

# Annexe 5

Les pages de l'annexe 5 sont à assembler de la façon suivante :  
(une feuille A3 sera utilisée en guise de pochette individuelle).

- Page 1 : première de couverture A3
- Page 2 : intérieur gauche A3
- Page 3 : intérieur droit A3
- Page 4 : dernière de couverture A3
- Page 5 : recto grille d'évaluation (feuille interne)
- Page 6 : verso grille d'évaluation
- Page 7 : index des viandes (feuille interne)



# CAP BOUCHER

## EP2 Transformation des produits

### CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION

#### Attestation de la formation en milieu professionnel

Identification de l'entreprise	Apprenti/Stagiaire
Nom : ..... Raison sociale : ..... Adresse : ..... .....	Nom : ..... Prénom : .....
<b>Candidat relevant de l'apprentissage</b>	
Contrat n° ..... Début ..... Fin .....	
<b>Candidat relevant de la voie scolaire</b>	
Période de formation en entreprise Début ..... Fin .....	
<b>Établissement de Formation</b>	
..... ..... .....	

#### Signatures

Du Chef d'Établissement,

du Chef d'Entreprise,



	Résultats attendus
<p><b>C2.4 Effectuer les opérations techniques de transformation des viandes et produits tripiers</b></p> <p><b>C2.4.1</b> Mettre en œuvre les techniques de préparation :</p> <p>(1) <b>Découper</b> : 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,</p> <p>(2) <b>Séparer</b> : lever et séparer les morceaux en respectant les espaces naturels,</p> <p>(3) <b>Désosser</b> : réaliser l'ablation d'une partie ou de la totalité des os des morceaux concernés,</p> <p>(4) <b>Parer</b> : faire l'ablation des graisses en excès, des cartilages résiduels et tendons, selon les morceaux et leur destination culinaire,</p> <p>(5) <b>Éplucher</b> : faire l'ablation des aponévroses et membranes surtout dans les morceaux à cuisson rapide,</p> <p>(6) <b>Habiller une volaille</b> : étirer, éliminer les sicots, éviscérer, parer, ficeler.</p> <p><b>C2.4.2</b> Mettre en œuvre les techniques de transformation : trancher, couper, hacher,</p> <p>(7) <b>Effectuer un mélange simple</b> : mélanger une ou plusieurs viandes avec un assaisonnement,</p> <p><b>C2.4.3</b> Mettre en œuvre les techniques de finition : mettre en forme,</p> <p>(8) <b>Barder</b> : enrober une pièce de viande de barde,</p> <p>(9) <b>Ficeler</b> : appliquer les différentes techniques de ficelage,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ un désossage à blanc</li> <li>▪ le respect des séparations anatomiques</li> <li>▪ un degré de parage suivant la destination culinaire du produit</li> <li>▪ un épluchage net (des aponévroses, muscles et produits tripiers )</li> <li>▪ l'utilisation de l'outillage adapté pour chaque opération</li> <li>▪ le respect de la matière d'œuvre (sans incision dans les muscles)</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ la régularité en épaisseur d'une pièce individuelle</li> <li>▪ le respect des dosages pour les mélanges</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ la régularité du morceau</li> <li>▪ le respect de la réglementation pour l'emploi de la barde</li> <li>▪ un ficelage régulier (ficelle arrêtée)</li> </ul>
<p><b>C2.5 Nettoyer, désinfecter les matériels, outillage et locaux</b></p> <p><b>C2.5.1</b> Appliquer les techniques de nettoyage et de désinfection Entretien matériels et équipement Entretien les locaux</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ le bon choix des produits utilisés</li> <li>▪ la propreté de l'équipement et des matériels</li> <li>▪ un état sanitaire parfait des locaux</li> <li>▪ le respect du protocole de nettoyage</li> </ul>
<p><b>C2.6 Réaliser certaines opérations de la vente</b></p> <p><b>C2.6.1</b> Participer à l'approvisionnement des vitrines : mettre en place, mettre en valeur, étiqueter,</p> <p><b>C2.6.2</b> Peser, emballer</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ une mise en place rationnelle (rangement par espèce et par destination culinaire)</li> <li>▪ l'identification des morceaux (étiquetage approprié)</li> <li>▪ le pesage est correctement réalisé</li> <li>▪ le conditionnement et/ou l'emballage choisi(s) correspond(ent) au produit et aux consignes données</li> </ul>

**Rappel : la notation est effectuée conjointement par le professeur et le professionnel.**

## TABLEAU RÉCAPITULATIF DES NOTES

Nature des opérations évaluées	Positionnement			Note
	Situation 1	Situation 2	Situation 3	
① Désossage	/10	/15	/15	/40
② Séparation		/5	/5	/10
③ Parage, épluchage	/5	/10	/15	/30
④ Ficelage	/5	/5	/10	/20
⑤ Habillage d'une volaille et/ou préparation d'un produit tripier		/5	/5	/10
⑥ Organisation pendant le travail			/10	/10
⑦ Hygiène et sécurité	/5	/5	/10	/20
<b>TOTAL :</b>	<b>/25</b>	<b>/45</b>	<b>/70</b>	<b>/140</b>

### VSP

Contrôle des connaissances	/7
Travail pratique	/7
Situation pratique	/6
<b>TOTAL :</b>	<b>/20</b>

NOM et prénom du candidat :

**SITUATION 1 En établissement (décembre-janvier)**

Nature des opérations évaluées	TS	S	I	TI	NOTE
① Désossage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	/10
② Séparation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
③ Parage, épluchage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	/5
④ Ficelage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	/5
⑤ Habillage d'une volaille et/ou préparation d'un produit tripier	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
⑥ Organisation pendant le travail					
⑦ Hygiène et sécurité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	/5
<b>TOTAL</b>					<b>/25</b>

Professionnel associé	Professeur
NOM :	NOM :
Signature :	Signature :

**SITUATION 2 En établissement (avril-mai)**

Nature des opérations évaluées	TS	S	I	TI	NOTE
① Désossage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	/15
② Séparation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	/5
③ Parage, épluchage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	/10
④ Ficelage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	/5
⑤ Habillage d'une volaille et/ou préparation d'un produit tripier	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	/5
⑥ Organisation pendant le travail					
⑦ Hygiène et sécurité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	/5
<b>TOTAL</b>					<b>/45</b>

Professionnel associé	Professeur
NOM :	NOM :
Signature :	Signature :



## 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 <sup>er</sup> talon	Vertèbres dorsales et les côtes	Basse côtes et 1 <sup>er</sup> 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 carré / Collet				Le bas carré	Rôti à braiser
Porc	LONGE (ou partie)	Echine/ Filet/carre	Filet mignon	Les vertèbres et côtes selon morceau	Echine/Filet et/ 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.