

CAP

Charcutier - Traiteur

Épreuve EP2 - Technologie professionnelle

1^{ère} PARTIE : Technologie générale (sur 10 points)

2^{ème} PARTIE : Technologie des matières premières (sur 20 points)

3^{ème} PARTIE : Technologie professionnelle (sur 30 points)

<u>CAP</u> 60 points ÷ 3	Note : / 20
-------------------------	-----------	----------------------

	Session : 2010	Code :	
Examen et Spécialité :	CAP CHARCUTIER - TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	EP 2 – Technologie professionnelle		
Type : SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 3	Page : 1/7

1^{ère} PARTIE : Technologie générale (10 points)

1 – Hygiène et sécurité

- a) En fin de production, vous allez nettoyer le laboratoire en appliquant le T.A.C.T.
Indiquer la signification de l'abréviation T.A.C.T. et définir chaque terme.

- b) Lors du désossage, citer deux règles de sécurité.

	Session : 2010	Code :	
Examen et Spécialité :	CAP CHARCUTIER - TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	EP 2 – Technologie professionnelle		
Type : SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 3	Page : 2/7

2^{ème} PARTIE : Technologie des matières premières (20 points)

3 – La découpe du ½ porc à la parisienne :
 Compléter le tableau suivant :

LA DECOUPE PARISIENNE	➤ LE JAMBON ➤ LE JAMBONNEAU ARRIERE
	LA POITRINE HACHAGE	➤ LE JAMBONNEAU AVANT ➤ ➤ ➤ ➤
	LE REIN	➤ LA BARDIERE ➤ ➤ ➤ ➤ ➤

	Session : 2010	Code :	
Examen et Spécialité :	CAP CHARCUTIER - TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	EP 2 – Technologie professionnelle		
Type : SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 3	Page : 3/7

4 – Les abats :

4.1 - Classer les abats en fonction de leur couleur par une croix :

ABATS	ROUGE	BLANC
La langue		
La cervelle		
Le cœur		
Le foie		
La crépine		
Les rognons		
La panse (estomac)		
La rate		
Les chaudins (gros intestins)		
Les poumons		

4.2 – Donner une fabrication charcutière pour chaque abat :

ABATS	EXEMPLE
La langue	
Le foie	
La crépine	
La panse (estomac)	
Les chaudins (gros intestins)	

	Session : 2010	Code :		
Examen et Spécialité : CAP CHARCUTIER - TRAITEUR				
Intitulé de l'épreuve : EP 2 – Technologie professionnelle				
Type : SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 3	Page :	4/7

3^{ème} PARTIE : Technologie professionnelle (30 points)

5 – Le fumage

Expliquer le rôle du fumage sur un produit :

6 – La conservation

a) Indiquer par une croix la durée et l'action pour chaque moyen de conservation :

<i>Appellation</i>	<u>Durée</u>			<u>Action</u>	
	<i>Courte</i>	<i>Moyenne</i>	<i>Longue</i>	<i>Mécanique</i>	<i>Naturelle</i>
La réfrigération					
La salaison					
Le fumage					
Le sous-vide					
La stérilisation					
La congélation					

	Session : 2010	Code :			
Examen et Spécialité :	CAP CHARCUTIER - TRAITEUR				
Intitulé de l'épreuve :	EP 2 – Technologie professionnelle				
Type : SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 3	Page :	5/7	

b) Donner les températures de conservation des produits énumérés ci-dessous :

PRODUITS A CONSERVER	TEMPERATURES DE CONSERVATION
Lait UHT	
Œufs	
Légumes frais	
Porc frais	
Plats cuisinés refroidis rapidement en cellule	
Poisson sous glace	

7 – La salaison

7.1 – Préciser les actions de la salaison sur un produit :

- _____
- _____
- _____

7.2 – Citer deux procédés de salaison :

- _____
- _____

	Session : 2010	Code :	
Examen et Spécialité :	CAP CHARCUTIER - TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	EP 2 – Technologie professionnelle		
Type : SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 3	Page : 6/7

8 – La fiche technique

Compléter la fiche technique du saucisson à l'ail pour 10 kg :

**Saucisson à l'ail
(10 kg)**

MATIÈRES PREMIÈRES			PROGRESSION DU TRAVAIL
Ingrédient	Unité	Quantité	
<u>BASE</u>			
<u>ASSAISONNEMENT</u>			
<u>LIANT</u>			
<u>EMBOSSAGE</u>			
<u>CUISSON</u>			

	Session : 2010	Code :
Examen et Spécialité :	CAP CHARCUTIER - TRAITEUR	
Intitulé de l'épreuve :	EP 2 – Technologie professionnelle	
Type : SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 3
		Page : 7/7