

Matière d'œuvre

- Agneau :1/2 coffre sans épaule
- Bœuf : milieu de train
- Veau: 1 carré couvert
- Porc : 1 échine
- Volaille : 1 canette

Vous disposerez de 4h pour réaliser les travaux demandés.
L'organisation de votre travail devra tenir compte des traditions techniques de l'hygiène et de la sécurité.

Pour l'évocation du thème, toutes les pièces de graisse sculptées d'os et de végétaux Devront être apportées elles ne devront pas dépasser 50 cm de hauteur

| Savoir-faire | Consignes ou instructions | Critères d'évaluation |
|---|---|---|
| Coupe Désossage Coeff. 2,5 20 points | <ul style="list-style-type: none"> • Coupe d'un 1/2 coffre sans épaule en 4 parties • Désossage du collier et de la poitrine • Désossage du corps vertébrale du carré de veau • Désossage de l'échine, qui sera utilisé pour une préparation originale. • Désossage du milieu de train dans le but de vendre des côtes de bœuf • Désossage de 1 canette(en vu d'une préparation originale) | Coupe: base anatomique. Désosser à blanc : <ul style="list-style-type: none"> • Périoste adhérent sur la viande. • Sans incision. • Sans déchirement. • Sans fragment de muscle sur l'os |
| Séparation Parage Epluchage Coeff. 2,5 20 points | <ul style="list-style-type: none"> • Parer les morceaux d'agneau utilisés • Parage du carré de veau • Séparation du dessus de côtes de bœuf et parage du milieu de train et du dessus de côtes | <ul style="list-style-type: none"> • En respectant les cloisons conjonctives. • Épluchage intégral et net, en respectant l'intégrité du muscle. • Parage adapté à la destination culinaire. |
| Ficelage Préparation Coeff.3 20 points | <ul style="list-style-type: none"> • Préparation du carré couvert d'agneau en vue d'une cuisson à rôtir • Préparation « la clientèle change, changeons l'agneau » dans la poitrine et collier • préparation d'un carré de veau à rôtir (5 côtes) • Préparation originale dans les 3 côtes secondes de veau • Ficelage et préparation de la volaille (en plusieurs déclinaison) • Préparer une côte de bœuf prêt à cuire • Préparer 4 paupiettes de bœuf bardées, 2 en melons et 2 en longs • De l'échine de porc en présentation originale | <ul style="list-style-type: none"> • Ficelage à bracelets arrêtés. • Espaces réguliers des bracelets. • Régularité des morceaux ficelés. • Respect du pourcentage de barde. |
| Présentation sur support Décoration Coeff.1 20 points | <ul style="list-style-type: none"> • La préparation d'agneau « la clientèle change, changeons l'agneau » prévoir à part un échantillon cuit pour dégustation • Le carré d'agneau et les cotes découvertes • Le carré de veau, et la préparation originale • La côte de bœuf, les paupiettes • L'échine de porc, • La canette | Le décor tient compte de : <ul style="list-style-type: none"> • L'harmonie des couleurs. • L'équilibre des formes. • La finesse du découpage de la barde |
| Présentation harmonisation Coeff.1 20 points | <ul style="list-style-type: none"> • Taille du support : plateau l 70xL 70x H50 • Thème: «Notre confédération à 130 ans » • Présenter sur support et harmoniser l'ensemble. | <ul style="list-style-type: none"> • Bonne présentation commerciale en vue de la vente. • Valeur artistique de l'ensemble. |