

VEAU*Temps conseillé : 1 heure**1 Bas de carré**(7 vertèbres cervicales, 5 vertèbres dorsales et 5 côtes)***Désossage et Parage :** Du collet – bas de carré**Coupe :** (par le jury) D'un rôti de veau**Ficelage :** Rôti de veau**AGNEAU***Temps conseillé : 1 heure 15**(Demi Agneau)***Séparation :**

- Levée de l'épaule
- Du gigot
- Du ½ collier
- Du filet
- Du carré de côtes (faire les manches aux côtes premières et secondes)
- Laisser la poitrine en l'état.

Désossage : De l'épaule (entière)**Parage :** De l'épaule (entière)**Ficelage :** De l'épaule (sans barde) en long**BŒUF***Temps conseillé : 1 heure**Tranche grasse avec os**Milieu de train de côtes avec les 5 côtes (sans les vertèbres dorsales)**Coupe d'une côte de bœuf par les membres du jury.***Désossage :** Tranche grasse
Milieu de train de côtes (restantes)**Séparation :** De la tranche grasse**Parage et épluchages :** Plat de tranche grasse
Mouvant**Montage et ficelage :** Plat de tranche (coupé par le jury)
1 Côte de bœuf**DECORATION***Temps conseillé : 0 heure 30*

- Epaule d'agneau
- Rôti de veau
- Rôti de bœuf
- Côte de bœuf

PRESENTATION*Temps conseillé : 0 heure 15***De l'ensemble des pièces décorées sur 3 plats**

ACADEMIE DE CAEN	BEP – CAP	SESSION 2002	
BEP Alimentation / CAP Préparation en produit carné – option A			
EP 1 Pratique professionnelle			
<i>SUJET N°1</i>	Coef : 6	Durée : 4 h 00	<i>Page 1/1</i>