

# TEXTE DU SUJET

## 1) DESOSSAGE (1 heure)

A : Désosser une longe de porc

B : Séparer le jambonneau du reste de l'épaule.  
Puis, désosser le haut et le milieu de l'épaule

## 2) TRIAGE (1 heure)

A : Séparer l'échine pour la préparation d'une coppa.  
Mise en forme et triage des parures selon la grille de classification de l'épaule.

B : Triage du haut et du milieu de l'épaule selon la grille de classification suivante :

Grille de triage :

<b>Maigre N°1 (90/10)</b>
<b>Maigre N°2 (70/30)</b>
<b>Parures grasses (20/80)</b>
<b>Déchets (couennes, glandes, gras mous)</b>

## 3) FABRICATION (3 heures)

A : Injection (mise en œuvre, utilisation et rinçage de l'appareil) et saumurage d'un jambonneau de porc.

B : Mise sous filet et salage de la coppa.

C : Préparation et poussage de 7 Kg de rosette pur porc (bridage obligatoire).  
Il sera demandé au candidat de préparer un bâton témoin.

- Les formules de fabrication seront fournies aux candidats par le centre d'examen
- Les feuilles de notation seront remises et présentées aux examinateurs par le centre d'examen

<b>ACADEMIE DE GRENOBLE</b>	<b>SESSION 2006</b>	<b>SUJET N°1</b>	Tirages
<b>CAP SALAISONNIER, CONSERVEUR DE VIANDE</b>	Code(s) examen(s) :		
<b>Épreuve : Pratique Professionnelle</b>	<b>Durée : 5 h</b>	<b>Coef. : 12</b>	<b>Page : 1/1</b>