

AGNEAU :

Séparation (1/4 avant) :

- du gigot entier du filet

Désossage :

- du gigot façon client : selle et manche

Parage :

- du gigot (selle, manche) prêt à la vente
- du filet (non ficelé)

Durée conseillée :

50 minutes

VEAU :

Désossage :

- du bas de carré
- coupe d'un rôti par un membre du jury (côtes découvertes)

Parage :

- du rôti

Ficelage :

- du rôti (avec barde)

Durée conseillée :

50 minutes

ACADEMIE DE CAEN	BEP CAP	SESSION 2006
BEP Alimentation CAP Préparateur en produits carnés		
<i>EPI Pratique Professionnelle</i>		
SUJET n° 3	Durée 4 heures	<i>Feuille 1/2</i>

BŒUF :

Désossage :

- du collier
- de la tranche grasse (rotule comprise)

Durée conseillée :

100 minutes

Séparation :

- de la tranche « grasse » en 3 morceaux

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
- du gigot

Durée conseillée :

30 minutes

Présentation :

Sur le plan de travail :

- des deux pièces décorées
- du filet d'agneau et du carré de veau

Durée conseillée :

10 minutes