

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.

CAP BOUCHER	2106-CAP BOUCH EP2	SUJET 02	SESSION 2021
EP2 – Transformation des produits	Durée : 04H30	Coef. : 7	Page 1/2

On donne	On demande			On exige
MATIÈRE D'OEUVRE	COMPÉTENCES	SAVOIR FAIRE	INSTRUCTIONS	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Epaule d'agneau Carré de côtes de porc filet Globe de bœuf Poulet effilé Barde	C 2.4. Effectuer les opérations techniques de transformation des viandes et produits tripiers.	Désosser	Désosser l'épaule d'agneau (humérus coulé) Désosser le carré de côtes de porc filet Désosser le globe de bœuf	<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.
		Séparer Parer Éplucher	Parer l'épaule d'agneau (à rôtir) Parer le carré de côtes de porc filet. Séparer le tendre de tranche et éplucher le tendre de tranche à 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.
		Ficeler Ficelle arrêtée	Barder et ficeler : - l'épaule d'agneau en long - un rôti dans le tendre de tranche à rôtir (coupé par le 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).
		Habiller une volaille Parer produit tripiers	Habiller le poulet (abats à côté) Ficeler le poulet	<ul style="list-style-type: none"> - Toutes les opérations liées à l'habillage sont réalisées (sicots enlevés, éviscération effectuée, abats préparés, volaille ficelée). - Préparer les produits tripiers pour la vente.
		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 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"> - Un espace de travail bien organisé, - Des matières premières et des outils rangés.
C 2.5. Nettoyer et désinfecter les matériels, outillage et locaux Protocole de nettoyage	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 mise en état des matériels dans le respect du protocole de nettoyage. 		

CAP BOUCHER	2106-CAP BOUCH EP2	SUJET 02	SESSION 2021
EP2 – Transformation des produits	Durée : 04H30	Coef. : 7	Page 2/2