

VEAU : Bas de carré et noix pâtissière

Durée conseillée
55 minutes

- Désosser le bas de carré et la noix pâtissière
- Parer la noix pâtissière
- Ficeler 1 rôti avec Barde dans la noix pâtissière coupé par un membre du jury

AGNEAU : demi agneau

Durée conseillée
1 h 10

- Séparer le demi agneau en 6 pièces (gigot – filet – épaule – carré avec manches – poitrine – collet)
- Désosser l'épaule
- Parer l'épaule et le filet
- Ficeler l'épaule en long (sans barde)

BŒUF : Rumsteak avec aiguillette Baronne Collier

Durée conseillée
1 h 15

- Désosser le rumsteak et le collier
- Séparer l'aiguillette baronne
- Eplucher l'aiguillette baronne
- Ficeler entière en rôti l'aiguillette baronne

DECORATION

Durée conseillée
30 minutes

- Epaule d'agneau
- Rôti veau
- Rôti bœuf

PRESENTATION

Durée conseillée
10 minutes

- Des pièces ficelées sur des plats posés sur le plan de travail.

ACADEMIE DE CAEN	BEP CAP	<i>SESSION 2003</i>	
BEP Alimentation / CAP Préparateur en produits carnés option Boucher			
<i>EPI Pratique Professionnelle</i>			
SUJET 1		Durée : 4 h 00	<i>Page 1/1</i>