

Session 20XX

Numéro anonymat convocation du candidat :

Numéro de sujet :

Numéro de poste:

Centre d'examen :

Date :

CAP BOUCHER
EP1 – ÉPREUVE PONCTUELLE
COEFFICIENT 11*

(*dont coefficient 1 réalisation du chef-d'œuvre)

EP1 - Approvisionnement, organisation et transformation des viandes

GRILLE INDIVIDUELLE CANDIDAT

Appréciation obligatoire du jury sur l'acquisition des compétences du candidat

NOTE PROPOSÉE PAR LE JURY EP1 /20

Évaluateurs

- Formateurs/Professeurs
- Membres de la profession

Signatures

Positionnement du candidat l'acquisition des compétences globales et compétences opérationnelles partie 1 écrite

- NA** non acquis, les résultats sont très inférieurs aux exigences. Les réponses proposées par le candidat compromettent la mise en œuvre de(s) compétence(s) dans l'exercice du métier.
- ED** en difficulté, les résultats sont en dessous des exigences. Les réponses proposées compromettent partiellement la mise en œuvre de(s) compétence(s) dans l'exercice du métier.
- AC** acquis, les résultats sont conformes aux exigences. Les réponses perfectibles relevées sur certaines compétences ne sont pas de nature à mettre en difficulté le candidat dans l'exercice du métier.
- EX** expert, la maîtrise des compétences est très satisfaisante.

Profil du candidat sur l'acquisition des compétences intégrant les savoirs associés au regard des activités 1 et 2	NA	ED	AC	EX
C1a - Organiser la réception des produits				
C1b - Contrôler et réceptionner les produits livrés				
C1c- Entreposer les produits et suivre les stocks				
C2a- Préparer et ordonner son poste de travail en fonction de la production à effectuer				
C2b-Effectuer des coupes de gros avec os				
C2c- Mettre en œuvre les techniques fondamentales de transformation des viandes				
C2d- Mettre en œuvre les techniques de finition				

Positionnement du candidat l'acquisition des compétences globales et compétences opérationnelles partie 2 pratique

- NA** non acquis, les résultats sont très inférieurs aux exigences. Absence totale de maîtrise, les écarts observés compromettent totalement la production finale et/ou les règles relatives à l'hygiène et à la sécurité appliquées par le candidat sont incompatibles avec les exigences et la réglementation liée au métier.
- ED** en difficulté, les résultats sont en dessous des exigences. Les écarts observés compromettent la production finale.
- AC** acquis, les résultats sont conformes aux exigences. Les écarts perfectibles constatés n'entravent pas la production finale.
- EX** expert, la maîtrise est très satisfaisante. Les résultats obtenus sont supérieurs aux exigences

Activité 2 : Organisation et transformation des viandes Compétences opérationnelles	Positionnement	NA	ED	AC	EX	Aide au positionnement Résultats attendus
	NA : non acquis ED : en difficulté AC : acquis EX : expert ▶					
C2.1 Planifier l'ordre des opérations, choisir l'outillage et le matériel, mettre en place la matière d'œuvre dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité*						Mise en place du poste de travail en fonction des consignes de la production à effectuer Sélection de la matière d'œuvre en adéquation avec les opérations à réaliser. Espace de travail organisé Mise en place rationnelle de l'outillage et du matériel sur le plan de travail. Consignes respectées Consignes appliquées dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité*
C2.2 – Entretien et mettre en état les couteaux et autres outils						Outils en état et conformes Outils tranchants
C2.4 – Effectuer les coupes avec l'outillage adapté						Respect des règles et postures de sécurité

*** Lors de la phase pratique, l'application et le respect des règles d'hygiène, de nettoyage, de sécurité, d'entretien des locaux et du matériel sont indispensables pour l'obtention de l'unité. Le positionnement NA sur la compétence C2.1 relative à l'hygiène entraîne la non délivrance de l'unité**

Activité 2 : Organisation et transformation des viandes Compétences opérationnelles	Espèces travaillées				Positionnement				Aide au positionnement Résultats attendus
	Agneau	Veau	Porc	Bœuf	NA	ED	AC	EX	
C2.3 Identifier les repères anatomiques									Utilisation de l'outillage adapté Coupe franche, nette et règlementaire
C2.5 Désosser des morceaux de coupe									Désossage à blanc Utilisation de l'outillage adapté pour chaque opération Respect de la matière d'œuvre (sans incision dans la viande) Respect de la réglementation en vigueur
C2.6 Séparer les morceaux									Respect des séparations anatomiques
C2.7 Parer ou épilucher suivant les types de viande selon leur destination culinaire									Degré de parage suivant la destination culinaire du produit
C2.8 Accrocher les pièces de viande en respectant les consignes									Utilisation du matériel adapté Accrochage dans le respect de la matière d'œuvre
C2.10 Épilucher une viande dans le respect de la matière									Utilisation du matériel adapté Épiluchage net des viandes
C2.11 Mettre en forme les pièces de viande									Homogénéité d'une pièce Adapter un façonnage en adéquation avec la forme du morceau de viande
C2.12 Barder									Barde adaptée au morceau
C2.13 Ficeler									Ficelage régulier (ficelle arrêtée) Utilisation rationnelle de la ficelle
C2.14 Gérer les déchets issus des opérations de transformation									Triage et entreposage des déchets dans les contenants et le local adapté. Utilisation rationnelle des consommables

Profil candidat Partie 1 (écrite) et Partie 2 (pratique) après harmonisation des jurys	Positionnement							Remarques
	NA : non acquis ED : en difficulté AC : acquis EX : expert ►							