

SUJET N° 1

	AGNEAU	VEAU	BOEUF
DESOSSAGE	Epaule	Epaule	Coquille
PARAGE	Epaule		
PARAGE / EPLUCHAGE			Le ou les morceaux
FICELAGE (ficelle arrêtée)	Epaule (en long, bardée autour)		
DECORATION	Epaule		
PRESENTATION	L' ensemble des viandes préparées		

CAP PREPARATEUR EN PRODUITS CARNES Option A BOVINS ET OVINS	Code : 50 221 18	Durée : 4 H 00	Coeff : 10
EPREUVE : PRATIQUE – EP1	Session 2006		SUJET 1

SUJET N° 2

	AGNEAU	VEAU	BOEUF
DESOSSAGE	Epaule	Collier – Bas de Carré	Globe
PARAGE	Epaule		
PARAGE / EPLUCHAGE			Le ou les morceaux
FICELAGE (ficelle arrêtée)	Epaule (en long, bardée autour)		
DECORATION	Epaule		
PRESENTATION	L' ensemble des viandes préparées		

CAP PREPARATEUR EN PRODUITS CARNES Option A BOVINS ET OVINS	Code : 50 221 18	Durée : 4 H 00	Coeff : 10
EPREUVE : PRATIQUE – EP1	Session 2006		SUJET 2

SUJET N° 3

	AGNEAU	VEAU	BOEUF
DESOSSAGE	Epaule	Cuisseau	Milieu Train et Jambé AR.
PARAGE	Epaule		
PARAGE / EPLUCHAGE			Le ou les morceaux
FICELAGE (ficelle arrêtée)	Epaule (en long, bardée autour)		
DECORATION	Epaule		
PRESENTATION	L' ensemble des viandes préparées		

CAP PREPARATEUR EN PRODUITS CARNES Option A BOVINS ET OVINS	Code : 50 221 18	Durée : 4 H 00	Coeff : 10
EPREUVE : PRATIQUE – EP1	Session 2006		SUJET 3