

## **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
Un Collier de bœuf	C 2.4. Effectuer les opérations techniques de transformation des viandes et produits tripiers.	Désosser	Le collier de bœuf L'épaule d'agneau Le carré de porc filet	- 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.
Une tranche sans os		Séparer Parer Éplucher	Séparer la tranche Éplucher la tranche : plat Parer le carré de porc filet Parer l'épaule d'agneau (pour rôtir)	- Le respect des séparations anatomiques, - Un degré de parage selon la destination culinaire, - Un épluchage net pour les morceaux à cuisson rapide.
Une épaule d'agneau		Ficeler Ficelle arrêtée	Ficeler un rôti dans la tranche : plat barder (coupé par le jury)  Ficeler l'épaule d'agneau en long	- Un ficelage régulier (des nœuds serrés et un espacement régulier des bracelets), - La régularité du morceau (forme du rôti ou de la pièce individuelle).
Un carré de côtes porc filet		Habiller une volaille Parer produit tripiers	Habiller le poulet  Ficeler le poulet, abats à côté	- Toutes les opérations liées à l'habillage sont réalisées (sicot enlevés, éviscération effectuée, abats préparés, volaille ficelée). - Préparer les produits tripiers pour la vente.
Barde				
Un poulet effilé				
	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	- 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 mise en état des matériels dans le respect du protocole de nettoyage.	