

EP 2 - Transformation des produits

Epreuve ponctuelle pratique

Cette épreuve d'une durée de 4 h 30 permet d'évaluer votre aptitude à mettre en œuvre des techniques professionnelles de base, à préparer des viandes, des volailles et/ou des produits tripiers en vue de leur commercialisation.

Elle portera sur :

- de la viande de bœuf ou de cheval (selon votre choix lors de l'inscription),
- deux viandes d'autre nature (veau, porc, agneau),
- une volaille et/ou un produit tripier.

A partir des produits mis à votre disposition et des consignes données, vous serez évalués sur votre capacité à :

- organiser votre travail,
- exécuter un travail de qualité,
- maîtriser les techniques professionnelles de base (la séparation, le désossage, le parage, l'épluchage, le bardage et ficelage, l'habillage d'une volaille),
- appliquer les règles d'hygiène et sécurité.

NB : La remise en état des plans de travail, de l'outillage et des matériels fait partie intégrante de cette épreuve. Elle fait l'objet d'une évaluation.

SUJET	Session 2007	Facultatif : code		
Examen et spécialité :		CAP BOUCHER		
Intitulé de l'épreuve :		EP2 TRANSFORMATION des PRODUITS		
Type : SUJET n° 2	Facultatif : Date et heure	Durée : 4 h 30	Coefficient : 7	N° de page : 1 / 3

On demande			On exige
MATIERE D'ŒUVRE	COMPÉTENCES	SAVOIR FAIRE	INSTRUCTIONS
			<ul style="list-style-type: none"> - Le respect du sens de désossage, - Un désossage à blanc (périoste adhérent au muscle et pas de fragments de muscle sur les os), - Pas d'incision dans les muscles.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Epaule de bœuf ➤ Cuisseau de veau avec bavette ➤ Epaule d'agneau ➤ Poulet effilé ➤ Rognon de bœuf ➤ Barde ➤ Farce 	<p>C 2.4 Effectuer les opérations techniques de transformation des viandes et produits tripiers.</p>	<p>Désosser</p> <ul style="list-style-type: none"> - Désosser entièrement l'épaule de bœuf - Désosser le cuisseau de veau en séparant le jarret avec os - Désosser l'épaule d'agneau entièrement, couler l'humérus <p>Séparer</p> <ul style="list-style-type: none"> - Séparer l'épaule de bœuf, éplucher la macreuse à bif et le dessus de palette (surprise). <p>Parer</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eplucher la bavette de flanchet. <p>Eplucher</p> <ul style="list-style-type: none"> - Parer l'épaule d'agneau pour rôti. <p>Ficeler</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ficeler un rôti de bœuf dans le dessous de macreuse (coupé par les membres du jury) - Confectionner 4 paupiettes de veau (en long ou melon). - Ficeler l'épaule d'agneau en rôti. <p>Habiller une volaille et/ou parer un produit tripiers</p> <ul style="list-style-type: none"> - Préparer et ficeler le poulet en vue de sa présentation en vitrine - Parer le produit tripiers pour la vente 	<ul style="list-style-type: none"> - Le respect des séparations anatomiques, - Un degré de parage selon la destination culinaire, - Un épluchage net pour les morceaux à cuisson rapide. - Un ficelage régulier (des nœuds serrés et un espacement régulier des bracelets), - La régularité du morceau (forme du rôti ou de la pièce individuelle). - Toutes les opérations liées à l'habillage sont réalisées (sicots enlevés, éviscération effectuée, abats préparés, volaille ficelée).
	<p>C 1.2.2 Choisir et mettre en place l'outillage et le matériel adapté</p> <p>C 2.3.1 Ranger son poste de travail</p>	<p>Tout au long de l'épreuve :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Veiller au rangement des outils - Choisir l'outil adéquat pour chaque opération - Ranger et/ou enlever les graisses et aponévroses 	<ul style="list-style-type: none"> - Un espace de travail bien organisé, - Des matières premières et des outils rangés.
	<p>C 2.5. Nettoyer et désinfecter les matériels, outillage et locaux</p>	<p>Respecter le protocole de nettoyage en fin d'épreuve</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Tout au long de l'épreuve : maintien en état de propreté du plan de travail et des outils, - En fin d'épreuve : la remise en état des matériels dans le respect du protocole de nettoyage.

CAP BOUCHER	2	N° de page
EP2 TRANSFORMATION des PRODUITS		2 / 3

PROTOCOLE DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTATION DU PLAN DE TRAVAIL ET DES PETITS MATERIELS

(A appliquer en fin d'épreuve)

ON DONNE	ON DEMANDE	ON EXIGE
<ul style="list-style-type: none"> • Un détergent-désinfectant • des lavettes • une brosse • un seau • papier jetable • raclette • une corne • un grattoir 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Eliminer les déchets ou grosses souillures <input type="checkbox"/> Appliquer le produit sur le plan de travail (laisser agir, selon le produit) <input type="checkbox"/> Brosser le plan de travail <input type="checkbox"/> Rincer à l'eau claire et chaude <input type="checkbox"/> Racler, laisser sécher à l'air <input type="checkbox"/> Essuyer le matériel à l'aide du papier jetable 	<ul style="list-style-type: none"> - Respect du protocole de nettoyage et de désinfection - Etapes respectées - Plan de travail et matériels réutilisables en fin d'épreuve

CAP BOUCHER	➔	N° de page
EP2 TRANSFORMATION des PRODUITS		3 / 3