

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

PORC
Echine

0	1	2	3	4	5

AGNEAU
Epaule

0	1	2	3	4	5

BŒUF
Basse cotes

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

PORC
Echine/palette

0	1	2	3	4	5

AGNEAU
1/4 AVANT

0	1	2	3	4	5

BŒUF
Tranché « grasse »

Note /5 → /5

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

PORC
Echine

0	1	2	3	4	5

AGNEAU
Epaule : carr2

0	1	2	3	4	5

BOEUF
Plat - Mouvant de tranche

0	1	2	3	4	5

Note /5 : 2 → /2,5

Note /5 : 2 → /2,5

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

PORC
Echine

0	1	2	3	4	5

AGNEAU
Epaule

BŒUF
Rôti

0	1	2	3	4	5

Note /5 : 2 → /2,5

Note /5 : 2 → /2,5

Note /20

DECORATION

Qualité du travail
Finesse des décors
Équilibre du décor
Harmonie des couleurs

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

AGNEAU
Epaule

0	1	2	3	4	5

0	1	2	3	4	5

BOEUF
Macreuse à rotir

0	1	2	3	4	5

Note /5 → /5

Note /5 x 4 →

Note /20

Note /20

PRESENTATION

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

Note explicative :

0	Aucun travail effectué	3	Au dessus des exigences
1	Nettement insuffisant	4	Bonne 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	