



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

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 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 à l'arrêté, 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.

	Session : 2011	Code :	
Examen et Spécialité :	CAP BOUCHER		
Intitulé de l'épreuve :	EP2 – Transformation des produits		
Type : SUJET M2	Durée : 4 h 30	Coefficient : 7	Page : 1/3

On donne	On demande			On exige
MATIÈRE D'ŒUVRE	COMPÉTENCES	SAVOIR FAIRE	INSTRUCTIONS	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Déhanché 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 (humérus coulé) Le gigot d'agneau (sacrum, coxal, manche préparé)	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
Tranche de bœuf		Séparer Parer Eplucher	Séparer la tranche en 3 parties Eplucher les 3 parties Parer l'épaule de veau Parer le gigot d'agneau (prêt à la vente)	<ul style="list-style-type: none"> - Le respect des séparations anatomiques, - Un degré de parage selon la destination culinaire, - Un épluchage net pour les morceaux à cuisson rapide.
Épaule de veau S/jarret		Barder et ficeler	Un rôti dans le plat de tranche (coupé par le jury, bracelets arrêtés) Un rôti de veau (coupé par le jury, bracelets arrêtés)	<ul style="list-style-type: none"> - 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	C 1.2.2 Choisir et mettre en place l'outillage et le matériel adapté C 2.3.1 Ranger son poste de travail	Parer le produit tripiers	Parer les rognons (laisser entiers)	<ul style="list-style-type: none"> - Toutes les opérations liées à l'habillage sont réalisées (sicots enlevés, éviscération effectuée, abats préparés, volaille ficelée).
Deux rognons de porc		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	<ul style="list-style-type: none"> - Un espace de travail bien organisé, - Des matières premières et des outils rangés.
Barde	C 2.5. Nettoyer et désinfecter les matériels, outillage et locaux	Respecter le protocole de nettoyage en fin d'épreuve	Respecter le protocole de nettoyage en fin d'épreuve	<ul style="list-style-type: none"> - 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				

CAP BOUCHER	
N° de page	2 / 3
EP2 : Transformation des produits	

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	N° de page
EP2 : Transformation des produits	3 / 3