

# SUJET N° 1

## L'AGNEAU

A partir d'une épaule d'agneau vous devez :

- la désosser,
- la parer,
- la ficeler en long.

## LE VEAU

A partir d'un cuisseau de veau, vous devez :

- le désosser.

## LE BŒUF

A partir de l'épaule de bœuf sans jambe, vous devez :

- la désosser,
- séparer l'ensemble des morceaux,
- séparer et éplucher la macreuse à bifteck,
- ficeler un rosbeef dans la macreuse à bifteck (côté interne).

## PRESENTATION - DECORATION

- Epaule d'agneau et rosbeef.

Groupement académique Est	Session 2006	<b>SUJET</b>
<b>C.A.P. Préparateur en produits carnés</b>		
Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle	Durée : 4 h 00	Coef : 10
		page 1/1

## **SUJET N°2**

### **L'AGNEAU**

A partir d'une épaule d'agneau vous devez :

- la désosser,
- la parer,
- la ficeler en long.

### **LE VEAU**

A partir d'un bas de carré de veau, vous devez :

- le désosser
- ficeler un roulé de veau

### **LE BŒUF**

A partir du globe sans jambe et sans rumsteak de bœuf, vous devez :

- le désosser,
- séparer la tranche grasse,
- éplucher le mouvant,

### **PRESENTATION - DECORATION**

- Epaule d'agneau et le roulé de veau.

Groupement académique Est	Session 2006	<b>SUJET</b>
<b>C.A.P. Préparateur en produits carnés</b>		
Épreuve : <b>EP1 - Pratique professionnelle</b>	Durée : 4 h 00	Coef : 10
		page 1/1

## **SUJET N°3**

### **L'AGNEAU**

A partir d'une épaule d'agneau vous devez :

- la désosser,
- la parer,
- la ficeler en long.

### **LE VEAU**

A partir d'une épaule de veau sans jarret (humérus coulé), vous devez :

- la désosser.
- préparer et ficeler six paupiettes, 3 en melon et 3 en long.

### **LE BŒUF**

A partir de la basse côte et de l'entrecôte, vous devez :

- les désosser,
- parer une aiguillette Baronne.

### **PRESENTATION - DECORATION**

- Épaule d'agneau et six paupiettes

Groupement académique Est	Session 2006	<b>SUJET</b>
<b>C.A.P. Préparateur en produits carnés</b>		
Épreuve : <b>EP1 - Pratique professionnelle</b>	Durée : 4 h 00	Coef : 10
		page 1/1

## **SUJET N°4**

### **L'AGNEAU**

A partir d'une épaule d'agneau vous devez :

- la désosser,
- la parer,
- la ficeler en long.

### **LE VEAU**

A partir d'un bas de carré de veau, vous devez :

- désosser le bas de carré,
- ficeler le roulé de veau.

### **LE BOEUF**

A partir du déhanché à 3 côtes et de la bavette d'loyau, vous devez :

- éplucher la bavette d'loyau,
- lever le filet de bœuf,
- désosser le faux filet.

### **PRESENTATION - DECORATION**

- Épaule d'agneau et roulé de veau.

Groupement académique Est	Session 2006	<b>SUJET</b>
<b>C.A.P. Préparateur en produits carnés</b>		
Épreuve : <b>EP1 - Pratique professionnelle</b>	Durée : 4 h 00	Coef : 10
		page 1/1