

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 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 cette épreuve. Elle fait l'objet d'une évaluation.

| | | | | |
|---|-------------------------------|--------------------------|---------------------------|------------------------------|
| SUJET | Session 2010 | Facultatif : code | | |
| Examen et spécialité : CAP BOUCHER | | | | |
| Intitulé de l'épreuve : EP2 TRANSFORMATION des PRODUITS | | | | |
| Type : SUJET n° <i>A</i> | Facultatif : Date et heure | Durée : 4 h 30 | Coefficient : 7 | N° de page : 1 / 3 |

| On donne | On demande | | | On exige |
|--|--|---|--|---|
| MATIÈRE D'ŒUVRE | COMPÉTENCES | SAVOIR FAIRE | INSTRUCTIONS | CRITÈRES D'ÉVALUATION |
| <ul style="list-style-type: none"> - Raquette de bœuf sans jarret - Bas de carré de veau - Gigot d'agneau - Poulet effilé - Barde | <p>C 2.4. Effectuer les opérations techniques de transformation des viandes et produits tripiers.</p> | Désosser | <ul style="list-style-type: none"> - Désosser entièrement la raquette sans jarret - Désosser le gigot d'agneau entièrement (couler le fémur) - Désosser le bas de carré de veau | <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. |
| <ul style="list-style-type: none"> - Raquette de bœuf sans jarret | | Séparer Parer Éplucher | <ul style="list-style-type: none"> - Séparer les morceaux de la raquette - Éplucher le dessus de palette (avec merlan d'épaule) - Parer le bas de carré de veau - Parer l'épaule d'agneau pour rôtir | <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. |
| <ul style="list-style-type: none"> - Bas de carré de veau - Gigot d'agneau | | Ficeler | <ul style="list-style-type: none"> - Ficeler le gigot prêt à rôtir - Barder et ficeler un rôti de veau dans le bas de carré coupé par le CET (ou par un membre du 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). |
| <ul style="list-style-type: none"> - Poulet effilé - Barde | | Habiller une volaille et/ou parer un produit tripié | <ul style="list-style-type: none"> - Habiller et ficeler le poulet. | <ul style="list-style-type: none"> -Le désossage des métatarse ou métacarpe. - Toutes les opérations liées à l'habillage sont réalisées (sicots enlevés, éviscération effectuée, abats préparés, volaille ficelée). -Raser les poils résiduels rafraîchir la coupe |
| | <p>C 1.2.2 Choisir et mettre en place l'outillage et le matériel adapté</p> <p>C 2.3.1 Ranger son poste de travail</p> | | <p>Tout au long de l'épreuve :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 | <p>C 2.5. Nettoyer et désinfecter les matériels, outillage et locaux</p> | | 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 | N° de page |
| EP2 TRANSFORMATION des PRODUITS | 2 / 3 |

51

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 | 5A |
| EP2 TRANSFORMATION des PRODUITS | N° de page 3 / 3 |

| Repères | Techniques | Espèces | Candidat N° | | Candidat N° | | Candidat N° | | Candidat N° | | Candidat N° | | | |
|-------------|---|--|--------------|--------|-------------|--------------|-------------|-------------|--------------|--------|-------------|--------------|-------|-------------|
| | | | Note obtenue | Coef. | Note finale | Note obtenue | Coef. | Note finale | Note obtenue | Coef. | Note finale | Note obtenue | Coef. | Note finale |
| C24 | Désossage | Agneau | /20 | X 0,5 | /10 | /20 | X 0,5 | /10 | /20 | X 0,5 | /10 | /20 | X 0,5 | /10 |
| | | Veau ou porc | /20 | X 0,5 | /10 | /20 | X 0,5 | /10 | /20 | X 0,5 | /10 | /20 | X 0,5 | /10 |
| | | Bœuf ou cheval | /20 | X 1 | /20 | /20 | X 1 | /20 | /20 | X 1 | /20 | /20 | X 1 | /20 |
| | Séparation | Bœuf/cheval ou veau | /20 | X 0,5 | /40 | /20 | X 0,5 | /40 | /20 | X 0,5 | /40 | /20 | X 0,5 | /40 |
| | | Agneau | /20 | x 0,25 | /20 | x 0,25 | /20 | x 0,25 | /20 | x 0,25 | /20 | x 0,25 | /20 | x 0,25 |
| | | Veau ou porc | /20 | x 0,25 | /20 | x 0,25 | /20 | x 0,25 | /20 | x 0,25 | /20 | x 0,25 | /20 | x 0,25 |
| | Epluchage | Bœuf ou cheval | /20 | X 1 | /20 | /20 | X 1 | /20 | /20 | X 1 | /20 | /20 | X 1 | /20 |
| | | Agneau veau ou porc | /20 | X 0,5 | /10 | /20 | X 0,5 | /10 | /20 | X 0,5 | /10 | /20 | X 0,5 | /10 |
| | | Bœuf ou cheval | /20 | X 0,5 | /10 | /20 | X 0,5 | /10 | /20 | X 0,5 | /10 | /20 | X 0,5 | /10 |
| | Ficelage | Volaille | /20 | X 0,5 | /10 | /20 | X 0,5 | /10 | /20 | X 0,5 | /10 | /20 | X 0,5 | /10 |
| | | et/ou produits tripiers | /20 | X 0,5 | /10 | /20 | X 0,5 | /10 | /20 | X 0,5 | /10 | /20 | X 0,5 | /10 |
| | | Organisation | /20 | X 0,5 | /10 | /20 | X 0,5 | /10 | /20 | X 0,5 | /10 | /20 | X 0,5 | /10 |
| C122 C23 | Hygiène et sécurité pendant le travail | Remise en état du plan de travail | /20 | X 0,5 | /10 | /20 | X 0,5 | /10 | /20 | X 0,5 | /10 | /20 | X 0,5 | /10 |
| | | Nettoyage | /20 | X 0,5 | /10 | /20 | X 0,5 | /10 | /20 | X 0,5 | /10 | /20 | X 0,5 | /10 |
| C25 | Entretien | Nettoyage | /20 | X 0,5 | /10 | /20 | X 0,5 | /10 | /20 | X 0,5 | /10 | /20 | X 0,5 | /10 |
| | | de travail | /20 | X 0,5 | /10 | /20 | X 0,5 | /10 | /20 | X 0,5 | /10 | /20 | X 0,5 | /10 |
| | | | | | /140 | | | | | /140 | | | | |
| | | | | | /140 | | | | | /140 | | | | |