

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 tripier.

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.

SUJET	Session 2009	Facultatif : code		
Examen et spécialité :				
CAP BOUCHER (Bœuf)				
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
MATIERE D'ŒUVRE	COMPÉTENCES	SAVOIR FAIRE	INSTRUCTIONS	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Raquette de bœuf S/jarret	C 2.4. Effectuer les opérations techniques de transformation des viandes et produits tripiers.	Désosser	La raquette sans jarret Le cuisseau de veau (à l'exception du jarret désarticulé) Le gigot d'agneau (sacrum, coxal, manche préparé)	-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.
Un cuisseau de veau		Séparer Parer Éplucher	Séparer le dessus de palette et la macreuse à rôtir Éplucher la macreuse à bifteck. Parer l'entame de noix de veau (couper par le jury) Parer le gigot d'agneau (prêt à la vente)	-Le respect des séparations anatomiques, -Un degré de parage selon la destination culinaire, -Un épluchage net pour les morceaux à cuisson rapide.
Un gigot d'agneau		Barder et Ficeler	Un rôti dans la macreuse (coupé par le jury, bracelets arrêtés) L'entame de noix de veau (bracelets arrêtés)	-Un ficelage régulier (des nœuds serrés et un espacement régulier des bracelets), -La régularité du morceau (forme du rôti ou de la pièce individuelle).
Un rognon de génisse		Parer le produit tripiers	Parer le rognon (laisser entier)	-Toutes les opérations liées à l'habillage sont réalisées (sicots enlevés, éviscération effectuée, abats préparés, volaille ficelée).
De la barde				
	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 aponévroses	-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.

CAP BOUCHER (bœuf)	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"> ➤ 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 (bœuf)	N° de page
EP2 TRANSFORMATION des PRODUITS	3 / 3

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 tripier.

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.

SUJET	Session 2009	Facultatif : code		
Examen et spécialité : CAP BOUCHER (Bœuf)				
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
Un globe	C 2.4 Effectuer les opérations techniques de transformation des viandes et produits tripiers.	Désosser	Le globe Le filet de porc entier L'épaule d'agneau (humérus coulé)	-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.
1/2 longe côté filet		Séparer Parer Éplucher	Séparer et éplucher complètement la tranche (rond, plat, mouvant) Parer le filet mignon Parer l'épaule d'agneau	-Le respect des séparations anatomiques, -Un degré de parage selon la destination culinaire, -Un épluchage net pour les morceaux à cuisson rapide.
Une épaule d'agneau	C 2.4 Effectuer les opérations techniques de transformation des viandes et produits tripiers.	Barder et Ficeler	La grosse partie du rond de tranche en façon tournedos L'épaule d'agneau (bracelets arrêtés)	-Un ficelage régulier (des nœuds serrés et un espacement régulier des bracelets), -La régularité du morceau (forme du rôti ou de la pièce individuelle).
Une pintade		Habiller	Vider, parer et brider la pintade	-Toutes les opérations liées à l'habillage sont réalisées (sicots enlevés, éviscération effectuée, abats préparés, volaille ficelée).
De la barde				
	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 aponévroses	-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.

CAP BOUCHER (bœuf)	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

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

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.

SUJET	Session 2009	Facultatif : code		
Examen et spécialité :				
CAP BOUCHER (Bœuf)				
Intitulé de l'épreuve :				
EP2 TRANSFORMATION des PRODUITS				
Type : SUJET n° 3	Facultatif : Date et heure	Durée : 4 h 30	Coefficient : 7	N° de page : 1 / 3

On donne		On demande		On exige
MATIERE D'ŒUVRE	COMPÉTENCES	SAVOIR FAIRE	INSTRUCTIONS	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Faux filet sans filet	C 2.4. Effectuer les opérations techniques de transformation des viandes et produits tripiers.	Désosser	Le faux filet (coquille) L'épaule de veau (à l'exception du jarret coupé avec os, non tranché) Le gigot d'agneau (sacrum, coxal, manche préparé)	-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.
Aiguillette baronne		Séparer Parer Éplucher	Séparer les bavettes et éplucher la bavette d'aloyau et l'aiguillette baronne Parer la partie de l'épaule de veau (préalablement coupé par le jury) Parer le gigot d'agneau (prêt à la vente)	-Le respect des séparations anatomiques, -Un degré de parage selon la destination culinaire, -Un épluchage net pour les morceaux à cuisson rapide.
Epaule de veau		Barder et Ficeler	Un rôti dans l'aiguillette baronne (bracelets arrêtés) Un rôti de veau (bracelets arrêtés)	-Un ficelage régulier (des nœuds serrés et un espacement régulier des bracelets), -La régularité du morceau (forme du rôti ou de la pièce individuelle).
Un gigot d'agneau		Parer le produit tripié	Préparer un pied de veau (raffiner, désosser, coupés en deux et ficeler séparément)	-Toutes les opérations liées à l'habillage sont réalisées (sicots enlevés, éviscération effectuée, abats préparés, volaille ficelée).
Un pied de veau				
De la barde	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 aponévroses	-Un espace de travail bien organisé, -Des matières premières et des outils rangés.	

CAP BOUCHER (bœuf)	N° de page
EP2 TRANSFORMATION des PRODUITS	2 / 3

Protocole de nettoyage	<p>C 2.5. Nettoyer et désinfecter les matériels, outillage et locaux</p>	Respecter le protocole de nettoyage en fin d'épreuve	<p>- 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.</p>
------------------------	---	--	---

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 come • un grattoir 	<p style="text-align: center;">ON DEMANDE</p> <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 	<p style="text-align: center;">ON EXIGE</p> <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 (bœuf)	N° de page
EP2 TRANSFORMATION des PRODUITS	3 / 3