

**BEP Alimentation  
Préparateur en Produits Carnés**

**Option A → Boucher**

**Épreuve : EP2 - Technologie professionnelle**

**1<sup>ère</sup> PARTIE :**            Technologie générale (20 points)

**2<sup>ème</sup> PARTIE :**            Technologie de la spécialité (20 points)

	Session :        2010	Facultatif :	
Examen et Spécialité :	<b>BEP Alimentation PPC</b>		
Intitulé de l'épreuve :	<b>EP2 Technologie Professionnelle</b>		
Type :	Durée :3h30	Coefficient :1	Page :        1 / 6

## 1ère PARTIE : Technologie générale (20 points)

1. Les métiers de la préparation de produits carnés.

Enumérer :

- l'outillage léger
- la tenue professionnelle
- le matériel de protection

2. La protection du consommateur

Différencier nettoyage et désinfection.

Nettoyage	Désinfection

Etablir un plan type de nettoyage et de désinfection.

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	

	Session : 2010	Facultatif :	
Examen et Spécialité :	BEP Alimentation PPC		
Intitulé de l'épreuve :	EP2 Technologie Professionnelle		
Type :	Durée : 3h30	Coefficient : 1	Page : 2 / 6

### 3. Les produits carnés dans l'alimentation

L'approvisionnement est un maillon important dans la prospérité d'une entreprise

Compléter le tableau ci-dessous qui associe les propriétés organoleptiques à leurs principales caractéristiques

	Toucher et mastication après cuisson
Couleur	
	Goût
	Odeur et goût

### 4. La commercialisation

a) Dans le commerce de détail, l'emploi du lard est réglementé.

Retrouver les % maxima autorisés en associant la lettre identifiant le produit au %.

A - pièce individuelle

13%	
10%	
8%	
5%	

B - pièce collective

b) Donner les grandes lignes de réglementation relatives à la fabrication du bifteck haché frais, fait à la demande du client.

### 5. Les techniques de la transformation.

a) Définir le 5° quartier.

	Session : 2010	Facultatif :	
Examen et Spécialité :	BEP Alimentation PPC		
Intitulé de l'épreuve :	EP2 Technologie Professionnelle		
Type :	Durée :3h30	Coefficient :1	Page : 3 / 6

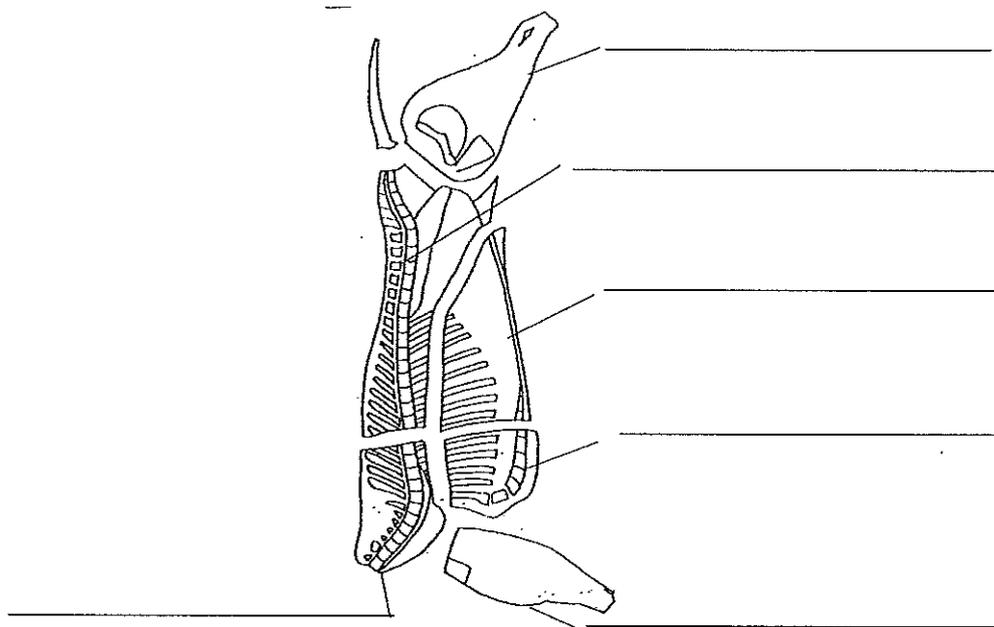
b) Donner les caractéristiques de chacun de ses 3 composants.

Composants	Caractéristiques

**2<sup>ème</sup> PARTIE : Technologie de la spécialité (20 points)**

1. les techniques de transformation.

Nommer sur le schéma ci-dessous les différentes parties de cette demi carcasse de boeuf



	Session : <b>2010</b>	Facultatif :	
Examen et Spécialité :	<b>BEP Alimentation PPC</b>		
Intitulé de l'épreuve :	<b>EP2 Technologie Professionnelle</b>		
Type :	Durée :3h30	Coefficient :1	Page : 4 / 6

## 2. La production animale.

Les races ovines sont classées en deux catégories. Nommer ces deux catégories et citer deux races dans chacune.

- Catégorie :
  - Races :
    - 
    -

- Catégorie :
  - Races :
    - 
    -

## 3. La protection du consommateur.

Les morceaux : collier, basses côtes, milieu de train de côtes, faux filet, hanche ont pour base osseuse la colonne vertébrale. Chez les bovins de plus de trente mois, quelles dispositions réglementaires devez vous prendre lors du désossage ?

## 4. Les techniques de transformation.

Les carcasses de gros bovin sont classées. Les critères retenus sont:  
catégories – conformation - engraissement

Indiquer pour les catégories : - les codes utilisés  
- leur signification

Catégorie	Code	Signification

	Session : 2010	Facultatif :	
Examen et Spécialité :	BEP Alimentation PPC		
Intitulé de l'épreuve :	EP2 Technologie Professionnelle		
Type :	Durée :3h30	Coefficient :1	Page : 5 / 6

5. Les viandes dans l'alimentation.

Le gras de bardière de porc est employé en boucherie pour barder les pièces à rôtir. Indiquer le pourcentage de barde maximum que vous pouvez mettre autour d'un tournedos, d'un rôti d'agneau dans l'épaule, d'une paupiette, d'un rosbif de 1,200 kg.

Tournedos :            %

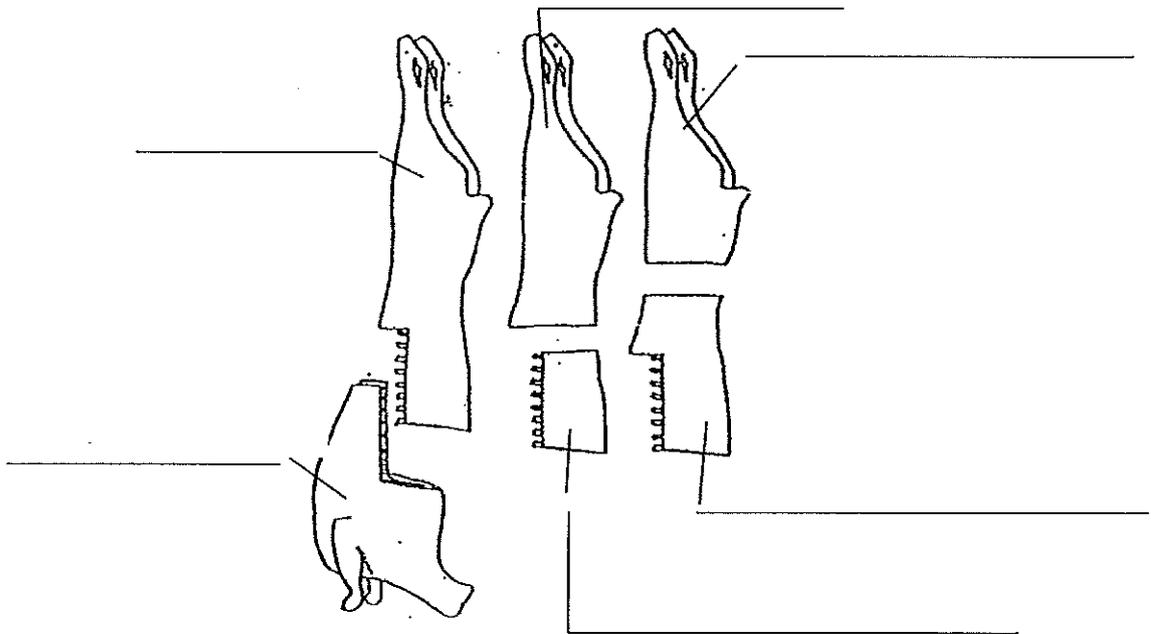
Rôti d'agneau dans l'épaule :        %

Paupiette :            %

Rosbif de 1,200 kg :            %

6. Les techniques de transformation.

Nommer sur les dessins ci-dessous les morceaux de coupe de demi-gros de l'agneau



	Session : <b>2010</b>	Facultatif :	
Examen et Spécialité :	<b>BEP Alimentation PPC</b>		
Intitulé de l'épreuve :	<b>EP2 Technologie Professionnelle</b>		
Type :	Durée :3h30	Coefficient :1	Page : <b>6 / 6</b>