

VEAU :

Collet – Noix pâtissière.

- Désosser le collet, et la noix pâtissière.
- Parer la noix pâtissière.
- Ficeler 1 rôti avec barde dans la noix pâtissière.

Durée conseillée :

55 minutes

Coupe par un membre du jury.

AGNEAU :

Demi agneau.

- 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.

Durée conseillée :

70 minutes

BŒUF :

Basse côtes et tranche.

- Désosser la basse côte et la tranche.
- Séparer la basse côte et la tranche.
- Eplucher la pièce parée (persillé) et la plat de tranche.
- Ficeler le plat de tranche en rôti (entier ou coupé)

Durée conseillée :

70 minutes

ACADEMIE DE CAEN	BEP CAP	SESSION 2004
BEP Alimentation CAP Préparateur en produits carnés		
<i>EPI Pratique Professionnelle</i>		
SUJET 1	Durée 4 heures	<i>Feuille 1/2</i>

DECORATION :

- Epaule d'agneau
- Rôti de veau
- Rôti de bœuf

Durée conseillée :

30 minutes

PRESENTATION :

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

Durée conseillée :

10 minutes

BEP Alimentation CAP Préparateur en produits carnés	SUJET 1
<i>EPI Pratique Professionnelle</i>	<i>Feuille 2/2</i>