

BEP Alimentation

Charcutier - Traiteur

Épreuve : EP2 - Technologie professionnelle

1^{ère} PARTIE : Technologie générale (sur 5 points)

2^{ème} PARTIE : Technologie des matières premières (sur 15 points)

3^{ème} PARTIE : Technologie professionnelle (sur 20 points)

BEP 40 points + 2	Note / 20
--------------------------------	-----------	------------------

	Session : 2010	Code :	
Examen et Spécialité :	BEP ALIMENTATION OPTION CHARCUTIER TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	EP 2 – Technologie professionnelle		
Type : SUJET	Durée : 3 h 30	Coefficient : 5	Page : 1/6

1^{ère} PARTIE : Technologie générale (5 points)

1- Le vocabulaire professionnel

Donner la définition du vocabulaire technique suivant :

- Blanchir : _____
- Glace : _____
- Julienne : _____
- Menu : _____
- Fleurer : _____
- Poitrine hachage : _____

2- Hygiène des locaux

Compléter un plan de nettoyage dans l'ordre en 5 phases :

OPERATIONS
Pré nettoyage

Session : 2010	Code :		
Examen et Spécialité : BEP ALIMENTATION OPTION CHARCUTIER TRAITEUR			
Intitulé de l'épreuve : EP 2 – Technologie professionnelle			
Type : SUJET	Durée : 3 h 30	Coefficient : 5	Page : 2/6

2^{ème} PARTIE : Technologie des matières premières (15 points)

3- Quelles sont les 4 sortes de gras qui composent une carcasse de porc ?

Donner un exemple de fabrication pour chacun d'entre eux comme ils possèdent des caractéristiques spécifiques.

Le nom des gras	Un exemple de fabrication

4- Nommer les noms des os des morceaux suivants :

Pièces de détail	Nom des os
Palette	
Echine	
Jarret avant	
Filet	
Poitrine	

5- A partir des boyaux suivants, citer une fabrication pour chacun d'entre eux:

BOYAUX	UTILISATIONS
Menu de porc	
Robe de porc	
Menu de mouton	
Droit de bœuf	
Courbe de bœuf	

6- Citer les deux formes de commercialisation des volailles :

-

-

Donner la définition des termes techniques suivants :

- Effilé : _____

- PAC : _____

	Session : 2010	Code :		
Examen et Spécialité :	BEP ALIMENTATION OPTION CHARCUTIER TRAITEUR			
Intitulé de l'épreuve :	EP 2 – Technologie professionnelle			
Type : SUJET	Durée : 3 h 30	Coefficient : 5	Page :	3/6

3^{ème} PARTIE : Technologie professionnelle (20 points)

7- A l'aide d'une croix donner le mode de cuisson correspondant au plat cuisiné.

Mode de cuisson Préparations	À sauter	À rôtir	À ragoût	À frire	À pocher
Blanquette de veau					
Bœuf Bourguignon					
Côte de porc charcutière					
Gigot entier					
Poulet sauce suprême					
Pomme Dauphine					

8- Le sel nitrité

Citer les 3 actions du sel nitrité :

-
-
-

	Session : 2010	Code :	
Examen et Spécialité :	BEP ALIMENTATION OPTION CHARCUTIER TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	EP 2 – Technologie professionnelle		
Type : SUJET	Durée : 3 h 30	Coefficient : 5	Page : 4/6

9- Définir le pourcentage de volaille à incorporer dans une terrine ?

.....

10- Cocher par une croix la bonne réponse dans le tableau ci-dessous :

Nature Eléments	épices	liants	condiments	aromates
Muscade				
Moutarde				
Persil				
Œuf				
Poivre				
Cornichon				
Echalote				
Farine				
Paprika				
Coriandre feuille				

	Session : 2010	Code :		
Examen et Spécialité :	BEP ALIMENTATION OPTION CHARCUTIER TRAITEUR			
Intitulé de l'épreuve :	EP 2 – Technologie professionnelle			
Type : SUJET	Durée : 3 h 30	Coefficient : 5	Page :	5/6

10- Réaliser une fiche technique d'une terrine de poulet de 2 kg :

ANNEXE 1

Matières premières			PROGRESSION
Ingrédients	U	Qtés	
BASE			
ASSAISONNEMENT			
LIANT			
AROMATES			
ALCOOL			
EMBALLAGE			
Terrine			
(4 points)	(1,5pt)	(1,5pt)	(5 points)

	Session : 2010	Code :
Examen et Spécialité :	BEP ALIMENTATION OPTION CHARCUTIER TRAITEUR	
Intitulé de l'épreuve :	EP 2 – Technologie professionnelle	
Type : SUJET	Durée : 3 h 30	Coefficient : 5 Page : 6/6