

DESOSSAGE

Qualité du travail

Os sans périoste
sans fragments de viande
Muscle sans incisions

Méthode d'exécution

Utilisation rationnelle ficelle et barde
Mise en forme

Hygiène Sécurité

Tenue des outils
Rangement nettoyage du poste de travail

PORC
PALETTE

0	1	2	3	4	5

VEAU
EPAULE

0	1	2	3	4	5

BŒUF
COLLIER BASSE CÔTES

0	1	2	3	4	5

/ 15
Note /5 : 2 → / 2,5

Note / 20

SEPARATION

Qualité du travail

Absence d'incisions
Séparations anatomiques respectées

Méthode d'exécution

Sens de la séparation

PORC
PALETTE

0	1	2	3	4	5



BŒUF
TRANCHE GRASSE

--	--	--	--	--	--

/ 10 x 1,5
/ 15
Note /5 : 2 → / 5

Note / 20

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

PORC
Palette

0	1	2	3	4	5

VEAU
Rôti de veau

0	1	2	3	4	5

BOEUF
TRANCHE GRASSE

0	1	2	3	4	5

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

Note / 20

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

Sens de désossage
Pas de séparation de muscles

Hygiène Sécurité

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

PORC
Rôti de Porc

0	1	2	3	4	5

VEAU
Rôti de veau

0	1	2	3	4	5

BŒUF
Rôti de bœuf

0	1	2	3	4	5

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

Note / 20

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

PORC
Rôti de porc

0	1	2	3	4	5

VEAU
Rôti de veau

0	1	2	3	4	5

BOEUF
Rôti de bœuf

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 3	Durée 4 heures
		Feuille 1/1