



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^{de} 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
Désosser Coef.3,5	<ul style="list-style-type: none"> • AGNEAU : → extraire le sacrum, le coxal, le fémur (coulé) et la rotule → manchonner le tibia 	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
Parer Coef.3,5	<ul style="list-style-type: none"> • AGNEAU : → parer le gigot prêt à la vente, pour rôtir 	<ul style="list-style-type: none"> • parage adapté à la destination culinaire
Ficeler Coef.1	<ul style="list-style-type: none"> • AGNEAU : → ficeler le gigot sauf la partie « jarret » (souris) • BŒUF : → ficeler un rôti de bœuf dans la macreuse à rôtir (partie épaisse) et enlever la partie dure environ 5 cm avant ficelage 	<ul style="list-style-type: none"> • ficelage à bracelets arrêtés • espaces réguliers des bracelets • régularité des morceaux ficelés • respect du pourcentage de barde
Décorer Présenter Coef.1	<ul style="list-style-type: none"> → décorer, présenter le gigot, le rosbif, le carré de veau, les paupiettes 	le décor tient compte : <ul style="list-style-type: none"> • de l'harmonie des couleurs • de l'équilibre des formes • de la finesse du découpage du lard
Présenter, harmoniser Coef.1	<ul style="list-style-type: none"> → exposer 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 harmoniser l'ensemble 	<ul style="list-style-type: none"> • bonne présentation commerciale en vue de la vente • valeur artistique de l'ensemble