

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
Gigot d'agneau Epaule de veau Hanche de bœuf Poulet	C 2.4. Effectuer les opérations techniques de transformation des viandes et produits tripiers.	Désosser	<ul style="list-style-type: none"> - Désosser le gigot d'agneau - Désosser l'épaule de veau (humérus coulé) - Désosser la hanche 	<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 le gigot d'agneau - Parer un rôti de veau coupé dans l'épaule de veau par le jury - Séparer et éplucher l'aiguillette baronne 	<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)	<ul style="list-style-type: none"> - Ficeler le gigot d'agneau - Barder et ficeler le rôti de veau - Barder et ficeler l'aiguillette baronne en rôti 	<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 et ficeler le poulet - Préparer les abats à côté 	<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 Choisir et mettre en place l'outillage et le matériel adapté</p> <p style="text-align: center;">C 2.3.1 Ranger son poste de travail</p>	<p>Tout le long de l'épreuve :</p> <p>Veiller au rangement des outils Choisir l'outil adéquat pour chaque opération Ranger et/ou enlever les graisses et aponévroses</p>	<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. Nettoyer et désinfecter les matériels, outillage et locaux</p>	<p>Respecter le protocole de nettoyage en fin d'épreuve</p>	<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. 	