

**BEP Alimentation et double candidature
dominante Préparateur en produits carnés
option A Bovins**

Codes : 510-22104 / 500-22118

EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Durée : 4 h 00 *Coefficients* : BEP 6 CAP 10

Sujet n° 1

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) : 1

Selon l'enchaînement suivant :

Désosser ;

Séparer et parer (Dégraisser les morceaux à cuisson lente et rapide. Eplucher les morceaux à cuisson rapide) ;

Ficeler à ficelle arrêtée ;

Présenter l'ensemble des viandes préparées ;

Décorer à l'aide des éléments fournis : persil, tomates, poivron rouge ou vert, aubergine, vert de poireau, olives noires ou vertes, courgettes.

ces morceaux et produits :

| | Bœuf | Veau | Mouton |
|---------------------|-----------------------------------|---------------------------|------------------------------|
| Désossage | Déhanché | Cuisseau (sans jarret) | Epaule Palette Humérus |
| Séparation | Filet Coupe du rumsteck | Bavettes et noix | |
| Parage | 1 tranche grasse | Bavettes | Epaule |
| Ficelage | Rond de tranche | 5 paupiettes | |
| Présentation | L'ensemble des viandes préparées | | |
| Décoration | Rôti de bœuf (rond de tranche) | Paupiettes | Epaule à plat |

| | | | |
|-----------------------------------|---|--|------------|
| SUJET INTERACADEMIQUE | EXAMENS : CAP / BEP | SESSION 2000 | SUJET N° 1 |
| SPECIALITE : | CAP Préparateur en produits carnés option A : boucher (bovins, ovins, porcins, caprins) BEP Alimentation, option Préparateur en produits carnés | EPREUVE : EP1 – Pratique Professionnelle | |
| TEMPS ALLOUE : 4 heures | COEFFICIENTS : CAP : 10 BEP : 6 | DOCUMENT : 1 / 1 | |

**BEP Alimentation et double candidature
dominante Préparateur en produits carnés
option A Bovins**

Codes : 510-22104 / 500-22118

EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Durée : 4 h 00 *Coefficients* : BEP 6 CAP 10

Sujet n° 2

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) : 1

Selon l'enchaînement suivant :

Désosser ;

Séparer et parer (Dégraisser les morceaux à cuisson lente et rapide. Eplucher les morceaux à cuisson rapide) ;

Ficeler à ficelle arrêtée ;

Présenter l'ensemble des viandes préparées ;

Décorer à l'aide des éléments fournis : persil, tomates, poivron rouge ou vert, aubergine, vert de poireau, olives noires ou vertes, courgettes.

ces morceaux et produits :

| | Bœuf | Veau | Mouton |
|---------------------|----------------------------------|------------------------|---------------------------|
| Désossage | Globe | Collet Bas de carré | Epaule |
| Séparation | Muscles du globe | Bas de carré | |
| Parage | Nerveux de gîte Rond de gîte | Bas de carré | Epaule |
| Ficelage | Rond de gîte | Bas de carré | Epaule « Façon » libre |
| Présentation | L'ensemble des viandes préparées | | |
| Décoration | Rôti de bœuf | Roulé de veau | Epaule |

| | | | |
|-----------------------------------|---|--|------------|
| SUJET INTERACADEMIQUE | EXAMENS : CAP / BEP | SESSION 2000 | SUJET N° 2 |
| SPECIALITE : | CAP Préparateur en produits carnés option A : boucher (bovins, ovins, porcins, caprins) BEP Alimentation, option Préparateur en produits carnés | EPREUVE : EP1 – Pratique Professionnelle | |
| TEMPS ALLOUE : 4 heures | COEFFICIENTS : CAP : 10 BEP : 6 | DOCUMENT : 1 / 1 | |

**BEP Alimentation et double candidature
dominante Préparateur en produits carnés
option A Bovins**

Codes : 510-22104 / 500-22118

EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Durée : 4 h 00 *Coefficients* : BEP 6 CAP 10

Sujet n° 3

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) : 1

Selon l'enchaînement suivant :

Désosser ;

Séparer et parer (Dégraisser les morceaux à cuisson lente et rapide. Eplucher les morceaux à cuisson rapide) ;

Ficeler à ficelle arrêtée ;

Présenter l'ensemble des viandes préparées ;

Décorer à l'aide des éléments fournis : persil, tomates, poivron rouge ou vert, aubergine, vert de poireau, olives noires ou vertes, courgettes.

ces morceaux et produits :

| | Bœuf | Veau | Porc |
|---------------------|----------------------------------|--|---------------------------------|
| Désossage | Cuisse (globe + jarret) | Epaule | Filet (pointe + côtes filet) |
| Séparation | Muscles du globe | Exécutée par le responsable technique | |
| Parage | Tranche grasse | Partie à rôtir | Parage pour préparation |
| Ficelage | Rond de tranche | Rôti de veau | Rôti de porc |
| Présentation | L'ensemble des viandes préparées | | |
| Décoration | Rôti de bœuf | Rôti de veau | Rôti de porc |

| | | | |
|----------------------------|---|--|------------|
| SUJET INTERACADEMIQUE | EXAMENS : CAP / BEP | SESSION 2000 | SUJET N° 3 |
| SPECIALITE : | CAP Préparateur en produits carnés option A : boucher (bovins, ovins, porcins, caprins) BEP Alimentation, option Préparateur en produits carnés | EPREUVE : EP1 – Pratique Professionnelle | |
| TEMPS ALLOUE : 4 heures | COEFFICIENTS : CAP : 10 BEP : 6 | DOCUMENT : 1 / 1 | |

**BEP Alimentation et double candidature
dominante Préparateur en produits carnés
option A Bovins**

Codes : 510-22104 / 500-22118

EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Durée : 4 h 00 *Coefficients* : BEP 6 CAP 10

Sujet n° 4

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) : 1

Selon l'enchaînement suivant :

Désosser ;

Séparer et parer (Dégraisser les morceaux à cuisson lente et rapide. Eplucher les morceaux à cuisson rapide) ;

Ficeler à ficelle arrêtée ;

Présenter l'ensemble des viandes préparées ;

Décorer à l'aide des éléments fournis : persil, tomates, poivron rouge ou vert, aubergine, vert de poireau, olives noires ou vertes, courgettes.

ces morceaux et produits :

| | Bœuf | Veau | Mouton |
|---------------------|--|------------------------|---|
| Désossage | Epaule et coquille à 3 côtes | Collet Bas de carré | Gigot (coxal et sacrum à retirer) |
| Séparation | Dessus de palette Jumeau à rôtir Macreuse à rôtir Paleron | | |
| Parage | Dessus de palette Macreuse à rôtir | Bas de carré | Gigot |
| Ficelage | Macreuse à rôtir | Bas de carré | |
| Présentation | L'ensemble des viandes préparées | | |
| Décoration | Rôti de boeuf | Roulé de veau | Gigot |

| | | | |
|----------------------------|---|--------------|--|
| SUJET INTERACADEMIQUE | EXAMENS : CAP / BEP | SESSION 2000 | SUJET N° 4 |
| SPECIALITE : | CAP Préparateur en produits carnés option A : boucher (bovins, ovins, porcins, caprins) BEP Alimentation, option Préparateur en produits carnés | | EPREUVE : EP1 – Pratique Professionnelle |
| TEMPS ALLOUE : 4 heures | COEFFICIENTS : CAP : 10 BEP : 6 | | DOCUMENT : 1 / 1 |