

BŒUF :

Désossage :

- de la basse cote

Séparation :

- de la tranche « grasse »

Durée conseillée :

90 minutes

Parage et épluchage :

- le plat de tranche
- le mouvant de tranche

Ficelage :

- d'un rôti bardé dans le plat de tranche (celui-ci sera coupé si nécessaire par un jury)

Décoration :

Sur plats :

- du rôti de bœuf
- de l'épaule d'agneau

Durée conseillée :

30 minutes

Présentation :

Sur le plan de travail :

- des deux pièces décorées
- du rôti de porc et du carré de côtes d'agneau

Durée conseillée :

10 minutes

AGNEAU :

Séparation (1/4 avant) :

- de l'épaule.
- de la poitrine.
- du collier.
- du carré de côtes.

Faire manches du carré de côtes.

Désossage :

- de l'épaule.

Parage :

- de l'épaule.
- du carré de côtes.

Ficelage

- de l'épaule (en long).

Durée conseillée :

60 minutes

PORC :

Levée :

- de la palette

Désossage :

- de l'échine.

Parage :

- de l'échine.

Ficelage :

- de l'échine en rôti bardé

Durée conseillée :

50 minutes

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