



SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

**CRDP ALSACE**

Ce document a été numérisé par le CRDP  
d'Alsace pour la Base Nationale des Sujets  
d'Examens de l'enseignement  
professionnel.

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation

## 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 2010	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
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Globe</li> <li>- Collier- bas de carré de veau</li> <li>- Épaule d'agneau</li> <li>- Poulet effilé</li> <li>- Barde</li> </ul>	<b>C 2.4.</b> Effectuer les opérations techniques de transformation des viandes et produits tripiers.	Désosser	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Désosser entièrement le globe</li> <li>- Désosser l'épaule d'agneau façon gigot (scapulum)</li> <li>- Désosser le collier- bas de carré de veau</li> </ul>	<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>
		Séparer Parer Éplucher	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Séparer le globe (tende de tranche, tranche, semelle)</li> <li>- Séparer la tranche</li> <li>- Éplucher le rond de tranche et le mouvant</li> <li>- Parer le 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>
		Ficeler	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Barder et ficeler un rôti de boeuf dans le rond de tranche coupé par le CET (ou par un membre du jury)</li> <li>- Barder et ficeler un rôti de veau dans le bas de carré coupé par CET (ou par un membre du jury)</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>
		Habiller une volaille et/ou parer un produit tripiers	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Habiller et ficeler le poulet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Le désossage des métatarse ou métacarpe.</li> <li>- Toutes les opérations liées à l'habillage sont réalisées (sicots enlevés, éviscération effectuée, abats préparés, volaille ficelée).</li> <li>-Raser les poils résiduels rafraichir la coupe</li> </ul>
	<b>C 1.2.2</b> Choisir et mettre en place l'outillage et le matériel adapté  <b>C 2.3.1</b> Ranger son poste de travail	<b>Tout au long de l'épreuve :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Veiller au rangement des outils</li> <li>- Choisir l'outil adéquat pour chaque opération</li> <li>- Ranger et/ou enlever les graisses et aponévroses</li> </ul>	<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	<b>C 2.5.</b> Nettoyer et désinfecter les matériels, outillage et locaux	Respecter le protocole de nettoyage en fin d'épreuve	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Tout au long de l'épreuve : maintien en état de propreté du plan de travail et des outils,</li> <li>-En fin d'épreuve : la remise en état des matériels dans le respect du protocole de nettoyage.</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>› Eliminer les déchets ou grosses souillures</li> <li>› Appliquer le produit sur le plan de travail (laisser agir, selon le produit)</li> <li>› Brosser le plan de travail</li> <li>› Rincer à l'eau claire et chaude</li> <li>› Racler, laisser sécher à l'air</li> <li>› 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>