

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 <i>2008 septembre</i>	Facultatif : code		
Examen et spécialité : CAP BOUCHER				
Intitulé de l'épreuve : EP2 TRANSFORMATION des PRODUITS				
Type : SUJET n° 6	Facultatif : Date et heure	Durée : 4 h 30	Coefficient : 7	N° de page : 1 / 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"> ☐ 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	5	N° de page
EP2 TRANSFORMATION des PRODUITS	N°6	3 / 3