

DESOSSAGE

Qualité du travail

Os sans périoste
sans fragment de viande
Muscle sans incisions

AGNEAU						
EPAULE						
0	1	2	3	4	5	

VEAU						
BAS DE CARRE - NOIX PÂT						
0	1	2	3	4	5	

BŒUF						
RUMSTEAK - COLLIER						
0	1	2	3	4	5	

/15

Méthode d'exécution

sens du désossage
pas de séparation de muscles

0	1	2	3	4	5	

Note /5 : 2

/2,5

Note /20

Hygiène Sécurité

Propreté hygiène respectées en cours de travail
Tenue des outils
Rangement nettoyage après opérations

0	1	2	3	4	5	

Note /5 : 2

/2,5

SEPARATION

Qualité de travail

absence d'incisions
Séparations anatomiques respectées

AGNEAU						
½ AGNEAU						
0	1	2	3	4	5	

BŒUF						
AIGUILLETTE B.						
0	1	2	3	4	5	

(10 x 1,5)
/15

Méthode d'exécution

Sens de la séparation

0	1	2	3	4	5	

Note /5 : 2

/2,5

Note /20

Hygiène Sécurité

Rangement des muscles
Tenue des outils
Rangement nettoyage du poste de travail

0	1	2	3	4	5	

Note /5 : 2

/2,5

PARAGE

Qualité du travail

Netteté des muscles et aponévroses

AGNEAU						
EPAULE - FILET						
0	1	2	3	4	5	

VEAU						
NOIX PÂTISSIERE						
0	1	2	3	4	5	

BŒUF						
AIGUILLETTE B.						
0	1	2	3	4	5	

/15

Méthode d'exécution

Sens du parage
Suivi du parage

0	1	2	3	4	5	

Note /5 : 2

/2,5

Note /20

Hygiène Sécurité

Maintien en cours d'opération
Présentation (suif et aponévroses)
Rangement nettoyage du poste de travail

0	1	2	3	4	5	

Note /5 : 2

/2,5

FICELAGE

Qualité du travail

Proportion de barde
Pas de superposition de barde
Régularité des morceaux
Espacement des bracelets
Serrage des nœuds - tension ficelle

AGNEAU						
EPAULE						
0	1	2	3	4	5	

VEAU						
NOIX PÂTISSIERE						
0	1	2	3	4	5	

BOEUF						
AIGUILLETTE B.						
0	1	2	3	4	5	

/15

Méthode d'exécution

Utilisation rationnelle ficelle et barde
Mise en forme

0	1	2	3	4	5	

Note /5 : 2

/2,5

Note /20

Hygiène Sécurité

Tenue des outils
Rangement nettoyage du poste de travail

0	1	2	3	4	5	

Note /5 : 2

/2,5

DECORATION

Qualité du travail

Finesse du décor
Equilibre du décor
Harmonie des couleurs

AGNEAU						
EPAULE						
0	1	2	3	4	5	

VEAU						
RÔTI						
0	1	2	3	4	5	

BŒUF						
RÔTI						
0	1	2	3	4	5	

/15

Hygiène

Nettoyage du plan de travail
Du support et des éléments décors

0	1	2	3	4	5	

Note /5

/5

Note /20

PRESENTATION

Harmonie de l'ensemble
Finesse de réalisation
Netteté du poste de travail

0	1	2	3	4	5	

Note /5 x 4

/5

Note /20

Note explicative

0 Aucun travail effectué
1 Nettement insuffisant
2 Au dessous des exigences

3 Au dessus des exigences
4 Bonne maîtrise
5 Excellente maîtrise des techniques

Rappel : Chaque épreuve est indépendante

ACADEMIE DE CAEN		Session 2003	
BEP Alimentation - CAP Préparateur en produits carnés - Option boucher			
Relevé de notes - Sujet n°1		Durée : 4 heures	Feuille 1/1