

DESOSSAGE

Qualité du travail

- Os sans périoste
- sans fragments de viande
- Muscle sans incisions

Méthode d'exécution

- Utilisation rationnelle ficelle et barde
- Mise en forme

Hygiène Sécurité

- Tenue des outils
- Rangement nettoyage après opération

VEAU
EPAULE

0	1	2	3	4	5

AGNEAU
GIGOT (selle)

0	1	2	3	4	5

BŒUF
EPAULE

0	1	2	3	4	5

Note /5 : 2 → /2,5

Note /5 : 2 → /2,5

Note /20

SEPARATION

Qualité du travail

- Absence d'incisions
- Séparations anatomiques respectées

Méthode d'exécution

- Sens de la séparation

AGNEAU
1/2 AGNEAU

0	1	2	3	4	5

0	1	2	3	4	5

BŒUF
EPAULE

Note /5 → /5

/10 x 1,5

/15

Note /20

PARAGE

Qualité du travail

- Netteté des muscles et des aponévroses

Méthode d'exécution

- Sens du parage
- Suivi du parage

Hygiène Sécurité

- Maintien en cours d'opération
- Présentation (suif et aponévroses)
- rangement nettoyage du poste de travail

VEAU
ROTI

0	1	2	3	4	5

AGNEAU
GIGOT - FILET

0	1	2	3	4	5

0	1	2	3	4	5

0	1	2	3	4	5

BOEUF
Dessous de palette et macreuse de bifteck

0	1	2	3	4	5

Note /5 : 2 → /2,5

Note /5 : 2 → /2,5

/15

Note /20

FICELAGE

Qualité du travail

- Proportion de barde
- Pas de superposition de barde
- Régularité des morceaux
- Espacement des bracelets
- Serrage des nœuds - tension ficelle

Méthode d'exécution

- Sens de désossage
- Pas de séparation de muscles

Hygiène Sécurité

- Propreté hygiène en cours de travail
- Tenue des outils
- Rangement nettoyage après opération

VEAU
ROTI

0	1	2	3	4	5

AGNEAU
GIGOT

0	1	2	3	4	5

0	1	2	3	4	5

0	1	2	3	4	5

BŒUF
ROTI

0	1	2	3	4	5

Note /5 → /5

Note /5 x 4 → /20

/15

Note /20

/20

DECORATION

Qualité du travail

- Finesse des décors
- Equilibre du décor
- Harmonie des couleurs

Hygiène

- Nettoyage du plan de travail
- du support et des éléments décors

PRESENTATION

- Harmonie de l'ensemble
- Finesse de la réalisation
- Netteté du poste de travail

VEAU
ROTI

0	1	2	3	4	5

AGNEAU
GIGOT

0	1	2	3	4	5

0	1	2	3	4	5

0	1	2	3	4	5

BOEUF
ROTI

0	1	2	3	4	5

Note /5 → /5

Note /5 x 4 → /20

/15

Note /20

Note /20

0	Aucun travail effectué	3	Au dessus des exigences
1	Nettement insuffisant	4	Bonné maîtrise
2	Au dessous des exigences	5	Excellente maîtrise des techniques

ACADEMIE DE CAEN		SESSION 2006	
BEP Alimentation CAP Préparateur en Produits Carnés			
EPI Pratique Professionnelle			
GRILLE EVALUATION	Durée 4 heures	Feuille 1/1	