coef. : 5	Page : 2/2