

SUJET

n° 1

ON DONNE	ON DEMANDE	ON EXIGE
<p>BOEUF</p> <p>Raquette sans jarret</p>	<p>Désosser entièrement</p> <p>Séparer la macreuse à bifteck le dessus de palette</p> <p>Éplucher la macreuse à bifteck le dessus de palette</p> <p>Ficeler un rôti de boeuf dans la grosse partie de la macreuse</p>	<p>Désosser :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les vertèbres et autres « <u>os par os</u> » - sans incision - absence de fragments d'os - respect de la sécurité et de l'hygiène <p>Éplucher :</p> <ul style="list-style-type: none"> - intégralement en respectant l'identité du morceau - netteté des surfaces du muscle et des aponevroses <p>Parer :</p> <ul style="list-style-type: none"> - ablation des tendons, ligaments, estampilles, cartilages et des <u>graisses en excès</u> <p>Ficeler à ficelle arrêtée</p> <ul style="list-style-type: none"> - forme du morceau - disposition des bracelets - respect de la barde (réglementation) <p>Décor et présentation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - utilisation de la barde - emploi de végétaux (éléments consommables)
<p>PORC</p> <p>1/2 longe côté filet</p>	<p>Lever le filet mignon :</p> <p>Désosser</p> <p>Parer</p> <p>Ficeler sans barde</p>	<p>Désosser les vertèbres sacrées et le coxal (araignée coulée)</p> <p>Parer le gigot (manche préparé)</p> <p>Ficeler sans barde</p>
<p>AGNEAU</p> <p>Gigot entier</p>	<p>Désosser les vertèbres sacrées et le coxal (araignée coulée)</p> <p>Parer le gigot (manche préparé)</p> <p>Ficeler sans barde</p>	<p>Décorer les pièces ficelées</p> <p>Présenter</p> <ul style="list-style-type: none"> - soit étalage - soit sur un plat
<p>L'organisation fournit :</p> <p>Les bardes, la ficelle, les éléments de décor, le matériel de présentation</p>		<p>Décor et présentation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - utilisation de la barde - emploi de végétaux (éléments consommables)

REMARQUES :

- L'organisation tient compte des traditions régionales professionnelles
- L'ordre du travail des espèces est défini par le jury

SUJET

N° 2

ON DONNE	ON DEMANDE	ON EXIGE
<p>BOEUF</p> <p style="text-align: center;">Globe</p>	<p>Désosser intégralement</p> <p>Séparer : les 3 parties de la tranche - cloison conjonctive laissée sur le plat</p> <p>Parer - Eplucher : le rond et le mouvant</p> <p>Ficeler : la grosse partie du rond</p>	<p>Désosser :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les vertèbres et autres « <u>os par os</u> » - sans incision - absence de fragments d'os - respect de la sécurité et de l'hygiène <p>Eplucher :</p> <ul style="list-style-type: none"> - intégralement en respectant l'identité du morceau - netteté des surfaces du muscle et des aponevroses <p>Parer :</p> <ul style="list-style-type: none"> - ablation des tendons, ligaments, estampilles, cartilages et graisses <u>en excès</u> <p>Ficeler à ficelle arrêtée</p> <ul style="list-style-type: none"> - forme du morceau - disposition des bracelets - respect de la barde (réglementation) <p>Décor et présentation:</p> <ul style="list-style-type: none"> - utilisation de la barde - emploi de végétaux (éléments consommables)
<p>VEAU</p> <p style="text-align: center;">Collet/bas de carré</p>	<p>Désosser le collet et le bas de carré</p> <p>Parer le bas de carré</p> <p>Ficeler et barder un rôti (rôti coupé par un membre du jury)</p>	<p>Désosser l'épaule</p> <p>Parer l'épaule</p> <p>Ficeler et barder l'épaule de façon traditionnelle</p>
<p>AGNEAU</p> <p style="text-align: center;">Épaule</p>	<p>Désosser l'épaule</p> <p>Parer l'épaule</p> <p>Ficeler et barder l'épaule de façon traditionnelle</p>	<p>Désosser l'épaule</p> <p>Parer l'épaule</p> <p>Ficeler et barder l'épaule de façon traditionnelle</p>
<p>L'organisation fournit :</p> <p>Les bardes, la ficelle, les éléments de décor, le matériel de présentation</p>	<p>Décorer les pièces ficelées</p> <p>Présenter</p> <ul style="list-style-type: none"> - soit étalage - soit sur un plat 	<p>Décor et présentation:</p> <ul style="list-style-type: none"> - utilisation de la barde - emploi de végétaux (éléments consommables)

REMARQUES :

- L'organisation tient compte des traditions régionales professionnelles
- L'ordre du travail des espèces est défini par le jury

n° 3

SUJET

ON DONNE	ON DEMANDE	ON EXIGE
<p>BOEUF</p> <p>Collier de bœuf Tranche</p>	<p>Désosser le collier Séparer les trois parties de la tranche Éplucher le rond de tranche Barder et ficeler un rosbif dans la grosse partie du rond</p>	<p>Désosser :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les vertèbres et autres « <u>os par os</u> » - sans incision - absence de fragments d'os - respect de la sécurité et de l'hygiène
<p>VEAU</p> <p>Epaule sans jarret</p>	<p>Désosser intégralement Parer Barder et ficeler un rôti (découpé par un membre du jury)</p>	<p>Éplucher :</p> <ul style="list-style-type: none"> - intégralement en respectant l'identité du morceau - netteté des surfaces du muscle et des aponévroses
<p>AGNEAU</p> <p>Gigot entier</p>	<p>Désosser : - vertèbres sacrées coxal araignée coulée Parer le manche préparé Ficeler la selle</p>	<p>Parer :</p> <ul style="list-style-type: none"> - ablation des tendons, ligaments, estampilles, cartilages et des graisses <u>en excès</u> <p>Ficeler à ficelle arrêtée</p>
<p>L'organisation fournit :</p> <p>Les bardes, la ficelle, les éléments de décor, le matériel de présentation</p>	<p>Décorer les pièces ficelées</p> <p>Présenter</p> <ul style="list-style-type: none"> - soit étalage - soit sur un plat 	<ul style="list-style-type: none"> - forme du morceau - disposition des bracelets - respect de la barde (réglementation) <p>Décor et présentation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - utilisation de la barde - emploi de végétaux (éléments consommables)

REMARQUES :

- L'organisation tient compte des traditions régionales professionnelles
- L'ordre du travail des espèces est défini par le jury

SUJET

N° 4

ON DONNE	ON DEMANDE	ON EXIGE
BOEUF	Raquette Désosser la raquette intégralement Séparer le dessus de palette et la macreuse à bifteck Parer - épilucher le dessus de palette et la macreuse à bifteck Ficeler un rosbif dans la macreuse à bifteck (découpé par un membre du jury)	Désosser : <ul style="list-style-type: none"> - les vertèbres et autres « <u>os par os</u> » - sans incision - absence de fragments d'os - respect de la sécurité et de l'hygiène Épilucher : <ul style="list-style-type: none"> - intégralement en respectant l'identité du morceau - netteté des surfaces du muscle et des aponévroses Parer : <ul style="list-style-type: none"> - ablation des tendons, ligaments, estampilles, cartilages et des graisses <u>en excès</u> Ficeler à ficelle arrêtée <ul style="list-style-type: none"> - forme du morceau - disposition des bracelets - respect de la barde (réglementation) Décor et présentation : <ul style="list-style-type: none"> - utilisation de la barde - emploi de végétaux (éléments consommables)
PORC	Demi-longe côté filet Désosser la demi-longe Parer la demi-longe Ficeler la demi-longe	Désosser les vertèbres sacrées et le coxal Parer et préparer le manche Ficeler sans barde
AGNEAU	Gigot entier Désosser les vertèbres sacrées et le coxal Parer et préparer le manche Ficeler sans barde	Désosser les vertèbres sacrées et le coxal Parer et préparer le manche Ficeler sans barde
L'organisation fournit : Les bardes, la ficelle, les éléments de décor, le matériel de présentation	Décorer les pièces ficelées Présenter <ul style="list-style-type: none"> - soit étalage - soit sur un plat 	Décor et présentation : <ul style="list-style-type: none"> - utilisation de la barde - emploi de végétaux (éléments consommables)

REMARQUES :

- L'organisation tient compte des traditions régionales professionnelles
- L'ordre du travail des espèces est défini par le jury

N°5

SUJET

ON DONNE	ON DEMANDE	ON EXIGE
<p>BŒUF</p> <p style="text-align: center;">BASSE COTE</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Désosser la basse côte. - Séparer le persillé, le 1^{er} talon - Éplucher le persillé - Ficeler la basse côte. 	<p>Désosser :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les os longs « <u>os par os</u> » en respectant le sens du désossage. - sans incision - absence de fragments d'os - respect de la sécurité et de l'hygiène <p>Éplucher :</p> <ul style="list-style-type: none"> - intégralement en respectant l'identité du morceau - netteté des surfaces du muscle et des aponeuroses <p>Parer :</p> <ul style="list-style-type: none"> - ablation des tendons, ligaments, estampilles, cartilages et graisses <u>en excès</u> <p>Ficeler à ficelle arrêtée</p> <ul style="list-style-type: none"> - forme du morceau - disposition des nœuds - intervalles de la ficelle à respecter. - respect de la barde (réglementation) <p>Décor et présentation:</p> <ul style="list-style-type: none"> - utilisation de la barde - emploi de végétaux (éléments consommables)
<p>VEAU</p> <p style="text-align: center;">CUISSÉAU avec bavette de flanchet</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Désossage du cuisseau sans le jarret (séparation uniquement de la noix). - Épluchage du merlan, de la bavette de flanchet afin de confectionner 4 paupiettes commercialisables (2 en long 2 en melon). - Coupe d'un rôti commercialisable dans l'entame de noix (coupé par un membre du jury). - Parage et ficelage (avec barde) du rôti. 	<p>Désossage et parage de l'épaule d'agneau (humérus coulé).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Laisser la cloison aponévrotique attenante à l'olécrane. - Ficelage (avec barde) en long (rôti) de l'épaule.
<p>AGNEAU</p> <p style="text-align: center;">EPAULE</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Désossage et parage de l'épaule d'agneau (humérus coulé). - Laisser la cloison aponévrotique attenante à l'olécrane. - Ficelage (avec barde) en long (rôti) de l'épaule. 	<p>Décorer les pièces ficelées avec les éléments de décoration mis à votre disposition</p>
<p>L'organisation fournit :</p> <p>Les bardes, la ficelle, les éléments de décor, le matériel de présentation</p>	<p>Présenter</p> <ul style="list-style-type: none"> - soit étalage - soit sur un plat 	<p>Décor et présentation:</p> <ul style="list-style-type: none"> - utilisation de la barde - emploi de végétaux (éléments consommables)

REMARQUES :

- L'organisation tient compte des traditions régionales professionnelles
- L'ordre du travail des espèces est défini par le jury