



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 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 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 M1	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
1 raquette de bœuf sans jarret	C 2.4. Effectuer les opérations techniques de transformation des Viandes et produits tripiers.	Désosser	Désosser entièrement la raquette de bœuf Désosser le collier-bas de carré de veau Désosser le gigot d'agneau (tibia 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.
1 collier-bas de carré de veau		Séparer Parer Eplucher	Séparer et éplucher le dessus de palette et la macreuse à rôtir Parer le bas de carré de veau (coupé par le jury) 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.
1 gigot d'agneau		Ficeler	Barder et ficeler un rôti de bœuf dans la macreuse, coupé par le jury (bracelets arrêtés) Barder et ficeler un rôti de veau dans le bas de carré, coupé par le jury	<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).
1 pintade effilée		Habiller une volaille	Habiller une pintade en vue de sa présentation en vitrine (abats à part)	<ul style="list-style-type: none"> - Toutes les opérations liées à l'habillage sont réalisées (sicots enlevés, éviscération effectuée, abats préparés).
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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<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.

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