

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	2006-CAP BCH EP2	SUJET	SESSION 2020
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 découvert de veau Basse-côte de bœuf Canette	C 2.4. Effectuer les opérations techniques de transformation des viandes et produits tripiers.	Désosser	<ul style="list-style-type: none"> - Désosser l'épaule d'agneau (humérus coulé) - Désosser le carré de côtes découvert de veau - Désosser la basse-côte 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	<ul style="list-style-type: none"> - parer l'épaule d'agneau (pour rôtir) - parer le carré de côtes découvert de veau - Séparer la basse-côte : basses-côtes, pièce parée (persillé) - Éplucher la pièce parée (persillé) 	<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	<ul style="list-style-type: none"> - Barder, ficeler l'épaule d'agneau en long (bracelets arrêtés) - Barder et ficeler un rôti dans le persillé (coupé par le jury), bracelets arrêtés 	<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	<ul style="list-style-type: none"> - Habiller la canette (préparer les abats et les présenter à côté de la canette), - Ficeler la canette 	<ul style="list-style-type: none"> - Toutes les opérations liées à l'habillage sont réalisées (sicot enlevés, éviscération effectuée, abats préparés, volaille ficelée). - Préparer les produits tripiers pour la vente.
		<p style="text-align: center;">C 1.2.2</p> Choisir et mettre en place l'outillage et le matériel adapté <p style="text-align: center;">C 2.3.1</p> 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.
Protocole de nettoyage	<p style="text-align: center;">C 2.5.</p> Nettoyer et désinfecter les matériels, outillage et locaux	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. 	