

1 – Nommer les 5 éléments de la tenue professionnelle.

Les cinq éléments de la tenue professionnelle sont : le pantalon en coton, la veste en coton, le tablier en coton, la charlotte ou la toque et les chaussures de sécurité.

2 - Que signifie E.P.I ?

Les E. P. I sont les Equipements de Protection Individuel

3 - Nommer les E.P.I.

Les E.P.I se composent : du tablier de protection en cotte de mailles, du gant ou manchon de protection en cotte de mailles, de gants anti-coupure et des chaussures de sécurité.

4 - Quand et pourquoi doit-on porter les E.P.I ?

Les E.P.I sont obligatoires pour le désossage et la séparation des viandes.

Tablier et gants en cotte de mailles protègent des coupures aux mains et au ventre.

5 - Quelle partie du corps transmet le plus de bactéries ?

Les parties du corps qui transmettent le plus de bactéries sont les mains

6

- Pour éviter cela que doit-on faire ?

Pour éviter cela, on doit se laver les mains régulièrement.

7- Donner dans l'ordre de réalisation, les étapes de nettoyage des mains.

Etape 1 : Placez une dose de savon au creux de vos mains mouillées

Etape 2 : Frottez la paume des mains entre elles et le dessus de vos mains

Etape 3 : Frottez entre vos doigts entrelacés

Etape 4 : Frottez vos ongles

Etape 5 : Rincez vos mains et vos poignets

Etape 6 : Séchez correctement

8 - Donner dans l'ordre de réalisation, les étapes de nettoyage d'un plan de travail

Etape 1 : Ranger et éliminer les gros déchets

Etape 2 : Détruire les microbes à l'aide d'un détergent désinfectant et brosser. Respecter le temps de contact (5 mn).

Etape 3 : Eliminer le désinfectant avec de l'eau propre

Etape 4 : Eliminer toute trace d'eau et d'humidité pour éviter le développement des microbes

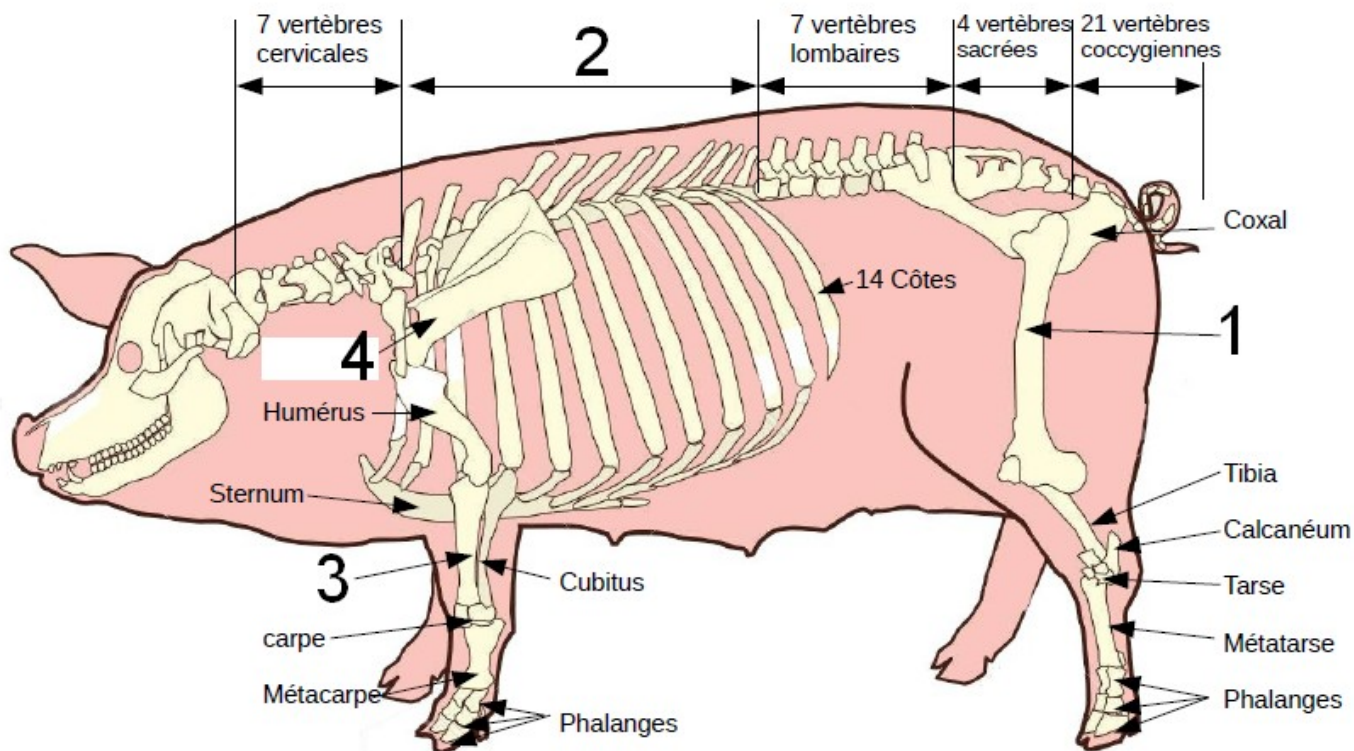
9 - A quelle température doit on laver sa tenue de travail ?

La tenue de travail doit être lavée à 90° pour une bonne désinfection et ainsi éviter le développement des germes microbiens.

10 - Dans les vestiaires, peut on mettre dans le même placard sa tenue de ville et de travail ? Pourquoi ?

Non ! Car la tenue de ville pourrait contaminer la tenue de travail

11 – Nommer les os repérés de 1 à 4



1- le Fémur. 2- 14 Vertèbres dorsales. 3- le Radius. 4- le Scapulum.

12- Ecrire la définition des mots suivants : Porcelet, Cochon de lait, Cochette, Truie, Verrat, porc charcutier (exemple : Verrat → mâle reproducteur)

Porcelet : Petit de la truie, mâle ou femelle, de moins de 2 mois.

Cochon de lait : Porcelet de 5 semaines.

Truie : Femelle reproductrice qui a déjà eu une portée.

Porc charcutier : Mâle ou femelle élevé pour sa viande.

13- Pourquoi croise t'on les races porcines ?

On croise les races afin d'obtenir un **maximum de viande** et un **minimum de gras**.

14- Donner les trois familles d'animaux dont les boyaux sont utilisés en charcuterie.

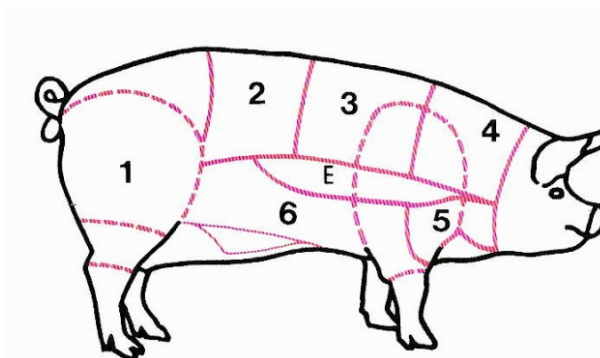
En charcuterie, on utilise les boyaux : du bœuf, du mouton et du porc.

15- Quel est l'autre nom des boyaux utilisés pour faire les saucisses ?

Les boyaux qu'ils soient de porc ou de mouton sont aussi appelés « MENU »

16- Nommer les morceaux du porc repérés sur cette illustration.

- 1- Jambon
- 2- Côtes filet
- 3- Côtes 1ère et 2nd
- 4- Côtes échine
- 5- Epaule
- 6- Poitrine
- E- Travers de porc



17- Nommer les abats rouges.

Le coeur - Le foie - Les poumons - Les rognons - La rate

18- Nommer les abats blancs

Les pieds - La langue - L'estomac - La tête - La joue - La cervelle - Les intestins

19- Nommer les trois principaux couteaux utilisés.

Les trois principaux couteaux utilisés en charcuterie sont : Le couteau à trancher, à éplucher et à desosser.

20- Citer le petit matériel utilisé en charcuterie.

Un fusil, une scie à os, une feuille, un gargon.

21- Donner la définition des labels ci-dessous.



Le Label Rouge indique que le produit est de qualité gustative supérieure. Pour la viande de porc et les charcuteries, les critères portent notamment sur l'alimentation du troupeau, les conditions d'élevage, l'âge d'abattage des animaux, le tri des viandes et la méthode d'élaboration des produits.



AB (Agriculture Biologique)

L'agriculture Biologique correspond à des pratiques soucieuses du respect des équilibres naturels : la non utilisation de Produits de synthèse. Le signe AB est encadré par la réglementation européenne. La production sous label, AB représente 0,4% de la production française.



IGP (Indication Géographique Protégée)

Les caractéristiques d'un produit sous IGP sont étroitement liées à un savoir-faire et à une zone géographique, comme le jambon de Bayonne, la saucisse de Morteau, la saucisse sèche d'Auvergne . Les charcuteries sous IGP représentent 25 000 tonnes de produits par ans.



AOC (Appellation d'Origine Contrôlée)

L'AOC est un signe qui distingue un produit dont les spécificités sont étroitement liées à son terroir. la production, la transformation et l'élaboration du produit doivent obligatoirement avoir lieu dans l'aire géographique délimitée avec un savoir-faire reconnu et constaté comme le porc noir de bigorre, le Kintoa du pays Basque et le jambon sec et lonzo de Corse