

## TRAVAUX À RÉALISER

Les épreuves pratiques concernent l'exécution des techniques de base du travail de la viande de L'appréciation du travail porte :

### 1°) SUR LA QUALITÉ DES TRAVAUX RÉALISÉS

#### QUARTIER AVANT

		Coefficient
<b>Levée des pièces et désossage</b>	- Parage rapide du quartier, - levée des peauciers, de la griffe, - déjoindre le collier à l'articulation (entre la dernière vertèbre cervicale et la 1 <sup>ère</sup> vertèbre dorsale) avec le muscle attachant aux 1 <sup>ères</sup> vertèbres dorsales.	<b>0,5</b>
	Aucun muscle ne doit être sectionné (sauf pour le collier et la pièce parée, dite « persillé ») ni les os grattés après le désossage. - Coupe et désossage du collier, - levée de la poitrine et désossage, - désossage de la raquette. Signaler la fin du travail précédent de poursuivre l'épreuve.	<b>3,5</b>
<b>Séparation et épluchage</b>	- Séparation des différents morceaux	<b>0,5</b>
	(L'usage du glissner et du grattoir est autorisé) - en 1 <sup>er</sup> , épluchage de la macreuse à rôtir, puis - épluchage de la raquette sauf : la jambe, le jumeau nerveux, le pavé, morceau d'âne et le côté d'épaule (bateau).	<b>3,5</b>
<b>Découpe et ficelage</b>	- Découper un morceau à rôtir dans la macreuse à rôtir dans la partie la plus tendre et la plus logique pour faire un rôti dans ce morceau) - Ficelage, après bardage du morceau à rôtir.	<b>1</b>
<b>Décoration Présentation</b>	<b>Décoration :</b> - Effectuer le décor du rôti sur un plat (fourni par le centre d'examen). Utilisation de la barde : selon la législation en usage. Utilisation des végétaux et condiments : ils sont limités à six sortes de couleurs différentes. (toute la décoration est réalisée pendant les épreuves).  <b>Présentation :</b> (aucun muscle ne doit être sectionné, sauf pour le rôti) - Présenter l'ensemble des morceaux : par catégorie comme s'ils étaient mis en vente au détail à l'étalage. - La présentation est à effectuer <b>par ordre de tendreté</b> : 1. rôti et steak 2. morceaux destinés au steak haché 3. haché ordinaire.	<b>1</b>

		CODES	DURÉE	COEF.
<b>BEP</b>	<b>ALIMENTATION</b> Option Préparateur en Produits Carnés	51 221 04	4 h 00	6
<b>CAP</b>	<b>Préparateur en Produits Carnés</b> Option B : Equidés	50 221 18	4 h 00	10
<b>ÉPREUVE : PRATIQUE – EPI</b>		<b>SESSION 2005</b>		<i>1/25</i>

L'appréciation porte également :

**2°) SUR LES MÉTHODES DE TRAVAIL**

C'est-à-dire :

- Les méthodes d'exécution du travail,
- le déroulement normal 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 totale.

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

		<b>CODES</b>	<b>DURÉE</b>	<b>COEF.</b>
<b>BEP</b>	<b>ALIMENTATION</b> Option Préparateur en Produits Carnés	51 221 04	4 h 00	6
<b>CAP</b>	<b>Préparateur en Produits Carnés</b> Option B : Equidés	50 221 18	4 h 00	10
<b>ÉPREUVE : PRATIQUE – EP1</b>		<b>SESSION 2005</b>		<i>2/2</i>