

DESOSSAGE

Qualité du travail
os sans périoste
sans fragments de viande
Muscle sans incisions

Méthode d'exécution
sens du désossage
pas de séparation de muscles

Hygiène Sécurité
propreté hygiène respectées en cours de travail
tenue des outils
rangement nettoyage après opération

VEAU

Bas de carré					
0	1	2	3	4	5

AGNEAU

Gigot (selle)					
0	1	2	3	4	5

BŒUF

Epaule					
0	1	2	3	4	5

/ 15

Note / 5 : 2 → / 2,5

Note / 5 : 2 → / 2,5

Note / 20

SEPARATION

Qualité du travail
absence d'incisions
séparations anatomiques respectées

Méthode d'exécution
sens de la séparation

PARAGE

Qualité du travail
netteté des muscles et des aponévrose

Méthode d'exécution
sens du parage
suivi du parage

Hygiène Sécurité (pour la séparation et le parage :
Bœuf, veau, agneau)
maintien en cours d'opération
présentation (suif et aponévrose)
rangement nettoyage du poste de travail

VEAU

Rôti					
0	1	2	3	4	5

AGNEAU

Demi - agneau					
0	1	2	3	4	5

0	1	2	3	4	5

0	1	2	3	4	5

0	1	2	3	4	5

BOEUF

Epaule					
0	1	2	3	4	5

Note / 5 → / 5

Note / 5 : 2 → / 2,5

Note / 5 : 2 → / 2,5

/10 x 1,5
/ 15

Note / 20

FICELAGE

Qualité du travail
proportion de barde
pas de superposition du barde
Régularité des morceaux
espacement des bracelets
serrages des nœuds – tension ficelle

Méthode d'exécution
utilisation rationnelle ficelle et barde
mise en forme

Hygiène Sécurité
tenue des outils
rangement nettoyage après opération

VEAU

Rôti					
0	1	2	3	4	5

AGNEAU

Filet					
0	1	2	3	4	5

0	1	2	3	4	5

0	1	2	3	4	5

BŒUF

Rôti					
0	1	2	3	4	5

/ 15

Note / 5 : 2 → / 2,5

Note / 5 : 2 → / 2,5

Note / 20

DECORATION

Qualité du travail
finesse de décor
équilibre du décor
harmonie des couleurs

Hygiène
nettoyage du plan de travail
du support et des éléments

VEAU

Rôti					
0	1	2	3	4	5

AGNEAU

Gigot					
0	1	2	3	4	5

0	1	2	3	4	5

BOEUF

Rôti					
0	1	2	3	4	5

/ 15

Note / 5 → / 5

Note / 20

PRESENTATION

harmonie de l'ensemble
finesse de réalisation
netteté du poste de travail

de l'ensemble					
0	1	2	3	4	5

Note / 5 x 4 → Note / 20

Note explicative. 0 Aucun travail effectué
1 Nettement insuffisant
2 Au dessus des exigences
3 Au dessus des exigences
4 Bonne maîtrise
5 Excellente maîtrise des techniques

ACADEMIE DE CAEN	BEP-CAP	SESSION 2002
Durée : 4 h	Coefficient :	EP1 Pratique Professionnelle
Feuille 1/1	BEP : 6	BEP Alimentation / CAP préparateur en produit carnés – option A
RELEVÉ DE NOTE	CAP : 10	