

VEAU : (noix pâtissière – poitrine)

*Durée conseillée
50 min*

- Désosser la poitrine (côtes et sternèbres uniquement)
- Désosser la noix pâtissière
- Coupe d'un rôti par un membre du jury
- Parer le rôti
- Ficeler le rôti avec barde

AGNEAU : Demi agneau

*Durée conseillée
1 heure*

- Séparer le demi agneau en 6 pièces (gigot – filet – épaule – carré avec manches – poitrine – collier)
- Désosser le gigot (selle et manche uniquement)
- Parer le gigot (prêt à la vente)
- Parer le filet

BŒUF : 1 coquille (1 faux-filet 3 côtes avec os – sans filet)
1 semelle entière avec nerveux

*Durée conseillée
1 h 40 min*

- Désosser la coquille
- Séparer la semelle en 3 pièces
- Eplucher le nerveux de gîte et le rond de gîte
- Ficeler le rond de gîte en rôti avec barde (extrémités du rôti coupées par un membre du jury)

DECORATION

*Durée conseillée
20 min*

- Du gigot
- Du rôti de bœuf

PRESENTATION

*Durée conseillée
10 min*

- Des 2 pièces ficelées et du gigot sur plats

ACADEMIE DE CAEN		Session 2003
BEP Alimentation – CAP Préparateur en produits carnés		
EP1 : Pratique professionnelle		
SUJET	Durée : 4 heures	Feuille 1/1