

**DESOSSAGE**

Qualité du travail

Os sans périoste  
sans fragments de viande  
Muscle sans incisions

Méthode d'exécution

Sens de désossage  
Pas de séparation de muscles

Hygiène Sécurité

Propreté hygiène respectées en cours de travail  
Tenue des outils  
Rangement nettoyage après opération

**AGNEAU**  
**EPAULE**

0	1	2	3	4	5

**VEAU**  
**COLLET NOIX**

0	1	2	3	4	5

**BŒUF**  
**BASSE COTE TRANCHE**

0	1	2	3	4	5

/ 15  
Note /5 : 2 → / 2,5 } Note / 20  
Note /5 : 2 → / 2,5 }

**SEPARATION**

Qualité du travail

Absence d'incisions  
Séparations anatomiques respectées

Méthode d'exécution

Sens de la séparation

Hygiène Sécurité

Rangement des muscles  
Tenue des outils  
rangement nettoyage du poste de travail

**AGNEAU**  
**½ AGNEAU**

0	1	2	3	4	5



**BŒUF**  
**BASSE COTE TRANCHE**

0	1	2	3	4	5

/ 10 x 1,5  
/ 15  
Note /5 : 2 → / 2,5 } Note / 20  
Note /5 : 2 → / 2,5 }

**PARAGE**

Qualité du travail

Netteté des muscles et des aponévroses

Méthode d'exécution

Sens du parage  
Suivi du parage

Hygiène Sécurité

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

**AGNEAU**  
**Epaule-Filet**

0	1	2	3	4	5

**VEAU**  
**NOIX**

0	1	2	3	4	5

**BOEUF**  
**Pièce Parée / Plat de tranche**

0	1	2	3	4	5

/ 15  
Note /5 : 2 → / 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  
Serrage des nœuds – tension ficelle

Méthode d'exécution

Utilisation rationnelle ficelle et barde  
Mise en forme

Hygiène Sécurité

Tenue des outils  
Rangement nettoyage du poste de travail

**AGNEAU**  
**EPAULE**

0	1	2	3	4	5

**VEAU**  
**ROTI**

0	1	2	3	4	5

**BŒUF**  
**ROTI**

0	1	2	3	4	5

/ 15  
Note /5 : 2 → / 2,5 } Note / 20  
Note /5 : 2 → / 2,5 }

**DECORATION**

Qualité du travail

Finesse des décors  
Equilibre du décor  
Harmonie des couleurs

Hygiène

Nettoyage du plan de travail  
du support et des éléments décors

**AGNEAU**  
**EPAULE**

0	1	2	3	4	5

**VEAU**  
**ROTI**

0	1	2	3	4	5

**BOEUF**  
**ROTI**

0	1	2	3	4	5

/ 15  
Note /5 → / 5 } Note / 20

**PRESENTATION**

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

0	1	2	3	4	5

Note /5 x 4 → Note / 20

Note explicative

0	Aucun travail effectué	3	Au dessus des exigences
1	Nettement insuffisant	4	Bonne maîtrise
2	Au dessous des exigences	5	Excellente maîtrise des techniques

ACADEMIE DE CAEN	BEP CAP	SESSION 2004
BEP Alimentation CAP Préparateur en Produits Carnés		
EPI Pratique Professionnelle		
GRILLE EVALUATION	SUJET 1	Durée 4 heures
		Feuille 1/1