

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° 2	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 Raquette de bœuf S/Jarret	C 2.4. Effectuer les opérations techniques de transformation des viandes et produits tripiers.	Désosser	<ul style="list-style-type: none"> - Désosser entièrement la raquette bœuf - Désosser le filet de porc entièrement - Désosser le sacrum ainsi que le coxal du gigot d'agneau 	<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 Filet de porc s/pointe		Séparer Parer Eplucher	<ul style="list-style-type: none"> - Séparer et éplucher le dessus de palette et la macreuse à rôtir - Parer le filet et le filet mignon - Parer le gigot d'agneau 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 Gigot entier		Ficeler	<ul style="list-style-type: none"> - Barder et ficeler un rôti de bœuf dans la macreuse, coupé par le jury (bracelets arrêtés) - Barder et ficeler le filet de porc 	<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).
1 Pintade effilée				
De la barde		Habiller une volaille	<ul style="list-style-type: none"> - habiller une pintade 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	Tout au long de l'épreuve :	
		C 2.3.1 Ranger son poste de travail	<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.
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° 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"> ☐ Eliminer les déchets ou grosses souillures ☐ Appliquer le produit sur le plan de travail (laisser agir, selon le produit) ☐ Brosser le plan de travail ☐ Rincer à l'eau claire et chaude ☐ Racler, laisser sécher à l'air ☐ 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 ^o 3	N ^o de page
EP2 TRANSFORMATION des PRODUITS		3 / 3