

Annexe 2

INDEX des viandes pour l'examen boucherie

Espèces/matières		Découper	Séparer	Déossoser	Parer	Éplucher	Habiller	Effectuer des mélanges	Barder	Ficeler
Bœuf	EPAULE levée en raquette	Jarret avec os	Des morceaux à cuisson rapide et lente	Scapulum humérus olécrane	Des morceaux en cuisson lente	pièces à rôtir ou à griller			Macreuse à rôtir	rosbif
	CUISSE (BCUH)	Coupe du rumsteck	Tende de tranche, tranche, semelle	La cuisse	jarret	morceaux à rôtir ou griller			Rôtis et « façon tournedos »	Rôtis et façon tournedos
	CUISSE (BCU)	Séparer le jarret	Tende de tranche tranche semelle	Le globe		Des morceaux à rôtir ou à griller			Rôtis et « façon tournedos »	Rôtis et « façon tournedos »
	ALOYAU DEH (avec bavettes)	Lever les bavettes et le filet	Bavettes et filet	Les vertèbres et les côtes	Faux filet/Entrecôte/Filet	Filet ou bavettes			Filet	En rosbif ou tournedos
	ALOYAU	Rumsteck	Filet/Bavettes	Les vertèbres lombaires et les côtes		Bavettes ou aiguillette baronne			Filet/Aiguillette...	aiguillette baronne
	COLLIER BC	Collier de la basse côte	Pièce parée et 1 ^{er} talon	Vertèbres dorsales et les côtes	Basse côtes et 1 ^{er} talon	Pièces parées				Le bas carré
	RUMSTECK /OS		Aiguillette baronne ou de rumsteck	Coxal/sacrum		Aiguillette baronne ou de rumsteck			Aiguillette	En rosbif
	MILIEU DE TRAIN		Le dessus de côte	Vertèbres ou vertèbres et côtes	Une côte pour rôtir	les pièces musculaires			Eventuellement	Brider
Veau	EPAULE	jarret	Pièce de poitrine	L'épaule sans jarret, humérus coulé	épaule	Pièce de poitrine				Rôti à braiser
	CUISSEAU	jarret	Noix et noix pâtissière	Cuisseau entier ou en partie	Les noix				Rôtis et paupiettes	Rôtis et paupiettes
	COLLIER BC	Collet de la basse côte		Les vertèbres et côtes	Le bas carré / Collet				Le bas carré	Rôti à braiser
Porc	LONGE (ou partie)	Echine/Filet/carre	Filet mignon	Les vertèbres et côtes selon morceau	Echine/Filet / et pointe		Porc	Echine/Filet/pointe	rôtis	
	PALETTE			scapulum	Palette		Porc	Palette	rôtis	
Agneau	GIGOT			Sacrum et coxal	Gigot entier ou selle					Selle
	EPAULE			Scapulum humérus radius cubitus	Epaule			Epaule		Epaule à rôtir
	FILET SIMPLE OU DOUBLE			Vertèbres lombaires	filet					En noisettes
Volaille	PINTADE	Pintade					Pintade			
	POULET	Poulet					Poulet			Brider en continu
	CANETTE	canette					canette			
Abats	FOIE (porc ou bœuf)					Foie				
	ROGNON (porc ou bœuf)				rognon	rognon				
	CŒUR (bœuf)				Cœur	Cœur				

(1) Découper : par le terme de découpe au niveau de l'employé qualifié, il faut entendre les coupes simples liées très directement aux opérations de désossage. La découpe des carcasses entières et des demi-carcasses ne relève pas de ce niveau, même si le savoir-faire a pu être acquis.

(2) Séparer : lever et séparer les morceaux en respectant les espaces naturels.

(3) Déossoser : réaliser l'ablation d'une partie ou de la totalité des os des morceaux concernés.

(4) Parer : faire l'ablation des graisses en excès, des cartilages résiduels et tendons, selon les morceaux et leur destination culinaire.

(5) Éplucher : faire l'ablation des aponévroses et membranes surtout dans les morceaux à cuisson rapide.

(6) Habiller : étirer, éliminer les sicots, éviscérer, parer, ficeler.

(7) Effectuer un mélange simple : mélanger une ou plusieurs viandes avec un assaisonnement.

(8) Barder : enrober une pièce de viande de barde.

(9) Ficeler : appliquer les différentes techniques de ficelage.