

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 4 H 00 Durée CAP
Epreuve :	EP1 - Pratique professionnelle		Feuille 1/1

SUJET N° 2

LE CANDIDAT DOIT EXECUTER LES OPERATIONS SUIVANTES

① BOEUF : épaule (lever en raquette)

- désossage de la raquette
- séparation des morceaux
- épiluchage de la macreuse, du dessus de palette
- ficelage de la macreuse (ficelle arrêtée).

② VEAU : bas de carré

- désossage
- parage
- ficelage d'un rôti

③ AGNEAU : épaule

- désossage
- parage
- ficelage d'un rôti de façon traditionnelle (ficelle arrêtée).

Décor et présentation :

- décoration des trois pièces ficelées
- présentation des pièces décorées sur plats ou plateaux.

NB : Les graisses et les aponévroses seront présentées séparément.