

## Sujet 1

ON DONNE		ON DEMANDE	ON EXIGE
<b>BOEUF</b>	Basse côte	Déossoser le train de côtes découvert Séparer : le persillé Eplucher : le persillé Ficeler : un rôti à braiser avec barde (coupé par un membre du jury) Déossoser intégralement (sauf jarret)	Déossoser : - les vertèbres et autres « <u>os par os</u> » - sans incision - absence de fragments d'os - respect de la sécurité et de l'hygiène  Eplucher : - intégralement en respectant l'identité du morceau - netteté des surfaces du muscle et des aponeuroses
<b>VEAU</b>	Cuisseau	Séparer la noix Parer la noix Barder et ficeler un rôti (découpé par un membre du jury)	Parer : - ablation des tendons, ligaments, estampilles, cartilages et graisses en <u>excès</u>
<b>AGNEAU</b>	Épaule avec os	Déossoser l'épaule Parer Ficeler de façon traditionnelle avec barde	Ficeler à ficelle arrêtée - forme du morceau - disposition des bracelets - respect de la barde (réglementation)
L'organisation fournit :		Décorer les pièces ficelées	Décor et présentation: - utilisation de la barde - emploi de végétaux (éléments consommables)
Les bardes, la ficelle, les éléments de décor, le matériel de présentation		Présenter - soit étalage - soit sur un plat	

## REMARQUES :

- L'organisation tient compte des traditions régionales professionnelles
- L'ordre du travail des espèces est défini par le jury