

## 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 tripier.

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>2106-CAP BOUCH EP2</b>	<b>SUJET 10</b>	<b>SESSION 2021</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
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"> <li>- Désosser le gigot d'agneau</li> <li>- Désosser l'épaule de veau (humérus coulé)</li> <li>- Désosser la hanche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le respect du sens de désossage,</li> <li>- Un désossage à blanc (périoste adhérent au muscle et pas de fragments de muscle sur les os),</li> <li>- Pas d'incision dans les muscles.</li> </ul>
Séparer  Parer  Éplucher		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Parer le gigot d'agneau - Parer un rôti de veau coupé dans l'épaule de veau par le jury</li> <li>- Séparer et éplucher l'aiguillette baronne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le respect des séparations anatomiques,</li> <li>- Un degré de parage selon la destination culinaire,</li> <li>- Un épluchage net pour les morceaux à cuisson rapide.</li> </ul>	
Ficeler (ficelle arrêtée)		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ficeler le gigot d'agneau - Barder et ficeler le rôti de veau</li> <li>- Barder et ficeler l'aiguillette baronne en rôti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Un ficelage régulier (des nœuds serrés et un espacement régulier des bracelets),</li> <li>- La régularité du morceau (forme du rôti ou de la pièce individuelle).</li> </ul>	
Habiller une volaille Parer produit tripier		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Habiller et ficeler le poulet</li> <li>- Préparer les abats à côté</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Toutes les opérations liées à l'habillage sont réalisées (sicot enlevés, éviscération effectuée, abats préparés, volaille ficelée).</li> <li>- Préparer les produits tripiers pour la vente.</li> </ul>	
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"> <li>- Un espace de travail bien organisé,</li> <li>- Des matières premières et des outils rangés.</li> </ul>	
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"> <li>- Tout au long de l'épreuve : maintien en état de propreté du plan de travail et des outils,</li> <li>- En fin d'épreuve : la mise en état des matériels dans le respect du protocole de nettoyage.</li> </ul>	

CAP BOUCHER	2106-CAP BOUCH EP2	SUJET 10	SESSION 2021
EP2 – Transformation des produits	Durée : 04H30	Coef. : 7	Page 2/2

