

**DESOSSAGE**

Qualité du travail

Os sans périoste  
sans fragment de viande  
Muscle sans incisions

| VEAU                   |   |   |   |   |   |  |
|------------------------|---|---|---|---|---|--|
| POITRINE / NOIX PATIS. |   |   |   |   |   |  |
| 0                      | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |  |
|                        |   |   |   |   |   |  |

| AGNEAU        |   |   |   |   |   |  |
|---------------|---|---|---|---|---|--|
| GIGOT (SELLE) |   |   |   |   |   |  |
| 0             | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |  |
|               |   |   |   |   |   |  |

| BŒUF     |   |   |   |   |   |  |
|----------|---|---|---|---|---|--|
| COQUILLE |   |   |   |   |   |  |
| 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    |   |   |   |   |   |  |
|---------|---|---|---|---|---|--|
| SEMELLE |   |   |   |   |   |  |
| 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

| VEAU |   |   |   |   |   |  |
|------|---|---|---|---|---|--|
| RÔTI |   |   |   |   |   |  |
| 0    | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |  |
|      |   |   |   |   |   |  |

| AGNEAU        |   |   |   |   |   |  |
|---------------|---|---|---|---|---|--|
| GIGOT - FILET |   |   |   |   |   |  |
| 0             | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |  |
|               |   |   |   |   |   |  |

| BŒUF            |   |   |   |   |   |  |
|-----------------|---|---|---|---|---|--|
| NERVEUX ET ROND |   |   |   |   |   |  |
| 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

| VEAU |   |   |   |   |   |  |
|------|---|---|---|---|---|--|
| RÔTI |   |   |   |   |   |  |
| 0    | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |  |
|      |   |   |   |   |   |  |

| BOEUF |   |   |   |   |   |  |
|-------|---|---|---|---|---|--|
| RÔTI  |   |   |   |   |   |  |
| 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 |   |   |   |   |   |  |
|--------|---|---|---|---|---|--|
| GIGOT  |   |   |   |   |   |  |
| 0      | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |  |
|        |   |   |   |   |   |  |

| BŒUF |   |   |   |   |   |  |
|------|---|---|---|---|---|--|
| RÔTI |   |   |   |   |   |  |
| 0    | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |  |
|      |   |   |   |   |   |  |

(10 x 1,5)  
/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

| DE L'ENSEMBLE |   |   |   |   |   |  |
|---------------|---|---|---|---|---|--|
| 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 Au dessus des exigences  
4 Bonne maîtrise  
5 Excellente maîtrise des techniques

Rappel : Chaque épreuve est indépendante

|                           |             |   |
|---------------------------|-------------|---|
| ACADEMIE DE CAEN          |             | Session 2003                                      |
| Durée : 3 h 50 mn         | Feuille 1/1 | EP1 Pratique                                      |
| Relevé de notes - sujet 3 |             | BEP Alimentation +<br>CAP P.P.C. - Option boucher |