



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

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

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

SUJET	BEP ALIMENTATION PPC – Option A	EPREUVE EP1 Pratique professionnelle	Session 2010 Durée : 4 heures - Feuille 1 / 1
-------	---------------------------------	---	--

SUJET

no 1

ON DONNE		ON DEMANDE	ON EXIGE
BOEUF	Raquette sans jarret	Désosser entièrement	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
		Séparer la macreuse à bifteck le dessus de palette Éplucher la macreuse à bifteck le dessus de palette Ficeler un rôti de boeuf dans la grosse partie de la macreuse	
PORC	½ longe côté filet	Lever le filet mignon	Éplucher : - intégralement en respectant l'identité du morceau - netteté des surfaces du muscle et des aponévroses
		Désosser Parer Ficeler sans barde	
AGNEAU	Gigot entier	Désosser les vertèbres sacrées et le coxal (araignée coulée)	Parer : - ablation des tendons, ligaments, estampilles, cartilages et des graisses <u>en excès</u>
		Parer le gigot (manche préparé) Ficeler sans barde	
L'organisation fournit :		Décorer les pièces ficelées	Ficeler à ficelle arrêtée - forme du morceau - disposition des bracelets - respect de la barde (réglementation)
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

SUJET	BEP ALIMENTATION PPC – Option A	EPREUVE EP1 Pratique professionnelle	Session 2010 Durée : 4 heures - Feuille 1 / 1
-------	---------------------------------	---	--

SUJET

n° 2

ON DONNE		ON DEMANDE	ON EXIGE
BOEUF	Globe	Désosser intégralement Séparer : les 3 parties de la tranche - cloison conjonctive laissée sur le plat Parer - Eplucher : le rond et le mouvant Ficeler : la grosse partie du rond	Désosser : <ul style="list-style-type: none"> - 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 :
VEAU	Collet/bas de carré	Désosser le collet et le bas de carré Parer le bas de carré Ficeler et barder un rôti (rôti coupé par un membre du jury)	<ul style="list-style-type: none"> - intégralement en respectant l'identité du morceau - netteté des surfaces du muscle et des aponévroses Parer : <ul style="list-style-type: none"> - ablation des tendons, ligaments, estampilles, cartilages et graisses <u>en excès</u> Ficeler à ficelle arrêtée
AGNEAU	Épaule	Désosser l'épaule Parer l'épaule Ficeler et barder l'épaule de façon traditionnelle	<ul style="list-style-type: none"> - forme du morceau - disposition des bracelets - respect de la barde (réglementation) Décor et présentation: <ul style="list-style-type: none"> - utilisation de la barde - emploi de végétaux (éléments consommables)
L'organisation fournit :		Décorer les pièces ficelées	
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

SUJET

no 3

ON DONNE		ON DEMANDE	ON EXIGE
BOEUF	Collier de bœuf Tranche	Désosser le collier Séparer les trois parties de la tranche Éplucher le rond de tranche Barder et ficeler un rosbif dans la grosse partie du rond	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	Epaule sans jarret	Désosser intégralement Parer Barder et ficeler un rôti (découpé par un membre du jury)	Éplucher : - intégralement en respectant l'identité du morceau - netteté des surfaces du muscle et des aponévroses
AGNEAU	Gigot entier	Désosser : - vertèbres sacrées coxal araignée coulée Parer le manche préparé Ficeler la selle	Parer : - ablation des tendons, ligaments, estampilles, cartilages et des graisses <u>en 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

Note à l'attention des membres du jury des épreuves pratiques

SUJET	BEP ALIMENTATION Option PPC - Option A	ÉPREUVE EP1 Pratique professionnelle	Session 2010 Durée : 4 heures - Feuille 1 / 1
--------------	---	---	--

Si chaque membre du jury est entièrement libre de son jugement, il convient d'apprécier et d'analyser à partir de l'acceptabilité ou de l'insuffisance, le travail effectué par le candidat avant l'attribution des notes.

Critères d'appréciation -----) Critères d'évaluation -----) Grille de notation

La notation s'effectue dans la perspective de déceler les aptitudes professionnelles au regard du diplôme postulé.

Les éléments ci-dessous se veulent une contribution au service du jugement et une aide pour les membres du jury.

Critères d'appréciation	Critères d'évaluation	
<ul style="list-style-type: none"> - Respect de la chronologie des opérations lors du désossage 	Désossage	<ul style="list-style-type: none"> - Sens du désossage
<ul style="list-style-type: none"> - Présence et importance des incisions dans les muscles 		<ul style="list-style-type: none"> - Lésions dans les muscles
<ul style="list-style-type: none"> - Degré de désossage à blanc (présence et importance du périoste selon l'incidence de l'âge) - Présence et importance des fragments de viande adhérents aux os. 		<ul style="list-style-type: none"> - Netteté du périoste
<ul style="list-style-type: none"> - État esthétique du morceau après désossage (manipulations excessives lors du désossage) - Opérations techniques effectuées selon une position conforme, avec des outils appropriés et dextérité 		<ul style="list-style-type: none"> - Habileté d'exécution
<ul style="list-style-type: none"> - Présence et importance de fragments de muscles étrangers à chaque morceau - Netteté des surfaces de séparation (particules d'os lors du sciage) 	Séparation Parage	<ul style="list-style-type: none"> - Séparatons anatomiques respectées
<ul style="list-style-type: none"> - Présence et importance des incisions sur les parties séparées et dans les muscles 		<ul style="list-style-type: none"> - Absence de lésions dans le muscle
<ul style="list-style-type: none"> - Netteté des surfaces parées ou épluchées - Présence et importance des fragments de viandes adhérents aux aponévroses 	Ficelage	<ul style="list-style-type: none"> - Montage et forme de la pièce bardée avant ficelage
<ul style="list-style-type: none"> - Importance et épaisseur de la barde par rapport au morceau - Présence ou absence de superposition de la barde - Pourcentage de la surface de muscle non recouverte par la barde - Régularité de la forme du morceau 		<ul style="list-style-type: none"> - Espacement, serrage, tension de la ficelle
<ul style="list-style-type: none"> - Régularité de l'espacement choisi des bracelets en fonction du morceau - Serrage des nœuds (résistance), tension des ficelles satisfaisante - Dépassement esthétique de la ficelle des nœuds - Acceptabilité de la perte de la ficelle 		
<ul style="list-style-type: none"> - Importance de la recherche créative du décor (fleur, mosaïque...) - Recherche harmonieuse des couleurs entre elles 		Décoration
<ul style="list-style-type: none"> - Légèreté du décor au vu du morceau, éléments décoratifs découpés avec goût, répartition agréable des éléments - Utilisation rationnelle de la barde et des éléments de décor (gaspillage) 	<ul style="list-style-type: none"> - Finesse du décor, utilisation rationnelle de la barde et des éléments de décor 	
<ul style="list-style-type: none"> - Respect des notions de sécurité individuelles et collectives, des règles d'hygiène fondamentales (lavage des mains, tenue vestimentaire adaptée et propre) - Respect de l'hygiène (plan de travail et outils propres, respect du circuit des viandes et déchets) - État de souillure des vêtements professionnels à l'issue des épreuves - Appréciation globale sur l'organisation du travail, sur la gestion du poste de travail 	Présentation	<ul style="list-style-type: none"> - Hygiène et sécurité respectées, tenue générale du candidat
<ul style="list-style-type: none"> - Recherche d'une composition harmonieuse des différentes pièces sur les plats (excès de salade, de persil), netteté des plats - Présentation commerciale des morceaux à la vente attirante 		<ul style="list-style-type: none"> - Composition harmonieuse des différentes pièces sur plat

Date :

EP1 - Pratique professionnelle

JURY :

BEP ALIMENTATION Option Préparateur en Produits Carnés - Option A

Critères d'évaluation			CANDIDAT n°			CANDIDAT n°			CANDIDAT n°			CANDIDAT n°			CANDIDAT n°					
Désossage	Barème B, V, A, P	B	V ou P	A ou P	B	V ou P	A ou P	B	V ou P	A ou P	B	V ou P	A ou P	B	V ou P	A ou P	B	V ou P	A ou P	
	- Sens du désossage	2																		
- Lésions dans les muscles	7																			
- Netteté du périoste	7																			
- Habileté d'exécution	4																			
TOTAL		/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	
Séparation Parage	Bar. B	Bar. V,P,A	B	V ou P	A ou P	B	V ou P	A ou P	B	V ou P	A ou P	B	V ou P	A ou P	B	V ou P	A ou P	B	V ou P	A ou P
	- Séparations anatomiques respectées	5	-																	
- Absence de lésions dans le muscle	7	8																		
- Netteté du parage ou de l'épluchage (muscles et aponévroses)	8	12																		
TOTAL		/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20
Ficelage	Barème B, V, A, P	B	V ou P	A ou P	B	V ou P	A ou P	B	V ou P	A ou P	B	V ou P	A ou P	B	V ou P	A ou P	B	V ou P	A ou P	
	- Montage et forme de la pièce bardée avant ficelage	10																		
- Espacement, serrage, tension de la ficelle	10																			
TOTAL		/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20
Décoration	Barème B, V, A, P	B	V ou P	A ou P	B	V ou P	A ou P	B	V ou P	A ou P	B	V ou P	A ou P	B	V ou P	A ou P	B	V ou P	A ou P	
	- Créativité et harmonie des couleurs	10																		
- Finesse du décor, utilisation rationnelle de la barde et des éléments de décor	10																			
TOTAL		/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20
Présentation	Barème B, V, A, P	B	V ou P	A ou P	B	V ou P	A ou P	B	V ou P	A ou P	B	V ou P	A ou P	B	V ou P	A ou P	B	V ou P	A ou P	
	- Hygiène et sécurité respectées, tenue générale du candidat	10																		
- Composition harmonieuse des différentes pièces sur plat	10																			
TOTAL			/ 20			/ 20				/ 20					/ 20					/ 20

Observations éventuelles :

B = Boeuf P = Porc V = Veau A = Agneau Remarque : Notes à reporter sur la fiche synthèse de notation.
 Pour chaque phase, l'évaluation prend en compte la qualité du travail, les méthodes d'exécution, le déroulement normal des opérations, le manement des outils, la rapidité d'exécution, l'hygiène et la sécurité dans l'exécution du travail.