

# SUJET N° 1

## L'AGNEAU

Epaule

a) Désossage

b) Parage

c) Ficelage roulé

## LE VEAU

a) Désossage

- d'un bas de carré

## LE BŒUF

a) Désossage

- d'une épaule

b) Parage

- de la macreuse à biftecks

c) Epluchage

- de la macreuse à biftecks

d) Ficelage

- d'un rosbeef dans la macreuse à biftecks

## DECORATION

- Epaule d'agneau et rosbeef

## PRESENTATION

- Epaule d'agneau et rosbeef

Groupement académique Est	Session 2004	<b>SUJET</b>
B.E.P Alimentation dominante Préparateur en produits carnés C.A.P. Préparateur en produits carnés		
Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle	Durée - B.E.P. : 4 h 00 C.A.P. : 4 h 00	Coef : BEP - 6 CAP - 10
		page 1/1

# SUJET N°2

## L'AGNEAU

Epaule

a) Désossage

b) Parage

c) Ficelage en long

## LE VEAU

a) Désossage  
- d'une épaule

## LE BŒUF

a) Désossage  
- d'une cuisse

b) Séparation  
- de la tranche grasse

c) Epluchage  
- du rond et du mouvant

d) Ficelage  
- du rond

## DECORATION

- Epaule d'agneau et rond de tranche grasse

## PRESENTATION

- Epaule d'agneau et rond de tranche grasse.

Groupement académique Est	Session 2004	<b>SUJET</b>	
B.E.P Alimentation dominante Préparateur en produits carnés C.A.P. Préparateur en produits carnés			
Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle	Durée - B.E.P. : 4 h 00 C.A.P. : 4 h 00	Coef : BEP - 6 CAP - 10	page 1/1

# SUJET N°3

## L'AGNEAU

Epaule

a) Désossage

b) Parage

c) Ficelage en melon

## LE VEAU

a) Désossage

- du cuisseau (noix levée)

b) Ficelage

- préparation et ficelage de quatre paupiettes  
(deux en long et deux en melon)

## LE BŒUF

a) Levée

- du filet de bœuf.

b) Desossage

- du faux filet.

c) Séparation , épluchage

- séparation des bavettes.

d) Parage

- de la bavette d'ailoyau.

## DECORATION

- Epaule d'agneau et paupiettes.

## PRESENTATION

- Epaule d'agneau et paupiettes

Groupement académique Est	Session 2004	<b>SUJET</b>	
<b>B.E.P Alimentation dominante Préparateur en produits carnés</b> <b>C.A.P. Préparateur en produits carnés</b>			
Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle	Durée - B.E.P. : 4 h 00 C.A.P. : 4 h 00	Coef : BEP - 6 CAP - 10	page 1/1