

SUJET 2

ON DONNE		ON DEMANDE	ON EXIGE
BOEUF	Globe	Désosser : - intégralement Séparer : - les trois parties de la tranche Éplucher : - le rond de tranche Ficeler et barder : - un rosbeef dans le rond (partie épaisse) Désosser l'épaule	Désosser : - les vertèbres et autres « <u>os par os</u> » - sans incision - absence de fragments d'os - respect de la sécurité et de l'hygiène
VEAU	Épaule sans jarret Escalopes + chair	Parer l'épaule Ficeler et barder un rôti coupé par un membre du jury Ficeler et barder trois paupiettes régulières	Éplucher : - intégralement en respectant l'identité du morceau - netteté des surfaces du muscle et des aponevroses
PORC	½ longe côté filet	Lever le filet mignon Désosser la demi longe Parer la demi longe Ficeler la demi longe sans barde	Parer : - ablation des tendons, ligaments, estampilles, cartilages et des graisses en <u>excès</u>
L'organisation fournit : Les bardes, la ficelle, les éléments de décor, le matériel de présentation		Décorer les pièces ficelées Présenter - soit étalage - soit sur un plat	Ficeler à ficelle arrêtée - forme du morceau - disposition des bracelets - respect de la barde (réglementation) Décor et présentation : - utilisation de la barde - emploi de végétaux (éléments consommables)

REMARQUES :

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