

## **AGNEAU :**

### Séparation (1/4 avant) :

- de l'épaule.
- de la poitrine.
- du collier.
- du carré de côtes.

*Faire manches du carré de côtes.*

### Désossage :

- de l'épaule.

### Parage :

- de l'épaule.
- du carré de côtes.

### Ficelage

- de l'épaule (en long).

**Durée conseillée :**

**60 minutes**

## **PORC :**

### Levée :

- de la palette

### Désossage :

- de l'échine.

### Parage :

- de l'échine.

### Ficelage :

- de l'échine en rôti bardé

**Durée conseillée :**

**50 minutes**

<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° 2</b>	Durée 4 heures	<i>Feuille 1/2</i>

## **BŒUF :**

### Désossage :

- de la basse cote

### Séparation :

- de la tranche « grasse »

**Durée conseillée :**

**90 minutes**

### Parage et épluchage :

- le plat de tranche
- le mouvant de tranche

### Ficelage :

- d'un rôti bardé dans le plat de tranche (celui-ci sera coupé si nécessaire par un jury)

### Décoration :

Sur plats :

- du rôti de bœuf
- de l'épaule d'agneau

**Durée conseillée :**

**30 minutes**

### Présentation :

Sur le plan de travail :

- des deux pièces décorées
- du rôti de porc et du carré de côtes d'agneau

**Durée conseillée :**

**10 minutes**