

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 évalué(e) 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 2008	Facultatif : code		
Examen et spécialité : CAP BOUCHER				
Intitulé de l'épreuve : EP2 TRANSFORMATION des PRODUITS				
Type : SUJET n° 1	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 Milieu train de côtes 1 hanche	C 2.4. Effectuer les opérations techniques de transformation des viandes et produits tripiers.	Désosser	<ul style="list-style-type: none"> - Désosser le milieu de train de côtes en vue de la vente de côte de bœuf - Désosser la hanche - Désosser l'épaule de veau (humérus coulé) - Désosser le gigot entier d'agneau (sacrum et coxal) 	<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.
1 Epaule de veau sans jarret 1 gigot entier d'agneau 1 Poulet effilé		Séparer Parer Éplucher	<ul style="list-style-type: none"> - Séparer et éplucher les 2 aiguillettes. - Parer l'épaule de Veau - Parer le gigot prêt à la vente (manche fait) 	<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.
1 Epaule de veau sans jarret 1 gigot entier d'agneau 1 Poulet effilé	C 2.4. Effectuer les opérations techniques de transformation des viandes et produits tripiers.	Ficeler	<ul style="list-style-type: none"> - Barder et ficeler l'aiguillette baronne en rôti (bracelets arrêtés) - Barder et ficeler un rôti de veau dans l'épaule, coupé par le jury (bracelets arrêtés) 	<ul style="list-style-type: none"> -Un ficelage régulier (des nœuds serrés et un espacement régulier des bracelets), -La régularité du morceau (forme du rôti ou de la pièce individuelle).
De la barde		Habiller une volaille	<ul style="list-style-type: none"> - habiller un poulet en vue de sa présentation en vitrine (abats à part) 	<ul style="list-style-type: none"> -Toutes les opérations liées à l'habillage sont réalisées (sicots enlevés, éviscération effectuée, abats préparés).
	C 1.2.2 Choisir et mettre en place l'outillage et le matériel adapté C 2.3.1 Ranger son poste de travail		<p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> -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	<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	N° 1	N° de page
EP2 TRANSFORMATION des PRODUITS		2 / 3

PROTOCOLE DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTION 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