

## **AGNEAU :**

### Séparation (1/2 agneau) :

- d'un gigot
- du carré de cotes filet
- du carré côte (1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> avec manche + découverte)
- 1/2 collet
- de l'épaule
- de la poitrine.

### Désossage :

- du gigot (selle comprise)  
(désossage complet)

**Durée conseillée :**

**60 minutes**

### Parage :

- du gigot/prêt à la vente
- du carré filet

### Ficelage

- du gigot

## **VEAU :**

### Désossage :

- de l'épaule.

### Parage :

- du rôti (coupé par un membre du jury)

**Durée conseillée :**

**30 minutes**

### Ficelage :

- du rôti

<b>ACADEMIE DE CAEN</b>	<b>BEP CAP</b>	<b>SESSION 2006</b>
BEP Alimentation CAP Préparateur en produits carnés		
<i>EPI Pratique Professionnelle</i>		
<b>SUJET n° 1</b>	Durée 4 heures	<i>Feuille 1/2</i>

## **BŒUF :**

### Désossage :

- de l'épaule complète en raquette

### Séparation :

- dessous de palette avec limande
- jumeau à bifteck
- macreuse à bifteck

### Parage et épluchage :

- dessous palette avec limande
- macreuse à bifteck

### Ficelage :

- d'un rôti (celui-ci sera coupé par un membre du jury)

### Décoration et présentation ::

- du gigot d'agneau
- du rôti de veau
- du rôti de boeuf

**Durée conseillée :**

**90 minutes**

**Durée conseillée :**

**45 minutes**