

**Agneau :**

**Levée :**

- ♦ De l'épaule
- ♦ De la poitrine
- ♦ Du collier
- ♦ Du gigot
- ♦ Du filet

Faire manches du carré de côtes

**1 heure**

**Désossage :**

- ♦ De l'épaule

**Parage :**

- ♦ De l'épaule
- ♦ Du carré de côtes

**Ficelage :**

- ♦ De l'épaule

**Porc :**

**Levée :**

- ♦ De la palette
- ♦ De l'échine
- ♦ De la pointe

**Désossage :**

- ♦ De l'échine

**Parage :**

- ♦ De l'échine

**Ficelage :**

- ♦ De l'échine

**30 minutes**

Académie de Caen		Session 2003
<b>BEP Alimentation</b> <b>CAP Préparateur en produits carnés</b>		<b>SUJET</b>
Pratique		
Feuille : 1/2		

## Bœuf :

### Désossage :

- ♦ De la raquette sans le jarret ,ni la boîte à ;moelle

### Séparation :

- ♦ Des muscles à cuisson rapide :
  - ↗ dessus palette
  - ↗ macreuse à rôtir (boule de macreuse)
  - ↗ jumeau à bifteck
  - ↗ limande (merlan d'épaule) 2 heures

### Parage et épluchage :

- ♦ Des muscles à cuisson rapide

### Ficelage :

- ♦ D'un rôti (boule de macreuse coupée par le jury)

### décoration :

- ♦ Des rôtis (sur deux plats)

### Présentation :

- ♦ De toutes les pièces préparées

**Total : 4 heures**

Académie de Caen		Session 2003
<b>BEP Alimentation CAP Préparateur en produits carnés</b>		<b>SUJET</b>
<b>Pratique</b>	Feuille : 2/2	