

**ATTRIBUTION DU TRAVAIL A EFFECTUER PAR TIRAGE AU SORT :**

**SOIT SUR UN AVANT, SOIT SUR UN ARRIERE**

**Travail à effectuer sur un arrière :**

**1 - Découpez le quartier arrière :**

- Lever les bavettes.
- Couper le faux filet.

**2 - Désosser :**

- La cuisse
- Le faux filet

**3 – Parer :**

- Le filet
- Le faux filet
- Le jarret

**4 – Séparer et éplucher :**

- La tranche grasse
- Le gîte à la noix
- Le nerveux de gîte

**5 – Monter et ficeler :**

- un rôti dans le rond de T.G.

**6 – Décorer :**

- Le rôti sur un plat

Présenter l'ensemble des morceaux travaillés

Code examen : 510 22104	B.E.P. Alimentation		SESSION 2000	
Code examen : 500 22118	C.A.P. Préparateur en produits carnés – Option B : Équidés		SUJET	
<b>EP.1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE</b>				
durée du BEP 4 heures	durée du CAP 4 heures	Coefficient du BEP 06	Coefficient du CAP 10	folio 1/3

**ATTRIBUTION DU TRAVAIL A EFFECTUER PAR TIRAGE AU SORT :**

**SOIT SUR UN AVANT, SOIT SUR UN ARRIERE**

6

**Travail à effectuer sur un avant :**

**1 - Découpez le quartier avant :**

- Lever l'épaule
- Couper le collier

**2 - Désosser :**

- L'épaule
- Le collier
- Le corset

**3 – Séparer :**

- L'épaule
- Le persillé

**4 – Eplucher :**

- La boule
- Le jumeau
- Le dessous de palette

**5 – Couper, monter, ficeler :**

- un rôti dans la boule d'épaule

**6 – Décorer :**

- le rôti sur un plat

Présenter l'ensemble des morceaux travaillés

Code examen : 510 22104	B.E.P. Alimentation		SESSION 2000	
Code examen : 500 22118	C.A.P. Préparateur en produits carnés – Option B : Équidés		SUJET	
EP.1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE				
durée du BEP 4 heures	durée du CAP 4 heures	Coefficient du BEP 06	Coefficient du CAP 10	folio 2/3

**B.E.P.ALIMENTATION - Dominante Préparateur en produits carnés**

**C.A.P.PREPARATEUR EN PRODUITS CARNES**

**Option B : Équidés**

REPARTITION DES POINTS

- Désossage	70 points
- Séparation, parage, épluchage	70 points
- Ficelage	20 points
- Présentation	20 points
- Décoration	20 points
- TOTAL	200 Points

L'évaluation des compétences prend en compte la qualité du travail, les méthodes d'exécution, le déroulement normal des opérations, le maniement des outils, la rapidité d'exécution, le respect des règles d'hygiène et de sécurité dans l'exécution du travail.

Code examen : 510 22104	B.E.P. Alimentation		SESSION 2000	
Code examen : 500 22118	C.A.P. Préparateur en produits carnés – Option B : Équidés		SUJET	
<b>EP.1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE</b>				
durée du BEP 4 heures	durée du CAP 4 heures	Coefficient du BEP 06	Coefficient du CAP 10	folio 3/3

**B.E.P.ALIMENTATION - Dominante Préparateur en produits carnés**

**C.A.P.PREPARATEUR EN PRODUITS CARNES**

**Option B : Équidés**

**DOCUMENT CORRECTEUR**

L'épreuve porte sur la mise en œuvre de techniques de base du travail des viandes et leur préparation selon les méthodes en usage dans chaque région.

L'épreuve se déroule selon l'enchaînement suivant :

- Désossage,
- Séparation, parage (1)
- ficelage;
- présentation,
- décoration,

L'évaluation des compétences prend en compte la qualité du travail, les méthodes d'exécution, le déroulement normal des opérations, le maniement des outils, la rapidité d'exécution, l'hygiène et la sécurité dans l'exécution du travail.

La décoration sommaire et la présentation de chaque morceau et de l'ensemble expriment tant l'habileté technique que des notions de dessin appliqué, notamment à travers l'équilibre des formes et l'harmonie des couleurs.

L'attention du jury de correction est appelée sur le fait que le candidat dispose à sa guise du temps global accordé pour l'exécution de l'ensemble de l'épreuve. L'évaluation au plan rapidité ne peut être faite que sur cet ensemble.

Code examen : 510 22104	B.E.P. Alimentation			SESSION 2000
Code examen : 500 22118	C.A.P. Préparateur en produits carnés – Option B : Équidés			
<b>EP.1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE – Documents correcteurs</b>				
durée du BEP 4 heures	durée du CAP 4 heures	Coefficient du BEP 06	Coefficient du CAP 10	folio 1/2

**B.E.P.ALIMENTATION - Dominante Préparateur en produits carnés****C.A.P.PREPARATEUR EN PRODUITS CARNES****Option B : Équidés**

<b>DESOSSAGE</b>		
Sommaire		0 à 5
Sans incision		6 à 9
A blanc		10 à 16
Rapidité		1 à 4
<b>TOTAL</b>		<b>20</b>

<b>SEPARATION</b>		
Médiocre		1 à 5
Bien		6 à 10
<b>TOTAL</b>		<b>10</b>

<b>PARAGE / EPLUCHAGE</b>		
Médiocre		1 à 5
Bien		6 à 10
<b>TOTAL</b>		<b>10</b>

<b>FICELAGE</b>		
Montage		5
Disposition		5
Régularité		5
Tenue		5
<b>TOTAL</b>		<b>20</b>

Présentation		20
Décoration		20

Code examen : 510 22104	<b>B.E.P. Alimentation</b>			<b>SESSION 2000</b>
Code examen : 500 22118	<b>C.A.P. Préparateur en produits carnés – Option B : Équidés</b>			
<b>EP.1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE – Documents correcteurs</b>				
durée du BEP 4 heures	durée du CAP 4 heures	Coefficient du BEP 06	Coefficient du CAP 10	folio 2/2