

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° 4	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
Basses-côtes de bœuf 1 hanche 1 épaule de porc sans jarret 1 gigot entier De la barde 1 canette	C 2.4 Effectuer les opérations techniques de transformation des viandes et produits tripiers.	Désosser Séparer Parer Eplucher	- Désosser les basses côtes et la hanche - Désosser l'épaule de porc (humérus coulé) - Désosser le gigot entier (sacrum et coxal) - Séparer et éplucher l'aiguillette baronne et l'aiguillette de rumsteck - Parer le gigot prêt à la vente (manche fait) - Parer l'épaule de porc	-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. -Le respect des séparations anatomiques, -Un degré de parage selon la destination culinaire, -Un épluchage net pour les morceaux à cuisson rapide.
1 épaule de porc sans jarret 1 gigot entier De la barde 1 canette			Ficeler Volaille	- Barder et ficeler l'aiguillette de rumsteck (bracelets arrêtés) - Ficeler un rôti dans l'épaule (coupé par le jury) - habiller la canette en vue de la commercialisation
	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 aponevroses		- Toutes les opérations liées à l'habillage sont réalisées (sicots enlevés, éviscération effectuée, abats préparés). -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		-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.

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	N° 4	N° de page
EP2 TRANSFORMATION des PRODUITS		3 / 3