

SUJET	BEP ALIMENTATION PPC – Option A	EPREUVE EP1 Pratique professionnelle	Session 2008 Durée : 4 heures - Feuille 1 / 1
--------------	--	--	---

SUJET 1

ON DONNE		ON DEMANDE	ON EXIGE
AGNEAU	Epaule	Désosser : intégralement (humérus coulé) Laisser la cloison aponévrotique attenante à l'olécrane. Parer l'épaule Barder et ficeler (en long ou melon au choix du candidat)	Désosser à blanc : - les vertèbres et autres « <u>os par os</u> » - sans incision ni déchirure - absence de fragments d'os - respect de la sécurité et de l'hygiène notamment en ce qui concerne les MRS
PORC	Filet à 3 côtes (avec pointe)	Lever le filet mignon Désosser intégralement Parer le filet à 3 côtes et la pointe attenante. Ficeler avec ou sans bardes (en fonction des régions)	Eplucher en respectant les critères d'un bon épluchage : - intégralement en respectant la nature du morceau - netteté des surfaces du muscle et des aponévroses
BŒUF	Basse côtes	Désosser : intégralement Séparer le persillé et le 1 ^{er} talon de la basse côtes. Eplucher : Le persillé. Barder et ficeler un braisé (coupe effectuée par un membre du jury)	Parer : - ablation des tendons, ligaments, estampilles, cartilages et graisses <u>en excès</u>
L'organisation fournit : Les bardes, la ficelle, les éléments de décor, le matériel de présentation		Décorer les pièces ficelées avec les éléments de décoration mis à votre disposition	Ficeler à ficelle arrêtée - forme du morceau - disposition des bracelets - respect de la barde (réglementation) - tension suffisante
		Présenter - soit étalage - soit sur un plat	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

SUJET 2

ON DONNE		ON DEMANDE	ON EXIGE
AGNEAU	Gigot entier	<ul style="list-style-type: none"> - Désosser : sacrum, coxal, fémur, rotule, le tibia sera à manchonner - Parer : le gigot - Ficeler sans barde 	<p>Désosser à blanc :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les vertèbres et autres « <u>os par os</u> » - sans incision ni déchirure - absence de fragments d'os - respect de la sécurité et de l'hygiène <p>Eplucher en respectant les critères d'un bon épluchage :</p> <ul style="list-style-type: none"> - intégralement en respectant l'identité du morceau - netteté des surfaces du muscle et des aponévroses <p>Parer :</p> <ul style="list-style-type: none"> - ablation des tendons, ligaments, estampilles, cartilages et graisses <u>en excès</u> <p>Ficeler à ficelle arrêtée</p> <ul style="list-style-type: none"> - forme du morceau - disposition des bracelets - respect de la barde (réglementation) - tension suffisante <p>Décor et présentation:</p> <ul style="list-style-type: none"> - utilisation de la barde <p>emploi de végétaux (éléments consommables)</p>
VEAU	Epaule	<ul style="list-style-type: none"> - Désosser : entièrement (humérus coulé) - Parer : l'épaule. - Eplucher : la bavette d'épaule « bateau » - Barder et ficeler un rôti dans l'épaule (coupé par un membre du jury). 	
BŒUF	Basse côte + semelle	<ul style="list-style-type: none"> - Lever le filet mignon - Désosser entièrement la basse-côte - Séparer la semelle en trois - Eplucher : le nerveux de gîte noix et le rond de gîte noix - Barder et ficeler le rond de gîte noix 	
L'organisation fournit :		Décorer les pièces ficelées avec les éléments de décoration mis à votre disposition.	
Les bardes, la ficelle, les éléments de décor, le matériel de présentation		Présenter <ul style="list-style-type: none"> - 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