

<b>Session 2002</b>	<b>Code :</b>	<b>Page 1/1</b>
<b>Examen : CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE</b> <b>Spécialité : Préparateur en produits carnés option C Tripier</b> <b>Epreuve : EP1 Pratique professionnelle</b>	<b>50-22118</b>	<b>Durée : 4 h 00</b> <b>Coef. : 10</b>
<b>Examen : BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES</b> <b>Spécialité : Alimentation dominante produits carnés</b> <b>option C Tripier</b> <b>Epreuve : EP1 Pratique professionnelle</b>	<b>51-22104</b>	<b>Durée : 4 h 00</b> <b>Coef. : 6</b>

**I – Désossage : TÊTE DE VEAU OU DE MOUTON (en fonction de la matière d'œuvre)**

**II – PARAGE, RAFFINAGE DES TRIPES ET PIEDS DE MOUTON**

**III – PRÉPARATION, PRÉSENTATION ET DÉCORATION DES PIEDS ET PAQUETS**