



# 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
- agneau : un gigot
- un support de présentation
- chair, barde, fruits et légumes

#### Horaires de l'épreuve

Lundi : 7h00/9h30

## Sujet 2<sup>de</sup> partie

#### Consignes générales

- Vous disposez de 2h30 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

## LUNDI

| Savoir-faire  | Consignes ou instructions   | Critères d'évaluation   |
|---|---|---|
| <b>Désosser</b><br><br><b>Coef.3,5</b>              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• AGNEAU :<br/>→ <b>extraire</b> le sacrum, le coxal, le fémur (coulé) et la rotule</li> <li>→ <b>manchonner</b> le tibia</li> </ul>   | <b>désosser à blanc :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• périoste adhérent sur la viande</li> <li>• sans incision</li> <li>• sans déchirement</li> <li>• sans fragment de muscle sur l'os</li> </ul>    |
| <b>Parer</b><br><br><b>Coef.3,5</b>                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• AGNEAU :<br/>→ <b>parer</b> le gigot prêt à la vente, pour rôtir</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• parage adapté à la destination culinaire</li> </ul>  |
| <b>Ficeler</b><br><br><b>Coef.1</b>                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• AGNEAU :<br/>→ <b>ficeler</b> le gigot sauf la partie « jarret » (souris)</li> <li>• BŒUF :<br/>→ <b>ficeler</b> un rôti de bœuf dans la macreuse à rôtir (partie épaisse) et <b>enlever</b> la partie dure environ 5 cm avant ficelage</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• ficelage à bracelets arrêtés</li> <li>• espaces réguliers des bracelets</li> <li>• régularité des morceaux ficelés</li> <li>• respect du pourcentage de barde</li> </ul> |
| <b>Décorer</b><br><b>Présenter</b><br><b>Coef.1</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>→ <b>décorer, présenter</b> le gigot, le rosbif, le carré de veau, les paupiettes</li> </ul>   | <b>le décor tient compte :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de l'harmonie des couleurs</li> <li>• de l'équilibre des formes</li> <li>• de la finesse du découpage du lard</li> </ul>                  |
| <b>Présenter, harmoniser</b><br><b>Coef.1</b>       | <ul style="list-style-type: none"> <li>→ <b>exposer</b> les pièces décorées, également le jarret, le filet de veau et le wok (émincé de bœuf accompagné de légumes prêt-à-cuire pour 2 personnes) sur le support mis à votre disposition et <b>harmoniser</b> l'ensemble</li> </ul>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• bonne présentation commerciale en vue de la vente</li> <li>• valeur artistique de l'ensemble</li> </ul>  |