

BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES
ALIMENTATION
CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE
"PRÉPARATEUR EN PRODUITS CARNES"

SUJET n° 1

- Epreuve : EP1 Pratique professionnelle
- Option A -

- Durée de l'épreuve : 4 heures

- Coefficient CAP : 10

- Coefficient BEP : 6

Le présent sujet comporte 1 page numérotée 1/1.

I - L'AGNEAU

a) Désossage

b) Parage

c) Ficelage

- Préparation de l'épaule en rôti (en long)

II - LE VEAU

a) Désossage

- du cuisseau

- du collet bas carré.

III - LE BOEUF

a) Désossage

- de l'épaule, coupe de la jambe (jarret).

b) Séparation

- séparation (dessus palette, jumeau à bifteck, macreuse à bifteck, jumeau gélatineux).

c) Séparation, épluchage

- de la macreuse à bifteck.

d) Ficelage

- élaboration d'un rôti de boeuf dans la macreuse à bifteck (côté interne).

IV - DECORATION

- Epaule d'agneau et rosbif

V - PRESENTATION

- Epaule d'agneau et rosbif.

GRILLE DE NOTATION

n° du candidat:	Désossage	Séparation - Parage	Ficelage	Décoration	Présentation de l'ensemble
BOEUF					
VEAU					
AGNEAU					
TOTAL	/60	/20	/40	/40	/20
MOYENNE	/20	/20	/20	/20	/20
COEFFICIENT	x 3,5	x 3,5	x 1	x 1	x 1
NOMBRE DE POINTS	/70	/70	/20	/20	/20
TOTAL GENERAL					/200

BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES

ALIMENTATION

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

"PRÉPARATEUR EN PRODUITS CARNES"

SUJET n° 2

- Epreuve : EP1 Pratique professionnelle
- Option A -

- Durée de l'épreuve : 4 heures

- Coefficient CAP : 10

- Coefficient BEP : 6

Le présent sujet comporte 1 page numérotée 1/1.

I - L'AGNEAU

- a) Désossage
- b) Parage
- c) Ficelage
 - roulé de l'épaule d'agneau

II - LE VEAU

- a) Désossage
 - d'une épaule.

III - LE BOEUF

- a) Désossage
 - du train de côtes (Basses-côtes - Entrecôtes).
- b) Séparation, Parage
 - séparation et parage d'une tranche grasse.
- c) Epluchage
 - de la tranche grasse.
- d) Ficelage
 - montage d'un rosbif avec le rond de tranche grasse.

IV - DECORATION

- Epaule d'agneau et rosbif.

V - PRESENTATION

- Epaule d'agneau et rosbif.

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE
"PRÉPARATEUR EN PRODUITS CARNES"

SUJET n° 3

- Epreuve : EP1 Pratique professionnelle
- Option A -

- Durée de l'épreuve : 4 heures

- Coefficient : 10

Le présent sujet comporte 1 page numérotée 1/1.

I - L'AGNEAU

- a) Désossage
- b) Parage
- c) Ficelage
 - roulé de l'épaule d'agneau.

II - LE VEAU

- a) Désossage
 - du cuisseau
 - levée de la noix
- b) Préparation, ficelage
 - de six paupiettes : 3 ficelages melon
3 ficelages en long.

III - LE BOEUF

- a) Désossage
 - du faux filet
 - levée du filet de boeuf.
- b) Séparation
 - séparation de la bavette d'loyau.
- c) Parage
 - de la bavette d'loyau.

IV - DECORATION

- Epaule d'agneau et paupiettes.

V - PRESENTATION

- Epaule d'agneau et paupiettes.

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE
"PRÉPARATEUR EN PRODUITS CARNES"

SUJET n° 4

- Epreuve : EP1 Pratique professionnelle
- Option A -

- Durée de l'épreuve : 4 heures

- Coefficient : 10

Le présent sujet comporte 1 page numérotée 1/1.

I - L'AGNEAU

- a) Désossage
- b) Parage
- c) Ficelage
 - roulé de l'épaule d'agneau.

II - LE VEAU

- a) Désossage
 - du cuisseau
 - levée de la noix
- b) Préparation, ficelage
 - de six paupiettes : 3 ficelages melon
3 ficelages en long.

III - LE BOEUF

- a) Désossage
 - du faux filet
 - levée du filet de boeuf.
- b) Séparation
 - séparation de la bavette d'ailoyau.
- c) Parage
 - de la bavette d'ailoyau.

IV - DECORATION

- Epaule d'agneau et paupiettes.

V - PRESENTATION

- Epaule d'agneau et paupiettes.