

Bœuf :

- A partir d'une épaule de bœuf levée en raquette, vous réaliserez les tâches suivantes :
 - ↳ Désossage complet
 - ↳ Séparation en 10 morceaux et classer en catégorie cuisson rapide / cuisson lente.
 - ↳ Epluchage :
 - de la macreuse à biftecks
 - du dessous de palette
 - ↳ Ficelage :
 - d'un rôti coupé par un membre du jury (Rôti macreuse) (Bardé)

Temps total : 1h50

Veau :

- A partir d'un bas de carré 7 vertèbres cervicale, 5 vertèbres dorsales, vous réaliserez les tâches suivantes :
 - ↳ Désossage
 - ↳ Parage
 - ↳ Coupe par un membre du jury d'un rôti du côté vertèbres dorsales
 - ↳ Ficelage du rôti. (Bardé)

Temps total : 45 min

ACADEMIE DE CAEN		Session 2005	
BEP ALIMENTATION Dom. Préparateur en produits carnes option Boucher			
CAP PREPARATEUR EN PRODUITS CARNES Option Boucher			
EP1 – Pratique professionnelle			
SUJET 1	Durée : 4 heures	Coef. :	Page : 1/2

Agneau :

● A partir d'un ½ agneau, vous réaliserez les tâches suivantes :

- ↳ Séparation en six morceaux : gigot, filet, carré de côtes, épaule, collet, poitrine.
- ↳ Faire les manches.
- ↳ Désossage de l'épaule d'agneau.
- ↳ Parage de l'épaule et du carré de côtes.
- ↳ Ficelage en long de l'épaule. (Sans barde)

Temps total : 1h

Présentation :

● Vous réaliserez une décoration et une présentation sur plat des rôtis :

- ↳ de bœuf
- ↳ de veau
- ↳ de l'épaule d'agneau

Temps total : 25 min

ACADEMIE DE CAEN		Session 2005	
BEP ALIMENTATION Dom. Préparateur en produits carnes option Boucher CAP PREPARATEUR EN PRODUITS CARNES Option Boucher			
EP1 – Pratique professionnelle			
SUJET 1	Durée : 4 heures	Coef. :	Page : 2/2