

Sujet d'épreuves de la 48^e Compétition Nationale des Métiers

MÉTIER N°N11 BOUCHERIE

Soumis par :

François MULETTE, Expert National WorldSkills France

THEME : « MARSEILLE VUE PAR PAGNOL »

EXPLICATION DU SUJET

DUREE TOTALE DE L'ÉPREUVE

15 heures 55 minutes

DIFFUSION DU SUJET

Lors du Stage de Préparation à la Compétition Nationale *soit entre 5 et 3 mois avant la Compétition*

| Nom de l'épreuve | Détail | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|------------|--------|-------|-----------------|--------------------------------|------------|----------------|----------------|------------|----------------|-------------------|------------|---------|--|--|----------|--|--|--------|-----------------|------------|----------------------------|----------------|--|
| <div>Mouton / agneau</div> <div>1 agneau par cdt</div> <div>Préparation et présentation des morceaux en vue de leur mise en vente</div> <div>Durée : 4h20</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>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>6 côtes premières</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 en melon</td><td>Décoration</td></tr><tr><td>Carré de côtes découvertes</td><td>Coupé en côtes</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 | Gigot raccourci | Gigot raccourci (prêt à cuire) | Décoration | Selle anglaise | Selle anglaise | Décoration | Carré de côtes | 6 côtes premières | Décoration | Collier | | | Poitrine | | | Epaule | Epaule en melon | 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 | 6 côtes premières | Décoration | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Collier | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Poitrine | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Epaule | Epaule en melon | Décoration | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Carré de côtes découvertes | Coupé en côtes | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <div>Veau</div> <div>1 cuisseau par cdt</div> | <div>Par préparation, il faut comprendre : désossage, séparation, épluchage.</div> <div>Par présentation, il faut comprendre : bardage, lardage éventuel,</div> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| <p>Préparation et présentation des morceaux en vue de leur mise en vente</p> <p>Durée : 4h35</p> | <p>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 l'entame de noix (1.5 kg)</td><td>Décoration</td></tr><tr><td>Culotte de veau</td><td>Rôti monté, ficeler</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 | Rôti dans l'entame de noix (1.5 kg) | Décoration | Culotte de veau | Rôti monté, ficeler | Décoration | Rond de sous noix | 6 grenadins | Décoration |
|---|--|------------|--------|-------|---------------------|--------------------|------------|--------------------------------|---------------------------------------|------------|--------------------|---------------------|------------|-------------------|--------------|------------|
| Morceaux | Coupes | Décor | | | | | | | | | | | | | | |
| Jarret (avec os) | Couper en tranches | Décoration | | | | | | | | | | | | | | |
| Noix | Rôti dans l'entame de noix (1.5 kg) | Décoration | | | | | | | | | | | | | | |
| Culotte de veau | Rôti monté, ficeler | Décoration | | | | | | | | | | | | | | |
| Rond de sous noix | 6 grenadins | Décoration | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Bœuf</p> <p>1 hanche par cdt</p> <p>Préparation et présentation des morceaux en vue de leur mise en vente</p> <p>Durée : 4h00</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>Aiguillette baronne</td><td>Rôti bardé</td><td>Décoration</td></tr><tr><td>Filet de rumsteck en tournedos</td><td>4 tournedos dans le filet de rumsteck</td><td>Décoration</td></tr><tr><td>Milieu de rumsteck</td><td>5 biftecks de 150g</td><td></td></tr><tr><td>Rumsteck</td><td>4 brochettes</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 | Aiguillette baronne | Rôti bardé | Décoration | Filet de rumsteck en tournedos | 4 tournedos dans le filet de rumsteck | Décoration | Milieu de rumsteck | 5 biftecks de 150g | | Rumsteck | 4 brochettes | Décoration |
| Morceaux | Coupes | Décor | | | | | | | | | | | | | | |
| Aiguillette baronne | Rôti bardé | Décoration | | | | | | | | | | | | | | |
| Filet de rumsteck en tournedos | 4 tournedos dans le filet de rumsteck | Décoration | | | | | | | | | | | | | | |
| Milieu de rumsteck | 5 biftecks de 150g | | | | | | | | | | | | | | | |
| Rumsteck | 4 brochettes | Décoration | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Epreuve surprise</p> <p>Durée : 3 h 00</p> | <p>« Découvert le jour de la compétition »</p> | | | | | | | | | | | | | | | |

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 un plateau de 70X50X40 cm.

LISTE DES ANNEXES

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