



**LE RÉSEAU DE CRÉATION
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie de Montpellier
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 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 : 2014	Code :	
Examen et Spécialité :	CAP BOUCHER		
Intitulé de l'épreuve :	EP2 – Transformation des produits - BŒUF 1		
Type : SUJET	Durée : 4 h 30	Coefficient : 7	Page : 1/3

On donne	On demande			On exige
MATIERE D'OEUVRE	COMPETENCES	SAVOIR FAIRE	INSTRUCTIONS	CRITERES D'EVALUATION
1 basse côte de bœuf 1 semelle de bœuf 1 épaule de veau 1 gigot d'agneau 1 poulet Bardes	C 2.4. Effectuer les opérations techniques de transformation des viandes et produits tripiers	Désosser	Désosser la basse côte de bœuf, filet mignon attendant Désosser l'épaule de veau (humérus coulé) jarret coupé par un membre du jury Désosser 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'incisions dans les muscles
		Séparer Parer Eplucher	Séparer le rond de la semelle Parer l'épaule de veau et le gigot d'agneau Eplucher le rond de la semelle	<ul style="list-style-type: none"> - le respect des séparations anatomiques - un degré de parage suivant la destination culinaire - un épluchage net pour les morceaux à cuisson rapide
		Ficeler	Barder et ficeler un rosbif (dans le rond) ficelle arrêtée (coupé par un membre du jury) Ficeler le gigot, ficelage arrêté	<ul style="list-style-type: none"> - un ficelage régulier (des nœuds serrés et un espacement régulier des bracelets) - la régularité des morceaux (forme du rôti ou de la pièce individuelle)
		Habiller une volaille Et / ou Parer un produit tripiers	Vider, parer et ficeler le poulet en vue de la présentation en vitrine	<ul style="list-style-type: none"> - le désossage des métatarses ou métacarpes - toutes les opérations liées à l'habillage sont réalisées (sicots enlevés, éviscération effectuée, abats préparés, volaille ficelée) - tripiers : abats préparés prêt à la consommation
		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	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 ET DE DESINFECTION DU PLAN DE TRAVAIL ET DES PETITS MATERIELS

(à 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