



Sujet d'épreuves des Sélections Régionales de la 47^e Compétition des Métiers

MÉTIER N°N11 BOUCHERIE

Soumis par :

François-Paul MULETTE, Expert WorldSkills France

TABLE DES MATIERES

1.	EXPLICATION DU SUJET	3
2.	PLANNING JOURNALIER.....	6
3.	MATÉRIAUX ET CONSOMMABLES	7
4.	OUTILLAGE PERSONNEL.....	9
5.	ANNEXES.....	10

1. EXPLICATION DU SUJET

DURÉE TOTALE DE L'ÉPREUVE :

6 heures

DIFFUSION DU SUJET :

A la convenance de l'organisateur région

Il s'agit de présenter le contexte de l'épreuve et/ou le cahier des charges.

L'expert pourra rappeler certaines contraintes du métier ou tolérances relatives à la bonne exécution de la réalisation.

Le compétiteur sera capable de réaliser individuellement les tâches suivantes :

Coupe et découpe d'une carcasse selon descriptif.

Par préparation :

- Désossage
- Séparation
- Epluchage

Par présentation :

- Bardage
- Lardage éventuel
- Ficelage
- Coupe
- Mise en place
- Décoration

Nom de l'épreuve	Détail																					
<p>Mouton / agneau</p> <p>Demi-agneau</p> <p>Préparation et présentation des morceaux en vue de leur mise en vente</p> <p>Durée : 1h30</p>	<p>Par préparation, il faut comprendre : désossage, séparation, épluchage.</p> <p>Par présentation, il faut comprendre : bardage, lardage éventuel, coupe, mise en place, décoration.</p> <table><tr><th>Morceaux</th><th>Coupes</th><th>Décor</th></tr><tr><td>Gigot raccourci</td><td>Prêt à cuire</td><td>Décoration</td></tr><tr><td>Selle</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Carré de côtes</td><td>Carré filet paré coupé en 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 façon gigot</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	Gigot raccourci	Prêt à cuire	Décoration	Selle			Carré de côtes	Carré filet paré coupé en côtes	Décoration	Collier			Poitrine			Epaule	Epaule façon gigot	Décoration
Morceaux	Coupes	Décor																				
Gigot raccourci	Prêt à cuire	Décoration																				
Selle																						
Carré de côtes	Carré filet paré coupé en côtes	Décoration																				
Collier																						
Poitrine																						
Epaule	Epaule façon gigot	Décoration																				
<p>Veau</p> <p>Demi pan de veau</p> <p>Préparation et présentation des morceaux en vue de leur mise en vente</p> <p>Durée : 1h30</p>	<p>Par préparation, il faut comprendre : désossage, séparation, épluchage.</p> <p>Par présentation, 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</td><td>Rôti dans la noix (1k500)</td><td>Décoration</td></tr><tr><td>Carré couvert</td><td>5 côtes de veau première</td><td>Décoration</td></tr><tr><td>Paupiettes dans les bavettes</td><td>5 (3 en long et 2 en melon)</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	Rôti dans la noix (1k500)	Décoration	Carré couvert	5 côtes de veau première	Décoration	Paupiettes dans les bavettes	5 (3 en long et 2 en melon)	Décoration						
Morceaux	Coupes	Décor																				
Jarret (avec os)	Couper en tranches	Décoration																				
Noix	Rôti dans la noix (1k500)	Décoration																				
Carré couvert	5 côtes de veau première	Décoration																				
Paupiettes dans les bavettes	5 (3 en long et 2 en melon)	Décoration																				

<div>Bœuf</div> <div>Epaule de bœuf</div> <div>Préparation et présentation des morceaux en vue de leur mise en vente</div> <div>Durée : 1h30</div>	<div>Par préparation, il faut comprendre : désossage, séparation, épluchage.</div> <div>Par présentation, il faut comprendre : bardage, lardage éventuel, ficelage, coupe, mise en place, décoration.</div> <table><tr><th>Morceaux</th><th>Coupes</th><th>Décor</th></tr><tr><td>Jarret en tranches</td><td>A présenter</td><td>Décoration</td></tr><tr><td>Jumeau lardé</td><td>A présenter avec coupe</td><td>Décoration</td></tr><tr><td>Rôti de bœuf 1kg macreuse à rôtir</td><td>1 kg macreuse à rôtir</td><td>Décoration</td></tr><tr><td>Dessus de palette en Bif</td><td></td><td></td></tr></table> <div>Ne seront mis en place pour la présentation que les morceaux de la colonne décor.</div>	Morceaux	Coupes	Décor	Jarret en tranches	A présenter	Décoration	Jumeau lardé	A présenter avec coupe	Décoration	Rôti de bœuf 1kg macreuse à rôtir	1 kg macreuse à rôtir	Décoration	Dessus de palette en Bif		
Morceaux	Coupes	Décor														
Jarret en tranches	A présenter	Décoration														
Jumeau lardé	A présenter avec coupe	Décoration														
Rôti de bœuf 1kg macreuse à rôtir	1 kg macreuse à rôtir	Décoration														
Dessus de palette en Bif																
<div>Epreuve surprise</div> <div>Durée : 1 h 30</div>	<div>« Découvert le jour de la compétition »</div>															

2. PLANNING JOURNALIER

Le sujet devra rentrer dans une durée de concours de **6 heures maximum**.

C1	DÉBUT	FIN	TÂCHES	TOTAL
	7h30		Arrivée des candidats	
	8h00	9h30	Consignes du jury, étude du sujet, et prise en main espace métier	1h30
	9h30	12h30	Épreuve	3h00
	12h30	13h30	Service du déjeuner	1h
	13h30	16h30	Épreuve	3h00
	16h30	17h30	Correction	1h00
TOTAL ÉPREUVE (h)				6h00

3. MATÉRIAUX ET CONSOMMABLES

A) MIS A DISPOSITION PAR L'ORGANISATION

Liste des matériaux et consommables mis à disposition à chaque compétiteur pour la réalisation de l'épreuve :

INTITULÉ	RÉFÉRENCE	QUANTITÉ
MATIERE D'OEUVRE	SUJET	1 par compétiteur
TABLE DE TRAVAIL		1 par compétiteur
LAVE-MAIN		
EVIER		
BAC POUR DECHETS		1 par compétiteur
DEROULEUR ET BOBINE DE FICELLE		1 par compétiteur
BOBINE ESSUIE-MAIN		1 par compétiteur
PRODUIT DE DESINFECTION		
LAVETTE		
RACLETTTE		
BALAI		
BROSSE		

B) À APPORTER PAR LE COMPÉTITEUR

Liste des matériaux et consommables à apporter par chaque compétiteur pour la réalisation de l'épreuve :

INTITULÉ	RÉFÉRENCE	QUANTITÉ
Couteau à désosser	1	
Couteau à éplucher	1	
Couteau à trancher	1	
Fusil	1	
Feuille	1	
Couperet	1	
Aplatisseur	1	
Scie	1	
Aiguille à brider	1	
Couteau d'office	1	
Canneleur	1	
Petit matériel de décoration	QS	
Tablier de protection	1	
Gant de protection	1	
Chaussures de sécurité	1 paire	
Veste de travail	2	
Pantalon de travail	2	
Tablier	4	
Calot ou casquette	4	
Support de présentation	1	
Film alimentaire		

4. OUTILLAGE PERSONNEL

A) OUTILLAGE PERSONNEL INTERDIT

Liste de l'outillage portatif et électroportatif interdit pour la réalisation du sujet :

Tout ce qui n'est pas cité dans la liste

5. ANNEXES

Plans, schémas et autres supports utiles à la réalisation des épreuves, organisés en table des matières (voir l'exemple ci-dessous) :

Aucune annexe n'est requise.