

## **EP2 – 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.

À 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 le ficelage, l'habillage d'une volaille),
- Appliquer les règles d'hygiène et de 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.*

<b>CAP BOUCHER</b>	<b>2006-CAP BCH EP2</b>	<b>SUJET</b>	<b>SESSION 2020</b>
<b>EP2 – Transformation des produits</b>	<b>Durée : 04H30</b>	<b>Coef. : 7</b>	<b>Page 1/2</b>

On donne	On demande			On exige
MATIÈRE D'OEUVRE	COMPÉTENCES	SAVOIR FAIRE	INSTRUCTIONS	CRITÈRES D'ÉVALUATION
<b>Epaule d'agneau</b>  <b>Carré de côtes de porc filet</b>  <b>Globe de bœuf</b>  <b>Poulet effilé</b>  <b>Barde</b>	<b>C 2.4.</b> Effectuer les opérations techniques de transformation des viandes et produits tripiers.	Désosser	<b>Désosser l'épaule d'agneau (humérus coulé)</b> <b>Désosser le carré de côtes de porc filet</b> <b>Désosser le globe de bœuf</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le respect du sens de désossage,</li> <li>- Un désossage à blanc (périoste adhérent au muscle et pas de fragments de muscle sur les os),</li> <li>- Pas d'incision dans les muscles.</li> </ul>
		Séparer Parer Éplucher	<b>Parer l'épaule d'agneau (à rôtir)</b> <b>Parer le carré de côtes de porc filet.</b> <b>Séparer le tendon de tranche et éplucher le tendon de tranche à rôtir</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le respect des séparations anatomiques,</li> <li>- Un degré de parage selon la destination culinaire,</li> <li>- Un épluchage net pour les morceaux à cuisson rapide.</li> </ul>
		Ficeler Ficelle arrêtée	<b>Barder et ficeler :</b> <b>- l'épaule d'agneau en long</b> <b>- un rôti dans le tendon de tranche à rôtir (coupé par le jury)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Un ficelage régulier (des nœuds serrés et un espacement régulier des bracelets),</li> <li>- La régularité du morceau (forme du rôti ou de la pièce individuelle).</li> </ul>
		Habiller une volaille Parer produit tripiers	<b>Habiller le poulet (abats à côté)</b> <b>Ficeler le poulet</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Toutes les opérations liées à l'habillage sont réalisées (sicots enlevés, éviscération effectuée, abats préparés, volaille ficelée).</li> <li>- Préparer les produits tripiers pour la vente.</li> </ul>
		<b>C 1.2.2</b> Choisir et mettre en place l'outillage et le matériel adapté  <b>C 2.3.1</b> Ranger son poste de travail	Tout le 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"> <li>- Un espace de travail bien organisé,</li> <li>- Des matières premières et des outils rangés.</li> </ul>
<b>C 2.5.</b> Nettoyer et désinfecter les matériels, outillage et locaux	Respecter le protocole de nettoyage en fin d'épreuve	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tout au long de l'épreuve : maintien en état de propreté du plan de travail et des outils,</li> <li>- En fin d'épreuve : la mise en état des matériels dans le respect du protocole de nettoyage.</li> </ul>		