

BOEUF:

Désossage:

- du collier
- des basses côtes
- de la tranche grasse

Dans le respect des règles de désossage des colonnes vertébrales

Séparation :

- de la tranche grasse

Epluchage :

- mouvant et plat de tranche

Durée conseillée :

1 h 55 min

Ficelage

- du plat de tranche (coupé par un membre du jury)

Présentation et décoration :

- du rôti dans le plat de tranche

VEAU :

Désossage :

- du collier de veau bas carré

Parage :

- du rôti bas carré (coupé par un membre du jury)

Ficelage :

- d'un rôti de veau dans le bas carré coupé par un membre du jury (1,5 kg environ)

Présentation et décoration :

- du rôti de veau dans le bas carré

Durée conseillée :

1 heure

ACADEMIE DE CAEN		SESSION 2005
BEP Alimentation CAP Préparateur en produits carnés		
<i>EP1 Pratique Professionnelle</i>		
SUJET 2	Durée 4 heures	<i>Feuille 1/2</i>

PORC :

Séparation :

- du filet mignon

Désossage :

- du carré filet et de la palette de porc

Parage et épluchage :

- de la palette et du carré filet

Ficelage :

- du rôti filet et de la palette

Présentation et décoration :

- Des rôtis et paupiettes.

Durée conseillée :

1 h 05 min