

## **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.

<b>SUJET</b>	Session <b>2008</b>	Facultatif : code		
Examen et spécialité : <b>CAP BOUCHER</b>				
Intitulé de l'épreuve : <b>EP2 TRANSFORMATION des PRODUITS</b>				
Type : SUJET n° <b>3</b>	Facultatif : Date et heure	Durée : <b>4 h 30</b>	Coefficient : <b>7</b>	N° de page : <b>1 / 3</b>

On donne	On demande		On exige	
MATIÈRE D'ŒUVRE	COMPÉTENCES	SAVOIR FAIRE	INSTRUCTIONS	
		Désosser	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Désosser le globe de Bœuf de la cuisse</li> <li>- Désosser le collier/bas de carré.</li> <li>- Désosser l'épaule d'agneau entièrement (humérus coulé)</li> </ul>	<p>On exige</p> <p>CRITÈRES D'ÉVALUATION</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Le respect du sens de désossage,</li> <li>-Un désossage à blanc (périoste adhérent au muscle et pas de fragments de muscle sur les os),</li> <li>-Pas d'incision dans les muscles.</li> </ul>
- Cuisse de bœuf : BCU	C 2.4. Effectuer les opérations techniques de transformation des viandes et produits tripiers.	Séparer Parer Eplucher	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Séparer les muscles de la semelle</li> <li>- Eplucher le gîte noix</li> <li>- Parer le collier et bas de carré de veau.</li> <li>- Parer l'épaule d'agneau pour rôtir</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Le respect des séparations anatomiques,</li> <li>-Un degré de parage selon la destination culinaire,</li> <li>-Un épluchage net pour les morceaux à cuisson rapide.</li> </ul>
- VEAU Collier / bas de carré		Ficeler	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Barder et ficeler un rôti dans le gîte noix, coupé par le jury (bracelets arrêtés)</li> <li>- Ficeler l'épaule d'agneau en rôti (bracelets arrêtés)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Un ficelage régulier (des nœuds serrés et un espacement régulier des bracelets),</li> <li>-La régularité du morceau (forme du rôti ou de la pièce individuelle).</li> </ul>
- 1 Epaule d'agneau		Parer un abat	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Parer le cœur de veau pour sa mise en vente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Parer l'extérieur</li> <li>- parer les ventricules</li> </ul>
- cœur de veau				
- Barde				
		<p><b>C 1.2.2</b> Choisir et mettre en place l'outillage et le matériel adapté</p> <p><b>C 2.3.1</b> Ranger son poste de travail</p>	<p><b>Tout au long de l'épreuve :</b> Respect de la sécurité, (positions) pendant toute 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"> <li>-Un espace de travail bien organisé,</li> <li>-Des matières premières et des outils rangés.</li> </ul>

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

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