

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	
EP.1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE				
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
EP.1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE			
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 :

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

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

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

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