

TRAVAUX À RÉALISER

Les épreuves pratiques concernent l'exécution des techniques de bases du travail de la viande de bœuf, de veau et de l'agneau.

L'appréciation porte :

SUR LA QUALITÉ DES TRAVAUX RÉALISÉS :

Ordre chronologique de l'exécution des opérations au cours des épreuves.

DÉSOSSAGE : (coef. 3.5)

Agneau : effectuez le désossage de l'épaule.

Veau : effectuez le désossage d'un morceau de veau.

Bœuf : effectuez le désossage du ou des 2 morceaux de bœuf (en respectant la législation en vigueur).

SÉPARATION ET PARAGE : (coef. 3.5)

Agneau : effectuez le parage de l'épaule d'agneau (prête à être rôtie).

Bœuf : effectuez le parage et l'épluchage du ou des morceaux séparés.

FICELAGE : (coef. 1)

Agneau : effectuez le ficelage de l'épaule d'agneau en long (ficelle arrêtée) bardée autour.

DÉCORATION : (coef. 1)

Effectuez le décor de l'épaule d'agneau sur un plat (fourni par le centre d'examen).

Utilisation : de la barde, des végétaux limités à 6 sortes et condiments (toute décoration doit être comestible et réalisée sur place).

PRÉSENTATION : (coef. 1)

Présentez l'ensemble des viandes après exécution des opérations.

L'appréciation porte également SUR LES MÉTHODES DE TRAVAIL .

C'est-à-dire :

- Les méthodes d'exécution du travail.
- L'ordre et le déroulement des opérations.
- Le maniement des outils.
- L'hygiène et la sécurité dans l'exécution du travail.
- La rapidité d'exécution : le candidat dispose à sa guise du temps global accordé pour l'exécution de l'ensemble de l'épreuve.

L'appréciation des méthodes s'effectue tout au long des épreuves.

		CODES	DURÉE	COEF.
BEP	ALIMENTATION Option Préparateur en Produits Carnés	51 221 04	4 h 00	6
CAP	Préparateur en Produits Carnés Option A	50 221 18	4 h 00	10
ÉPREUVE : PRATIQUE – EP1		SESSION 2005		1/3

DÉSOSSAGE

1) CONDITIONS GÉNÉRALES POUR LE BŒUF, LE VEAU ET L'AGNEAU

Tous les cartilages doivent être adhérents aux morceaux à l'issue de l'opération de désossage.

2) CONDITIONS PARTICULIÈRES

BOEUF	<i>GLOBE</i>		Séparé en trois morceaux : ➤ tende de tranche ➤ tranche grasse ➤ semelle
		Faux morceaux	Ils doivent être adhérents à la semelle (gîte à la noix).
VEAU	<i>CUISSEAU</i>	Noix	La noix est levée entièrement.
	<i>ÉPAULE</i>		La tête de filet et l'araignée restent adhérentes au quasi.
	<i>COLLIER – BAS DE CARRÉ</i>	Filet mignon	L'humérus doit être coulé. Il doit être adhérent sur toute la longueur du bas de carré

		CODES	DURÉE	COEF.
BEP	ALIMENTATION Option Préparateur en Produits Carnés	51 221 04	4 h 00	6
CAP	Préparateur en Produits Carnés Option A	50 221 18	4 h 00	10
ÉPREUVE : PRATIQUE – EP1		SESSION 2005		2/3

SUJET N° 2

	AGNEAU	VEAU	BOEUF
DÉSOSSAGE	Épaule	Épaule	Coquille
PARAGE	Épaule		
PARAGE / ÉPLUCHAGE			Le ou les morceaux
FICELAGE (ficelle arrêtée)	Épaule <i>(en long, bardée autour)</i>		
DÉCORATION	Épaule		
PRÉSENTATION	L'ensemble des viandes préparées		

		CODES	DURÉE	COEF.
BEP	ALIMENTATION Option Préparateur en Produits Carnés	51 221 04	4 h 00	6
CAP	Préparateur en Produits Carnés Option A	50 221 18	4 h 00	10
ÉPREUVE : PRATIQUE – EP1		SESSION 2005		3/3