

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 tripiers.

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 3	Facultatif : Date et heure	Durée : 4 h 30	Coefficient : 7	N° de page : 1 / 3

On donne	On demande			On exige
MATIÈRE D'ŒUVRE	COMPÉTENCES	SAVOIR FAIRE	INSTRUCTIONS	CRITÈRES D'ÉVALUATION
1 tranche (grasse) 1 collier basse côtes	C 2.4. Effectuer les opérations techniques de transformation des viandes et produits tripiers.	Désosser	Désosser le collier basse côtes Désosser l'épaule de veau (humérus coulé) Désosser le gigot d'agneau (sauf le tibia) fémur coulé	-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.
		Séparer Parer Éplucher	Séparer et éplucher la tranche Parer l'épaule de veau Parer le gigot en vue du ficelage	-Le respect des séparations anatomiques, -Un degré de parage selon la destination culinaire, -Un épluchage net pour les morceaux à cuisson rapide.
Epaule de veau sans jarret	C 2.4. Effectuer les opérations techniques de transformation des viandes et produits tripiers.	Ficeler	Ficeler et barder le rôti dans la partie épaisse du rond. (coupé par un membre du jury) Barder et ficeler, ficelle arrêtée, un rôti de veau (coupé par un membre du jury) Ficeler le gigot d'agneau (ficelage arrêté)	-Un ficelage régulier (des nœuds serrés et un espacement régulier des braceletts), -La régularité du morceau (forme du rôti ou de la pièce individuelle).
Une pintade		Habiller une volaille	Préparer et ficeler la pintade en vue de sa présentation en vitrine	-Toutes les opérations liées à l'habillage sont réalisées (sicots enlevés, éviscération effectuée, abats préparés, volaille ficelée).
De la barde	C 1.2.2 Choisir et mettre en place l'outillage et le matériel adapté C 2.3.1 Ranger son poste de travail	C 1.2.2 Choisir et mettre en place l'outillage et le matériel adapté C 2.3.1 Ranger son poste de travail	Tout au long de l'épreuve : Veiller au rangement des outils Choisir l'outil adéquat pour chaque opération Ranger et/ou enlever les graisses et aponévroses	-Un espace de travail bien organisé, -Des matières premières et des outils rangés.
Protocole de nettoyage			C 2.5. Nettoyer et désinfecter les matériels, outillage et locaux	Respecter le protocole de nettoyage en fin d'épreuve

PROTOCOLE DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTIION 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	3	N° de page
EP2 TRANSFORMATION des PRODUITS		3 / 3