



Concours « Un des Meilleurs Apprentis Bouchers de France »

Finale nationale 2013

Tours - dimanche 7 et lundi 8 avril 2013



Matière d'œuvre

- veau : un carré traité entier
- bœuf : une épaule levée en raquette
- chair, barde, fruits et légumes

Horaires de l'épreuve
Dimanche : 15h00/18h30

Sujet

1^{re} partie

Consignes générales

- Vous disposez de 3h30 heures pour réaliser les tâches dans l'ordre du sujet.
- Ces tâches sont appréciées et évaluées par le Jury, en tenant compte des critères zootechniques.
- L'organisation de votre travail doit tenir compte des traditions techniques.
- Tout au long de l'épreuve, il sera tenu compte de l'hygiène et de la sécurité

DIMANCHE

Savoir-faire	Consignes ou instructions	Critères d'évaluation
Désosser Coef.3,5	<ul style="list-style-type: none"> • VEAU: → lever (la ou) les bavettes et le filet → désosser l'ensemble des vertèbres dorsales et lombaires • BŒUF : → désosser intégralement l'épaule (séparer, au besoin, le dessus de palette pour faciliter la tâche) 	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
Séparer Parer Éplucher Coef.3,5	<ul style="list-style-type: none"> • VEAU : → couper le carré de côtes (base : extrémité de la 13^e côte de façon perpendiculaire) → enlever la partie du dessus de côtes et préparer les manches (extrémités dégagées sur 2 cm environ) → éplucher le filet et le dessus de côtes • BOEUF : → séparer le jumeau à bifteck, la macreuse à rôtir (boule), le jarret, le merlan (limande) et le dessus de côtes → éplucher la macreuse à rôtir et le dessus de palette 	<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
Ficeler Préparer Coef.1	<p>VEAU :</p> <ul style="list-style-type: none"> → barder entièrement le filet de veau, en vue de la vente en grenadins → réaliser 2 paupiettes de veau (muscle coupé dans le dessus de côtes), incorporer à la chair des fruits séchés mis à votre disposition, paupiettes ficelées en rond <p>BŒUF :</p> <ul style="list-style-type: none"> → réaliser 2 paupiettes de bœuf (muscle prélevé dans le dessus de la macreuse à rôtir), incorporer à la chair des fruits à coques (noix, noisettes ou amandes), paupiettes ficelées en long → Préparer le jarret pour la vente 	<ul style="list-style-type: none"> • ficelage à bracelets arrêtés • espaces réguliers des bracelets • régularité des morceaux ficelés • respect du pourcentage de barde