

TECHNOLOGIE GÉNÉRALE

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

1. Le collagène : Où le trouve-t-on ? Quelle est sa valeur alimentaire ? Expliquez sa propriété essentielle.
2. Le pH : A quoi sert-il en salaison ? Quelle est son échelle (donner des valeurs) ? Quelles sont les valeurs moyennes d'une viande normale ?
3. Les races porcines : Citez 2 races utilisées dans les croisements industriels. Citez 1 race rustique française à faible effectif. En industrie : expliquez ce qu'est un croisement industriel (donner un exemple) et donnez l'âge et le poids moyen d'abattage de ce type de bêtes.
4. L'abattage du porc : citez et expliquez les principales étapes de l'abattage des porcs.
5. La congélation et la surgélation : Citez leurs caractéristiques. Expliquez leurs effets sur un produit de type viande fraîche.
6. Le P.R.E : expliquez. Que peut-on faire pour l'augmenter ? Donnez un exemple de produit où l'on a un P.R.E élevé et un exemple de produit où l'on a un P.R.E faible.
7. Les os : Citez le nom et le nombre de vertèbres chez le porc. Citez le nom des os d'une épaule de porc.
8. La qualité des viandes : Expliquez les différences entre une viande normale, une viande P.S.E et une viande D.F.D
9. L'A.W : Expliquez et donnez son échelle avec différentes valeurs. Citez 3 façons de diminuer l'A.W d'un produit.
10. Le S.V.H.A : Qu'est-ce ? Quelles décisions peut-il prendre au sujet d'une carcasse à l'abattoir ? Où et quand peut-il aussi intervenir ?
11. Quelle est la différence entre le nettoyage et la désinfection
12. Le matériel d'hygiène et de sécurité : En salaison , quelle est la tenue recommandée et le matériel de sécurité obligatoire
13. Quelle est la composition chimique moyenne de la viande

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 : 1/2