



Région académique  
OCCITANIE



# CAP Boucher

## Critères d'évaluation EP2 et EP3

Inspection de l'Éducation Nationale

À l'attention des candidats

**En préambule, il est rappelé aux candidats que l'examen constitue un moment d'évaluation et non de formation. En conséquence, le jury ne répondra à aucune sollicitation concernant les acquis qui doivent être maîtrisés pour se présenter à l'examen.**

### EP2 Transformation des produits – Coefficient 7 – 4h30

**Une tenue professionnelle est exigée pour entrer dans le laboratoire le jour de l'épreuve. De plus, les téléphones portables seront interdits, ainsi que les bijoux pour des raisons d'hygiène et de sécurité. Seules les montres seront tolérées, à condition qu'elles soient fixées à la boutonnière de la veste ou à la ceinture du tablier.**

Cette épreuve d'une durée 4h30 permet d'évaluer les aptitudes du candidat à mettre en œuvre des techniques professionnelles de base, à préparer des viandes, volailles et/ou produits tripiers en vue de leur commercialisation.

Elle porte obligatoirement sur :

- de la viande de bœuf ou de cheval selon le contexte choisi par le candidat à l'inscription,
- deux viandes d'autre nature : veau et agneau ou porc et agneau (1),
- une volaille et/ou un produit tripiers.

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

#### **Critères d'évaluation**

À partir de produits mis à sa disposition et de consignes données, le candidat est évalué sur sa capacité à :

- organiser son travail : *10 points*
- exécuter un travail de qualité qui débouche sur des produits présentables et commercialisables et maîtriser les techniques professionnelles de base :
  - désossage : ablation d'une partie ou de la totalité des os des morceaux concernés : *40 points*,
  - séparation, parage, épluchage : *40 points*,
    - séparation des morceaux en respectant les espaces naturels
    - parage, ablation des graisses en excès, des cartilages résiduels et tendons
    - épluchage, ablation des aponévroses et membranes
  - ficelage et bardage : *20 points*,
  - habillage d'une volaille ou préparation d'un produit tripiers : *10 points*,
- appliquer les règles d'hygiène et de sécurité : *20 points*.

**Voir la liste de matières d'œuvre supports de l'épreuve EP2 (*index des viandes pour l'examen boucherie*),**

(1) Pour les candidats ayant choisi le travail de la viande de cheval, obligatoirement porc et agneau.

## EP3 Préparation à la vente, commercialisation – Coefficient 2 – 0h30

### Contenu de l'épreuve

Cette **épreuve pratique et orale** consiste à partir de viandes, volailles et/ou produits tripiers présentés en vitrine à évaluer l'aptitude du candidat à :

- identifier, mettre en valeur et étiqueter des produits,
- conseiller la clientèle (choix d'un morceau, mode de cuisson, etc.).

L'épreuve porte en tout ou partie sur les savoir-faire suivants :

C1.4 Participer à l'organisation de l'espace de vente  
C2.6 Réaliser certaines opérations de vente  
C3.1.2 Vérifier les produits (date de péremption, état de fraîcheur), vérifier la présentation des produits et l'étiquetage  
C3.2 Apprécier le fonctionnement des appareils  
C4.1 Participer au service de la clientèle

et sur les savoirs associés en tout ou partie :

S3 Les produits et leurs transformations  
S4 La commercialisation  
S5.7 Équipements spécifiques des locaux professionnels  
S5.8 Aménagements spécifiques des locaux professionnels  
S5.9 Entretien des locaux et du matériel

Cette épreuve orale distincte d'EP2, d'une durée 30 min permet d'évaluer les aptitudes du candidat à mettre en œuvre des techniques professionnelles de base, sur sa capacité à :

- réaliser des opérations de vente : *15 points*
- identifier et vérifier les produits présentés : *10 points*
- conseiller la clientèle : *15 points*

tout en faisant état de connaissances concernant la réglementation en vigueur.

Le candidat ne dispose que de 30 min soit environ 15 min pour la mise en valeur, l'étiquetage, l'identification et 15 min pour la partie orale (identification des viandes, conseil à la clientèle).

### Produits supports de l'épreuve

Il s'agit de produits présentés en vitrine, qui permettront au candidat de faire état de son aptitude à reconnaître des morceaux de viande (boeuf, agneau, cheval selon dominante...) et les mettre en valeur pour la vente et qui serviront de support au questionnement lié à la commercialisation proprement dite (conseil culinaire, pesée...). Voir index des viandes. Il sera tenu compte des bonnes pratiques en matière d'hygiène et de sécurité.

### Entretien avec le candidat

Les questions du jury prennent appui sur la prestation du candidat dans le cadre d'une communication comportant deux moments forts :

1. **LA PREPARATION A LA VENTE** : (identifier, mettre en valeur et étiqueter les produits).  
**Le candidat doit pouvoir :**
  - Reconnaître les morceaux ou produits disposés en vitrine en réalisant un étiquetage adapté, en rangeant les produits par espèce (dans le cas d'un mélange des viandes)
  - Mettre en place l'affichage publicitaire (selon matériel mis à disposition).
2. **LE CONSEIL A LA CLIENTELE** (identifier les besoins du client, renseigner, proposer).  
**Le candidat doit pouvoir :**
  - Orienter le client dans le choix du morceau
  - Conseiller sur les modes de conservation à domicile (en respectant les règles d'hygiène)
  - Conseiller sur les modes de cuisson adaptés aux morceaux proposés

**Il ne s'agit pas ni d'une simulation de vente, ni d'une opération de transformation des produits (évaluée en EP2).**