

BŒUF :

Désossage :

- Collier, basses côtes (*Dans le respect des règles de désossage des colonnes vertébrales*)
- Tranche grasse

Séparation :

- tranche grasse en trois morceaux, rond, plat, mouvant

Epluchage :

- du rond de TG

Ficelage :

- Un rôti (*coupé par un membre du jury*)

Présentation et décoration

- du rond de TG

Durée conseillée :

120 minutes

VEAU :

Désossage :

- de l'épaule de veau

Parage :

- d'un rôti coté palette (*coupe par un membre du jury*)

Ficelage :

- d'un rôti de veau (*1,5 kg environ*)

Présentation et décoration

- du rôti de veau dans l'épaule

Durée conseillée :

60 minutes

PORC

Séparation :

- séparer l'échine de la palette

Désossage :

- de la palette

Parage :

- de la palette

Ficelage :

- de la palette

Présentation décoration :

- du rôti dans la palette

Durée conseillée :

60 minutes

ACADEMIE DE CAEN	BEP CAP	SESSION 2004
BEP Alimentation CAP Préparateur en produits carnés		
EP1 Pratique Professionnelle		
SUJET 3	Durée 4 heures	Feuille 1/1