

**B.E.P.ALIMENTATION - Dominante Préparateur en produits carnés**

**C.A.P.PREPARATEUR EN PRODUITS CARNES**

**Option B : Équidés**

**Travail à effectuer sur un avant :**

**1 - Découpez le quartier avant :**

- Lever l'épaule
- Couper le collier

**2 - Désosser :**

- L'épaule
- Le collier
- Le corset

**3 – Séparer :**

- L'épaule
- Le persillé

**4 – Eplucher :**

- La boule
- Le jumeau
- Le dessous de palette

**5 – Couper, monter, ficeler :**

- un rôti dans la boule d'épaule

**6 – Décorer :**

- le rôti sur un plat

Présenter l'ensemble des morceaux travaillés

Code examen : 510 22104	B.E.P. Alimentation		SESSION 2000	
Code examen : 500 22118	C.A.P. Préparateur en produits carnés – Option B : Équidés		SUJET	
<b>EP.1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE</b>				
durée du BEP 4 heures	durée du CAP 4 heures	Coefficient du BEP 06	Coefficient du CAP 10	folio 1 / 2

**B.E.P.ALIMENTATION - Dominante Préparateur en produits carnés**

**C.A.P.PREPARATEUR EN PRODUITS CARNES**

**Option B : Équidés**

**REPARTITION DES POINTS**

- Désossage	70 points
- Séparation, parage, épluchage	70 points
- Ficelage	20 points
- Présentation	20 points
- Décoration	20 points
- TOTAL	200 Points

L'évaluation des compétences prend en compte la qualité du travail, les méthodes d'exécution, le déroulement normal des opérations, le maniement des outils, la rapidité d'exécution, le respect des règles d'hygiène et de sécurité dans l'exécution du travail.

Code examen : 510 22104	B.E.P. Alimentation		SESSION 2000
Code examen : 500 22118	C.A.P. Préparateur en produits carnés – Option B : Équidés		SUJET
<b>EP.1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE</b>			
durée du BEP 4 heures	durée du CAP 4 heures	Coefficient du BEP 06	Coefficient du CAP 10
			folio 2/2

**BEP Alimentation et double candidature  
dominante Préparateur en produits carnés  
option A Bovins**

**Codes : 510-22104 / 500-22118**

**EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE**

*Durée* : 4 h 00

*Coefficients* : BEP 6 CAP 10

**Sujet n° 4**

Selon l'enchaînement suivant :

**Désosser ;**

**Séparer et parer** (Dégraisser les morceaux à cuisson lente et rapide. Eplucher les morceaux à cuisson rapide) ;

**Ficeler** à ficelle arrêtée ;

**Présenter** l'ensemble des viandes préparées ;

**Décorer** à l'aide des éléments fournis : persil, tomates, poivron rouge ou vert, aubergine, vert de poireau, olives noires ou vertes, courgettes.

ces morceaux et produits :

	<b>Bœuf</b>	<b>Veau</b>	<b>Mouton</b>
<b>Désossage</b>	Epaule et coquille à 3 côtes	Collet Bas de carré	Gigot (coxal et sacrum à retirer)
<b>Séparation</b>	Dessus de palette Jumeau à rôtir Macreuse à rôtir Paleron		
<b>Parage</b>	Dessus de palette Macreuse à rôtir	Bas de carré	Gigot
<b>Ficelage</b>	Macreuse à rôtir	Bas de carré	
<b>Présentation</b>	L'ensemble des viandes préparées		
<b>Décoration</b>	Rôti de boeuf	Roulé de veau	Gigot

SUJET INTERACADEMIQUE	EXAMENS : <b>CAP / BEP</b>	SESSION 2000	SUJET N° 4
SPECIALITE :	<b>CAP Préparateur en produits carnés</b> option A : boucher (bovins, ovins, porcins, caprins) BEP Alimentation, option <b>Préparateur en produits carnés</b>	EPREUVE : EP1 – Pratique Professionnelle	
TEMPS ALLOCUE : <b>4 heures</b>	COEFFICIENTS : CAP : 10 BEP : 6	DOCUMENT : 1 / 1	

**BEP Alimentation et double candidature  
dominante Préparateur en produits carnés  
option A Bovins**

Codes : 510-22104 / 500-22118

**EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE**

*Durée* : 4 h 00

*Coefficients* : BEP 6 CAP 10

Sujet n° 3

Selon l'enchaînement suivant :

**Désosser** ;

**Séparer et parer** (Dégraisser les morceaux à cuisson lente et rapide. Eplucher les morceaux à cuisson rapide) ;

**Ficeler** à ficelle arrêtée ;

**Présenter** l'ensemble des viandes préparées ;

**Décorer** à l'aide des éléments fournis : persil, tomates, poivron rouge ou vert, aubergine, vert de poireau, olives noires ou vertes, courgettes.

ces morceaux et produits :

	<b>Bœuf</b>	<b>Veau</b>	<b>Porc</b>
<b>Désossage</b>	Cuisse (globe + jarret)	Epaule	Filet (pointe + côtes filet)
<b>Séparation</b>	Muscles du globe	Exécutée par le responsable technique	
<b>Parage</b>	Tranche grasse	Partie à rôtir	Parage pour préparation
<b>Ficelage</b>	Rond de tranche	Rôti de veau	Rôti de porc
<b>Présentation</b>	L'ensemble des viandes préparées		
<b>Décoration</b>	Rôti de bœuf	Rôti de veau	Rôti de porc

SUJET INTERACADEMIQUE	EXAMENS : <b>CAP / BEP</b>	SESSION 2000	SUJET N° 3
SPECIALITE :	<b>CAP Préparateur en produits carnés</b> option A : boucher ( <b>bovins, ovins, porcins, caprins</b> ) <b>BEP Alimentation, option Préparateur en produits carnés</b>	EPREUVE : EP1 – Pratique Professionnelle	
TEMPS ALLOUE : <b>4 heures</b>	COEFFICIENTS : CAP : 10 BEP : 6	DOCUMENT : 1 / 1	

DANS CE CADRE

Académie :	Session :
Examen :	Série :
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
Épreuve/sous-épreuve :	
NOM :	
<small>(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)</small>	
Prénoms :	n° du candidat <input type="text"/>
Né (e) le :	<small>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)</small>

NE RIEN ÉCRIRE

Examen :	Série :	Numérotez chaque page (dans le cadre en bas de la page) et placez les feuilles intercalaires dans le bon sens.
Spécialité/option :		
Repère de l'épreuve :		
Épreuve/sous-épreuve :		
<small>(Préciser, s'il y a lieu, le sujet choisi)</small>		
Note : <input type="text"/>	Appréciation du correcteur.	
	/ 20	

**B.E.P.ALIMENTATION - Dominante Préparateur en produits carnés****C.A.P.PREPARATEUR EN PRODUITS CARNES****Option B : Équidés**

COEFFICIENT		
Désossage	3,5	70
Séparation, parage	3,5	70
Ficelage	1	20
Présentation	1	20
Décoration	1	20

	Nombre de points	Note sur 20
DESOSSAGE	70	
SEPARATION	70	
FICELAGE	20	
PRESENTATION	20	
DECORATION	20	
TOTAL	200	