

ACADEMIE DE POITIERS			Session 2000
Examen :	BEP Alimentation option PPC - Boucher CAP Préparateur en Produits Carnés option A	Coef. BEP 6 Coef. CAP : 10	Durée BEP Durée CAP 4 H 00
Epreuve :	EP1 - Pratique professionnelle		Feuille 1/1

SUJET N° 1

LE CANDIDAT DOIT EXECUTER LES OPERATIONS SUIVANTES

① BOEUF :

D é h a n c h é 3 c ô t e s

- * Levée du filet
- * Désossage de la coquille

T r a n c h e g r a s s e

- * Séparation des morceaux
- * Epluchage du rond, du plat et du mouvant
- * Ficelage du rond en rôti (ficelle arrêtée)

② VEAU : 1 épaule

- * Désossage
- * Parage
- * Ficelage d'un rôti (ficelle arrêtée).
- * Préparation de 4 paupiettes (environ 150 g), ficelage au choix du candidat.

③ AGNEAU : 1 gigot

- * Désossage (entièrement)
- * Parage
- * Ficelage (ficelle arrêtée).

Décor et présentation :

- décoration des deux pièces ficelées et des paupiettes
- présentation des pièces décorées sur plateau ou miroir.

NB : Les graisses et les aponévroses seront présentées séparément.