

# CAP BOUCHER

## SUJET 0.1

### Épreuve EP2 - Préparation à la commercialisation

#### Compétences globales évaluées par sondage

- 
- **Compétence C3a** Élaborer des préparations de viandes crues dans le respect des fiches techniques
  - **Compétence C3b** Gérer les produits en cours d'élaboration et finis
  - **Compétence C3c** Valoriser les viandes et produits préparés
  - **Compétence C4a** Identifier les viandes et produits préparés
  - **Compétence C4b** Appliquer les règles de sécurité alimentaire
  - **Compétence C4c** Nettoyer et désinfecter l'environnement de travail
  - **Compétence C4d** Contrôler l'hygiène et la sécurité de l'environnement de travail et du matériel
- 

**Durée : 2 h**

**Coefficient : 7**

**Ce sujet comporte 4 pages, numérotées de 1/4 à 4/4  
Le candidat doit s'assurer que le sujet remis est complet**

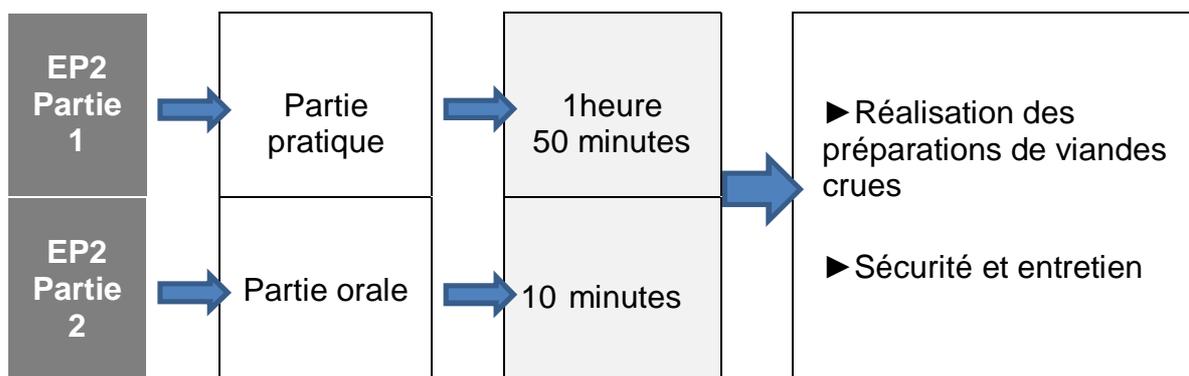
**Le sujet sera restitué à la fin de l'épreuve**

**L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, est autorisé**

**Aucun document n'est autorisé**

CAP BOUCHER - Code examen :	Durée : 2h00	Session 20XX	<b>SUJET 0.1</b>
EP2 – Préparation à la commercialisation		Coefficient : 7	Page 1 sur 4

**Cette épreuve comporte 2 parties (Durée globale 2 heures)**



### **Situation professionnelle**

Vous êtes employé(e) en qualité d'ouvrier(ière) au sein de la boucherie « Au pré des saveurs » 8 rue Anatole France 89000 Limoges.

Cet établissement applique une politique d'achat de ses matières d'œuvre en lien avec les circuits courts.

Votre responsable vous demande de réaliser différentes productions et opérations dans le respect des consignes et des règles d'hygiène en vigueur en boucherie.



Épreuve pratique – 2 heures  
dont 10 minutes d'oral

Crédit photos - Ensmv

CAP BOUCHER - Code examen :	Durée : 2h00	Session 20XX	<b>SUJET 0.1</b>
EP2 – Préparation à la commercialisation		Coefficient : 7	Page 2 sur 4

## EP2 - 1<sup>re</sup> partie pratique 1h50

Votre chef vous sollicite pour réaliser des préparations et opérations en fonction de la fiche de travail ci-dessous, de la fiche technique suivante et de l'annexe 1.

### Fiche de travail \*

- Habiller 1 poulet effilé (abats présentés propres à coté), découper à cru en 8 morceaux
- Réaliser 6 paupiettes de dinde (farce fournie), calibrer à 150 g environ, barder et ficeler (3 rondes et 3 longues)
- Réaliser à partir de la chair de dinde restante 4 brochettes (cubes de dinde de 20 g)
- Réaliser à partir du rôti de veau fourni l'étiquette de traçabilité (annexe 1)
- Conditionner sous vide l'épaule d'agneau fournie et réaliser son étiquette pour le stockage (annexe 1)

**\*Les productions demandées seront présentées par chaque candidat sur des plats et/ou plateaux plastiques mis à disposition par le centre et seront accompagnées des étiquettes produits complétées.**

**En prenant appui sur ses réalisations, la commission d'interrogation échangera avec le candidat.**

Fiche technique de fabrication pour 6 paupiettes		
<u>Intitulé</u> : Paupiettes de dinde		
Ingredients	Unité	Quantité
Escalope de dinde	p	6
Farce assaisonnée	g	300
Barde de porc	g	100

Vous réalisez ces préparations à partir de la matière d'œuvre mise à disposition :

- 1 poulet effilé
- un filet de dinde (piécer 6 escalopes de taille adaptée) ;
- 300 g de farce ;
- un rôti de veau ficelé ;
- une épaule d'agneau désossée, ficelée, roulée ;
- de la barde de porc.

Pour effectuer cette production vous serez amené(e) à mobiliser des compétences opérationnelles :

- avant la production (mise en place et organisation du poste de travail) ;
- lors de la production (utilisation des matières premières, mise en œuvre de techniques de travail) ;
- à l'issue de la production (conditionnement et stockage des produits transformés, remise en état des locaux).

**NB : La remise en état des plans de travail, de l'outillage et du matériel fait partie intégrante de cette épreuve et fait l'objet d'une évaluation.**

CAP BOUCHER - Code examen :	Durée : 2h00	Session 20XX	<b>SUJET 0.1</b>
EP2 – Préparation à la commercialisation		Coefficient : 7	Page <b>3</b> sur <b>4</b>

## ANNEXE 1: étiquettes à compléter et à joindre aux préparations et/ou productions

### 1. Étiquetage du rôti de veau

Consignes : à partir des informations suivantes, choisir 5 éléments obligatoires et compléter l'étiquette de traçabilité du rôti de veau ci-dessous.

Date de naissance	ZA (jeune bovin mâle de 8 à 12 mois)
Date d'abattage	V (veau moins de 8 mois)
Date de livraison	N° de Lot
Date d'expédition	Lieu d'abattage
ORIGINE	Lieu de découpe

#### RÔTI DE VEAU



### 2. Étiquetage du produit sous vide

Consignes : à la date du jour, conditionner l'épaule d'agneau sous-vide. Votre chef vous informe que ce produit a une durée de vie sous vide de 10 jours. Le numéro de lot est le suivant : 1616-04. L'épaule devra être conservée à une température réglementaire.

Compléter les rubriques de l'étiquette ci-dessous.

Désignation : .....

Date de conditionnement : .....

Date limite de conservation : .....

À conserver à : .....