

Annexe 3

EP 2 - Transformation du produit

Épreuve 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),
- sur deux viandes d'autre nature (veau, porc, agneau),
- sur 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 l'épreuve. Elle fait l'objet d'une évaluation.

	Session	Facultatif : code		
Examen et spécialité : CAP BOUCHER				
Intitulé de l'épreuve : EP2 TRANSFORMATION DU PRODUIT				
Type : SUJET	Facultatif : Date et heure	Durée : 4 h 30	Coefficient : 7	N° de page : / 2

On donne	On demande			On exige
MATIÈRE D'ŒUVRE	COMPÉTENCES	SAVOIR FAIRE	INSTRUCTIONS	CRITÈRES D'ÉVALUATION
1 épaule de bœuf 1 collier B/C de veau 1 gigot d'agneau 1 poulet De la barde	C 2.4. Effectuer les opérations techniques de transformation des viandes et produits tripiers.	Désosser	Désosser entièrement l'épaule de bœuf Désosser le collier Basses-côtes Désosser entièrement le gigot (le fémur sera 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.
		Séparer Parer Éplucher	Séparer et éplucher la macreuse à bifteck Parer le collier B/C (aponévroses internes et externes) en vue du ficelage Parer le gigot prêt pour la vente	- Le respect des séparations anatomiques, - Un degré de parage selon la destination culinaire, - Un épluchage net pour les morceaux à cuisson rapide.
		Ficeler	Barder et ficeler (ficelle arrêtée) la macreuse Ficeler le collier B/C (ficelage au choix du candidat)	- Une ficelage régulier (des nœuds serrés et un espacement régulier des bracelets), - La régularité du morceau (forme du rôti ou de la pièce individuelle).
		Habiller une volaille	Préparer et ficeler le poulet en vue de sa présentation en vitrine	- Toutes les opérations liées à l'habillage sont réalisées (sicots enlevés, éviscération effectuée, abats préparés, volaille ficelée).
	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.	

NB : les membres du jury veilleront à faire la coupe de la macreuse en vue de permettre au candidat de « monter » son rôti.

INDEX des viandes pour l'examen boucherie

Espèces/matières		Découper	Séparer	Désosser	Parer	Éplucher	Habiller	Effectuer des mélanges	Barder	Ficeler
Bœuf	EPAULE levée en raquette	Jarret avec os	Des morceaux à cuisson rapide et lente	Scapulum humérus olécrane	Des morceaux en cuisson lente	pièces à rôtir ou à griller			Macreuse à rôtir	rosbif
	CUISSE (BCUH)	Coupe du rumsteck	Tende de tranche, tranche, semelle	La cuisse	jarret	morceaux à rôtir ou griller			Rôtis et « façon tournedos »	Rôtis et façon tournedos
	CUISSE (BCU)	Séparer le jarret	Tende de tranche tranche semelle	Le globe		Des morceaux à rôtir ou à griller			Rôtis et « façon tournedos »	Rôtis et « façon tournedos »
	ALOYAU DEH (avec bavettes)	Lever les bavettes et le filet	Bavettes et filet	Les vertèbres et les côtes	Faux filet/Entrecôte/Filet	Filet ou bavettes			Filet	En rosbif ou tournedos
	ALOYAU	Rumsteck	Filet/ Bavettes	Les vertèbres lombaires et les côtes		Bavettes ou aiguillette baronne			Filet/Aiguillette...	aiguillette baronne
	COLLIER BC	Collier de la basse cote	Pièce parée et 1 ^{er} talon	Vertèbres dorsales et les côtes	Basse côtes et 1 ^{er} talon	Pièces parées				Le bas carré
	RUMSTECK /OS		Aiguillette baronne ou de rumsteck	Coxal/ sacrum		Aiguillette baronne ou de rumsteck			Aiguillette	En rosbif
	MILIEU DE TRAIN		Le dessus de côte	Vertèbres ou vertèbres et côtes	Une côte pour rôtir	les pièces musculaires			Eventuellement	Brider
Veau	EPAULE	jarret	Pièce de poitrine	L'épaule sans jarret, humérus coulé	épaule	Pièce de poitrine				Rôti à braiser
	CUISSEAU	jarret	Noix et noix pâtissière	Cuisseau entier ou en partie	Les noix				Rôtis et paupiettes	Rôtis et paupiettes
	COLLIER BC	Collet de la basse cote		Les vertèbres et côtes	Le bas carre / Collet				Le bas carre	Rôti à braiser
Porc	LONGE (ou partie)	Echine/ Filet/carre	Filet mignon	Les vertèbres et côtes selon morceau	Echine/ Filet et pointe			Porc	Echine/Filet/ pointe	rôtis
	PALETTE			scapulum	Palette			Porc	Palette	rôtis
Agneau	GIGOT			Sacrum et coxal	Gigot entier ou selle					Selle
	EPAULE			Scapulum humérus radius cubitus	Epaule				Epaule	Epaule à rôtir
	FILET SIMPLE OU DOUBLE			Vertèbres lombaires	filet					En noisettes
Volaille	PINTADE	Pintade						Pintade		
	POULET	Poulet						Poulet		Brider en continu
	CANETTE	canette						canette		
Abats	FOIE (porc ou bœuf)					Foie				
	ROGNON (porc ou bœuf)				rognon	rognon				
	CŒUR (bœuf)				Cœur	Cœur				

(1) Découper : par le terme de découpe au niveau de l'employé qualifié, il faut entendre les coupes simples liées très directement aux opérations de désossage. La découpe des carcasses entières et des demi-carcasses ne relève pas de ce niveau, même si le savoir-faire a pu être acquis.

(2) Séparer : lever et séparer les morceaux en respectant les espaces naturels.

(3) Désosser : réaliser l'ablation d'une partie ou de la totalité des os des morceaux concernés.

(4) Parer : faire l'ablation des graisses en excès, des cartilages résiduels et tendons, selon les morceaux et leur destination culinaire.

(5) Éplucher : faire l'ablation des aponévroses et membranes surtout dans les morceaux à cuisson rapide.

(6) Habiller : étirer, éliminer les sicots, éviscérer, parer, ficeler.

(7) Effectuer un mélange simple : mélanger une ou plusieurs viandes avec un assaisonnement.

(8) Barder : enrober une pièce de viande de barde.

(9) Ficeler : appliquer les différentes techniques de ficelage