

**DESOSSAGE :**

Qualité du travail

Os sans périoste  
sans fragments de viande  
Muscle sans incisions

Méthode d'exécution

Utilisation rationnelle ficelle et barde  
Mise en forme

Hygiène sécurité

Tenue des outils  
Rangement nettoyage du poste de travail

Porc					
Cuisseau					
0	1	2	3	4	5

Agneau					
Epaule					
0	1	2	3	4	5

Bœuf					
Scapulum					
0	1	2	3	4	5

Note /5 :2

/15

/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 aponévroses

Méthode d'exécution

Sens du parage  
Suivi du parage

Hygiène et sécurité (pour la séparation et le parage : bœuf, veau, agneau)

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

Porc					
Longe avec palette					
0	1	2	3	4	5

Agneau					
1/2 agneau					
0	1	2	3	4	5

Bœuf					
Epaule					
0	1	2	3	4	5

Note /5

/10x1,5  
15

/5

Note /20

Porc					
Echine					
0	1	2	3	4	5

Agneau					
Epaule, carré de côtes					
0	1	2	3	4	5

Bœuf					
Muscles à cuisson rapide sauf paleron					
0	1	2	3	4	5

Note /5 :2

/15

/2,5

Note /20

Note /5 :2

/2,5

**FICELAGE :**

Qualité du travail

Proportion de barde  
Pas de superposition de barde  
Régularité des morceaux  
Espacement des bracelets  
Serrages des nœuds – Tension ficelle

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

Porc					
Echine					
0	1	2	3	4	5

Agneau					
Epaule					
0	1	2	3	4	5

Bœuf					
Macreuse à rôtir					
0	1	2	3	4	5

Note /5 :2

/15

/2,5

Note /20

Note /5 :2

/2,5

**DECORATION :**

Qualité du travail

Finesse du décor  
Equilibre du décor  
Harmonie des couleurs

Hygiène

Nettoyage du plan de travail, du support  
et des éléments décors

Porc					
Echine					
0	1	2	3	4	5

Agneau					
Epaule					
0	1	2	3	4	5

Bœuf					
Macreuse à rôtir					
0	1	2	3	4	5

Note /5

/15

/5

Note /20

**PRESENTATION DE TOUTE LES PIECES PREPAREES :**

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

**Ensemble des pièces préparées**

0	1	2	3	4	5

Note /5 x 4

Note /20

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

3 A-dessus des exigences  
4 Bonne maîtrise  
5 Excellente maîtrise des techniques

Rappel : chaque épreuve est indépendante