

AGNEAU :

Séparation (1/2 agneau) :

- d'un gigot
- du carré de cotes filet
- du carré côte (1^{ère} et 2^{ème} avec manche + découverte)
- ½ collet
- de l'épaule
- de la poitrine.

Désossage :

- du gigot (selle comprise)
(désossage complet)

Durée conseillée :

60 minutes

Parage :

- du gigot/prêt à la vente
- du carré filet

Ficelage

- du gigot

VEAU :

Désossage :

- de l'épaule.

Parage :

- du rôti (coupé par un membre du jury)

Ficelage :

- du rôti

Durée conseillée :

30 minutes

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

BŒUF :

Désossage :

- de l'épaule complète en raquette

Séparation :

- dessous de palette avec limande
- jumeau à bifteck
- macreuse à bifteck

Parage et épluchage :

- dessous palette avec limande
- macreuse à bifteck

Ficelage :

- d'un rôti (celui-ci sera coupé par un membre du jury)

Décoration et présentation ::

- du gigot d'agneau
- du rôti de veau
- du rôti de boeuf

Durée conseillée :

90 minutes

Durée conseillée :

45 minutes