

**VEAU** : bas de carré (7 vertèbres cervicales)  
(5 vertèbres dorsales)

*Durée conseillée*  
*50 min*

- Désosser le bas de carré
- Couper un rôti côté côtes découvertes 1,5 kg (coupé par un membre du jury)
- Parer le rôti
- Ficeler le rôti avec barde

**AGNEAU** : Demi agneau

*Durée conseillée*  
*60 min*

- Séparer le demi agneau en pièces (Gigot - Filet - Epaule – Carré avec manches – Poitrine – Collier)
- Désosser le gigot (Selle) et faire le manche
- Parer le gigot (prêt à la vente)
- Parer le Filet
- Ficeler le Filet

**BŒUF** : Epaule avec jarret

*Durée conseillée*  
*90 min*

- Désosser l'épaule complète (sans séparation)
- Séparer le dessous de palette, le jumeau à bifteck, la macreuse à bifteck
- Eplucher : le dessous de palette (avec limande)  
la macreuse à bifteck
- Ficeler un rôti dans la macreuse (coupé par un membre du jury)

**DECORATION**

*Durée conseillée*  
*30 min*

- du rôti de veau
- du gigot
- du rôti de bœuf

**PRESENTATION**

*Durée conseillée*  
*10 min*

- Des trois pièces sur plats

<b>ACADEMIE de CAEN</b>	<b>BEP - CAP</b>	<b>SESSION 2002</b>	
<b>BEP Alimentation / CAP Préparateur en produits carnés – Option A : Boucher</b>			
<b>EP1 - Pratique Professionnelle</b>			
<i>SUJET N°2</i>	Durée : 4 heures	Coef : 6	Feuille : 1/1