



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP Nord Pas-de-Calais pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Campagne 2009

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

SUJET 1

ON DONNE		ON DEMANDE	ON EXIGE
BŒUF	Basses côtes et semelle	Désosser entièrement les basses côtes Séparer une semelle en quatre parties (gîte noix, rond de gîte, aiguillette de gîte et nerveux de gîte) Eplucher le gîte noix Ficeler un rôti dans le gîte noix (coupé par le jury)	Désosser : – Les vertèbres et autres « os par os » – Sans incision à blanc – Absence de fragments d'os – Respect de la sécurité et de l'hygiène Eplucher : – Intégralement en respectant l'identité du morceau – Netteté des morceaux du muscle des aponévroses
VEAU	Epaule sans jarret	Désosser le scapulum et couler l'humérus Parer l'épaule pour rôtir Ficeler un rôti dans l'épaule (coupe effectué par le jury)	Parer : – Ablation des tendons, ligaments, estampilles, cartilages et graisses en excès
AGNEAU	Gigot entier	Désosser la selle, couler le fémur et faire le manche Parer : prêt à la vente	Ficeler à ficelle arrêtée : – Forme du morceau – Disposition des bracelets – Respect de la bande (réglementation)
L'organisation fournit :		Décorer les pièces ficelées et le gigot prêt à cuire	Décor et présentation : – Utilisation de la barde – Emploi de végétaux (éléments consommables)
<ul style="list-style-type: none"> Les bardes, la ficelle, les éléments du décor, le matériel de présentation 		Présenter sur plat les pièces décorées	

REMARQUES :

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

SUJET	BEP ALIMENTATION PPC – Option A	EPREUVE EP1 Pratique professionnelle	Session 2009 Durée : 4 heures - Feuille 1 / 1
--------------	--	--	---

SUJET 2

ON DONNE		ON DEMANDE	ON EXIGE
BOEUF	Epaule	<p>Désosser entièrement l'épaule et séparer tous les morceaux de l'épaule.</p> <p>Éplucher la macreuse à bifteck et la surprise.</p> <p>Couper et ficeler un rôti commercialisable (avec barde) pris dans la boule de macreuse. (coupé par un membre de jury).</p>	<p>Désosser :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les vertèbres et autres « <u>os par os</u> » - sans incision à blanc - absence de fragments d'os - respect de la sécurité et de l'hygiène <p>Eplucher :</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) <p>Décor et présentation:</p> <ul style="list-style-type: none"> - utilisation de la barde - emploi de végétaux (éléments consommables)
VEAU	Collier Bas de carré	<p>Désosser le collier bas de carré</p> <p>Parer le collier bas de carré.</p> <p>Couper et ficeler un rôti commercialisable (avec barde) pris dans le bas de carré. (coupé par un membre de jury).</p>	
AGNEAU	Gigot	<p>Désosser entièrement le gigot d'agneau (fémur coulé)</p> <p>Parer et ficeler le gigot avec ou sans barde (au choix du candidat).</p>	
<p>L'organisation fournit :</p> <p>Les bardes, la ficelle, les éléments de décor, le matériel de présentation</p>		Décorer les pièces ficelées	
		Présenter sur un plat les pièces décorées	

REMARQUES :

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

SUJET	BEP ALIMENTATION PPC – Option A	EPREUVE EP1 Pratique professionnelle	Session 2009 Durée : 4 heures - Feuille 1 / 1
--------------	--	--	---

SUJET 3

ON DONNE		ON DEMANDE	ON EXIGE
BOEUF	B C U	<ul style="list-style-type: none"> - Désosser la cuisse complètement, pour obtenir 4 morceaux (jarret, semelle, tendre de tranche, tranche) - Séparer et éplucher les 3 morceaux de la tranche - Ficeler avec barde le rond de tranche (Coupé par le jury) 	<p>Désosser :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les vertèbres et autres « <u>os par os</u> » - sans incision à blanc - absence de fragments d'os - respect de la sécurité et de l'hygiène <p>Eplucher :</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) <p>Décor et présentation:</p> <ul style="list-style-type: none"> - utilisation de la barde - emploi de végétaux (éléments consommables)
VEAU	Collet Bas de carré	<ul style="list-style-type: none"> - Désosser l'ensemble du morceau - Séparer le collet du bas de carré - Parer le bas de carré - Barder et ficeler un rôti dans le bas de carré (coupe effectuée par un membre du jury) 	
AGNEAU	Epaule	<ul style="list-style-type: none"> - Désosser intégralement l'épaule (humérus coulé) - Parer en vue d'une cuisson au four - Ficeler l'épaule en long bardée. 	
<p>L'organisation fournit :</p> <p>Les bardes, la ficelle, les éléments de décor, le matériel de présentation</p>		Décorer les 3 pièces ficelées	
		<ul style="list-style-type: none"> - Présentation sur plat des pièces décorées. 	

REMARQUES :

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

SUJET 4

ON DONNE		ON DEMANDE	ON EXIGE
BŒUF	Hanche	Désosser : entièrement la hanche (sacrum, ilium) Séparer l'aiguillette baronne et l'aiguillette de rumsteck Eplucher les deux aiguillettes Ficeler l'aiguillette de rumsteck en rôti	Désosser : – Les vertèbres et autres « os par os » – Sans incision à blanc – Absence de fragments d'os – Respect de la sécurité et de l'hygiène Eplucher : – Intégralement en respectant l'identité du morceau – Nettoyé des morceaux du muscle des aponévroses Parer : – Ablation des tendons, ligaments, estampilles, cartilages et graisses en excès Ficeler à ficelle arrêtée : – Forme du morceau – Disposition des bracelets – Respect de la bande (réglementation)
VEAU	Collier Bas de carré	Désosser : intégralement Parer : le collier / bas de carré Ficeler : le bas de carré (coupe effectué par le jury)	
AGNEAU	Gigot entier	Désosser la selle, couler le fémur et faire le manche Parer : prêt à la vente	
L'organisation fournit :		Décorer les pièces ficelées et le gigot prêt à cuire	
<ul style="list-style-type: none"> Les bardes, la ficelle, les éléments du décor, le matériel de présentation 		Présenter sur plat les pièces décorées	Décor et présentation : – Utilisation de la barde – Emploi de végétaux (éléments consommables)

REMARQUES :

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