

DESOSSAGE

Qualité du travail

Os sans périoste
sans fragments de viande
Musclé sans incisions

Méthode d'exécution

Utilisation rationnelle ficelle et barde
Mise en forme

Hygiène Sécurité

Tenue des outils
Rangement nettoyage après opération

VEAU
Bas de carré

0	1	2	3	4	5

AGNEAU
Gigot

0	1	2	3	4	5

BŒUF
Collier/tranche G

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

VEAU

AGNEAU
1/4 ARRIERE

0	1	2	3	4	5

BŒUF
Tranche « grasse »

0	1	2	3	4	5

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

VEAU
Côtes découvertes

0	1	2	3	4	5

AGNEAU
Gigot/Filet

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

VEAU
Rôti côtes découvertes

0	1	2	3	4	5

AGNEAU

BŒUF
Rôti Plat de tr.

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
Equilibre du décor
Harmonie des couleurs

Hygiène

Nettoyage du plan de travail
du support et des éléments décors

AGNEAU
Gigot

0	1	2	3	4	5

AGNEAU

0	1	2	3	4	5

BOEUF
Rôti de boeuf

0	1	2	3	4	5

Note /5 → /5

Note /5 x 4 → /20

Note /20

PRESENTATION

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

Note explicative : 0 - Aucun travail effectué
1 - Nettement insuffisant
2 - Au dessous des exigences
3 - Au dessus des exigences
4 - Bonne maîtrise
5 - Excellente maîtrise des techniques

RECAPITULATIF DES NOTES EP1 – BEP ALIMENTATION Dom. Préparateur en produits carnés option Boucher

CANDIDAT N°	JURE 1	JURE 2	JURE 3	JURE 4	JURE 5	JURE 6	TOTAL	par 4 : ou par 6	NOTE /20	Coef.	NOTE
Désossage											
Séparation											
Parage											
Ficelage											
Décoration											
Présentation											
										CAP	/200
										BEP	/120

CANDIDAT N°	JURE 1	JURE 2	JURE 3	JURE 4	JURE 5	JURE 6	TOTAL	par 4 : ou par 6	NOTE /20	Coef.	NOTE
Désossage											
Séparation											
Parage											
Ficelage											
Décoration											
Présentation											
										CAP	/200
										BEP	/120