

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 08	2021
Épreuve : 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	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 cuisseau de veau sauf le jarret - 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.
Cuisseau de veau				
Basse côte		Séparer	<ul style="list-style-type: none"> - Parer l'épaule d'agneau (pour rôti) 	<ul style="list-style-type: none"> - Le respect des séparations anatomiques,
Poulet effilé		Parer Éplucher	<ul style="list-style-type: none"> - Parer la noix (noix pâtissière) - Lever et éplucher la pièce parée (persillé) 	<ul style="list-style-type: none"> - Un degré de parage selon la destination culinaire, - Un épluchage net pour les morceaux à cuisson rapide.
Barde		Ficeler A l'arrêté	<ul style="list-style-type: none"> - Ficeler l'épaule d'agneau non bardée en long - 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 un produit tripiers	<ul style="list-style-type: none"> - Habiller le poulet et préparer l'ensemble des abattis - Ficeler le poulet - Présenter les abats à côté du poulet 	<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.
	C 1.2.2 Choisir et mettre en place l'outillage et le matériel adapté		<p>Tout le 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.
	C 2.3.1 Ranger son poste de travail			
Protocole de nettoyage	C 2.5. 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.