

## Sujet d'épreuves des Finales Nationales de la 47<sup>e</sup> Compétition des Métiers

# MÉTIER N°11 BOUCHERIE

Soumis par :

François MULETTE, Expert WorldSkills France

**THEME : « LYON ET SA GASTRONOMIE »**

# 1. EXPLICATION DU SUJET (OU DU MODULE...)

DUREE TOTALE DE L'ÉPREUVE

15 heures 55

DIFFUSION DU SUJET

Lors du Séminaire de Préparation aux Finales Nationales soit entre 5 et 3 mois avant la Compétition

Nom de l'épreuve	Détail																								
<b>Mouton / agneau</b> <b>1 agneau par cdt</b>  Préparation et présentation des morceaux en vue de leur mise en vente  <b>Durée : 4 h 20</b>	<p><b>Par préparation</b>, il faut comprendre : désossage, séparation, épluchage.</p> <p><b>Par présentation</b>, il faut comprendre : bardage, lardage éventuel, ficelage, coupe, mise en place, décoration.</p> <table><tr><th>Morceaux</th><th>Coupes</th><th>Décor</th></tr><tr><td>Gigot raccourci</td><td>Gigot raccourci (prêt à cuire)</td><td>Décoration</td></tr><tr><td>Selle anglaise</td><td>Selle anglaise</td><td>Décoration</td></tr><tr><td>Carré de côtes</td><td>1 couronne à 16 côtes</td><td>Décoration</td></tr><tr><td>Collier</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Poitrine</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Epaule</td><td>Epaule à rôtir</td><td>Décoration</td></tr><tr><td>Carré de côtes découvertes</td><td>Coupé en côtes</td><td></td></tr></table> <p>Ne seront mis en place pour la présentation que les morceaux de la colonne décor.</p>	Morceaux	Coupes	Décor	Gigot raccourci	Gigot raccourci (prêt à cuire)	Décoration	Selle anglaise	Selle anglaise	Décoration	Carré de côtes	1 couronne à 16 côtes	Décoration	Collier			Poitrine			Epaule	Epaule à rôtir	Décoration	Carré de côtes découvertes	Coupé en côtes	
Morceaux	Coupes	Décor																							
Gigot raccourci	Gigot raccourci (prêt à cuire)	Décoration																							
Selle anglaise	Selle anglaise	Décoration																							
Carré de côtes	1 couronne à 16 côtes	Décoration																							
Collier																									
Poitrine																									
Epaule	Epaule à rôtir	Décoration																							
Carré de côtes découvertes	Coupé en côtes																								
<b>Veau</b> <b>1 cuisseau par cdt</b>	<p><b>Par préparation</b>, il faut comprendre : désossage, séparation, épluchage.</p>																								

<p>Préparation et présentation des morceaux en vue de leur mise en vente</p> <p><b>Durée : 4 h 35</b></p>	<p><b>Par présentation</b>, il faut comprendre : bardage, lardage éventuel, ficelage, coupe, mise en place, décoration</p> <table><tr><th>Morceaux</th><th>Coupes</th><th>Décor</th></tr><tr><td>Jarret (avec os)</td><td>Couper en tranches</td><td>Décoration</td></tr><tr><td>Noix pâtissière</td><td>Rôti dans la noix pâtissière (1,500kg)</td><td>Décoration</td></tr><tr><td>Quasi</td><td>Rôti farcie au bacon et aux olives</td><td>Décoration</td></tr><tr><td>Rond de sous noix</td><td>6 grenadins</td><td>Décoration</td></tr></table> <p>Ne seront mis en place pour la présentation que les morceaux de la colonne décor.</p>	Morceaux	Coupes	Décor	Jarret (avec os)	Couper en tranches	Décoration	Noix pâtissière	Rôti dans la noix pâtissière (1,500kg)	Décoration	Quasi	Rôti farcie au bacon et aux olives	Décoration	Rond de sous noix	6 grenadins	Décoration
Morceaux	Coupes	Décor														
Jarret (avec os)	Couper en tranches	Décoration														
Noix pâtissière	Rôti dans la noix pâtissière (1,500kg)	Décoration														
Quasi	Rôti farcie au bacon et aux olives	Décoration														
Rond de sous noix	6 grenadins	Décoration														
<p><b>Bœuf</b></p> <p><b>1 raquette par cdt</b></p> <p>Préparation et présentation des morceaux en vue de leur mise en vente</p> <p><b>Durée : 4 h 00</b></p>	<p><b>Par préparation</b>, il faut comprendre : désossage, séparation, épluchage.</p> <p><b>Par présentation</b>, il faut comprendre : bardage, lardage éventuel, ficelage, coupe, mise en place, décoration.</p> <table><tr><th>Morceaux</th><th>Coupes</th><th>Décor</th></tr><tr><td>Rôti dans la macreuse</td><td>Rôti dans la macreuse (1,200kg)</td><td>Décoration</td></tr><tr><td>Macreuse à rôtir en tournedos</td><td>4 tournedos dans la macreuse</td><td>Décoration</td></tr><tr><td>Dessus de palette</td><td>5 biftecks de 150g</td><td></td></tr><tr><td>Jarret à l'os</td><td>1 sauté de bœuf de 1,200kg – morceaux 80g</td><td>Décoration</td></tr></table> <p>Ne seront mis en place pour la présentation que les morceaux de la colonne décor.</p>	Morceaux	Coupes	Décor	Rôti dans la macreuse	Rôti dans la macreuse (1,200kg)	Décoration	Macreuse à rôtir en tournedos	4 tournedos dans la macreuse	Décoration	Dessus de palette	5 biftecks de 150g		Jarret à l'os	1 sauté de bœuf de 1,200kg – morceaux 80g	Décoration
Morceaux	Coupes	Décor														
Rôti dans la macreuse	Rôti dans la macreuse (1,200kg)	Décoration														
Macreuse à rôtir en tournedos	4 tournedos dans la macreuse	Décoration														
Dessus de palette	5 biftecks de 150g															
Jarret à l'os	1 sauté de bœuf de 1,200kg – morceaux 80g	Décoration														
<p><b>Epreuve surprise</b></p>	<p>« Découvert le jour de la compétition »</p>															

<b>Durée : 3 h 00</b>	
-----------------------	--

Vos compétences professionnelles seront évaluées sur 3 types de viandes + une épreuve surprise :

- Agneau, veau, bœuf,
- Epreuve surprise

Les résultats attendus porteront sur :

- Coupe, désossage, séparation, épluchage, parage, ficelage, préparation, piéçage, pesée, décor
- Support respect du thème et maîtrise technique
- Organisation
- Hygiène et sécurité

Le travail est à réaliser sur 1 plateau de 70X50X40 cm.

## 2. LISTE DES ANNEXES

- **Annexe 1 : Planning Global**
- **Annexe 2 : Synthèse du barème Global (sur 100)**