

CONCOURS BOUCHERIE- ETAL

Parc des expositions « LE CHORUS » Vannes (56)8 rue Daniel Gilard

Thème : « *l'artisan boucher écoresponsable* »

Horaires et jour de l'épreuve

Dimanche 26 novembre 2023 de 8h30 à 13h00

Matière d'œuvre

- Agneau : 1 Coffre
- Veau : collier-carré de côtes découvertes
- Bœuf : 1 milieu de train, macreuse à rôtir
- Volaille : 1 pintade



Vous disposer de 4h30 pour réaliser les travaux demandés.

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.

Savoir-faire	Consignes ou instructions	Critères d'évaluation
Désosser Coeff. 3,5 70 points	<ul style="list-style-type: none"> • Fente du coffre d'agneau ⇒ Désosser : l'épaule d'agneau à rôtir ⇒ Désosser : le corps vertébrale du milieu de train de côtes ⇒ Désosser : le Collier-carré de côtes découvertes ⇒ Désosser : la pintade 	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
Séparation Parer Eplucher Coeff. 3,5 70 points	<ul style="list-style-type: none"> • Parer : l'épaule d'agneau et le carré en entier • Parer : le collier-carré de côtes découvertes • Parer : le milieu de train • Séparer et éplucher : la macreuse à rôtir 	<ul style="list-style-type: none"> • En respectant les cloisons conjonctives. • Épluchage intégral et net, en respectant l'intégrité du muscle. • Parage adapté à la destination culinaire
Ficeler Préparer Coeff.1 20 points	<ul style="list-style-type: none"> • L'épaule d'agneau, 3 côtes premières d'agneau • Un rôti dans le carré de côtes découvertes (1.2 kg) • 8 morceaux de blanquette de veau • 4 tournedos dans la macreuse à rôtir, 1 côte de bœuf (10ème) • Pintade élaborée en 3 déclinaisons 	<ul style="list-style-type: none"> • Ficelage à bracelets arrêtés. • Espaces réguliers des bracelets. • Régularité des morceaux ficelés. • Respect du pourcentage de barde
Décorer Coeff.1 20 POINTS	<ul style="list-style-type: none"> • Décorer et poser sur le plateau : ⇒ L'épaule d'agneau, 3 côtes 1ère ⇒ Le rôti de veau, la blanquette ⇒ La côte de bœuf, 4 tournedos dans la macreuse à rôtir ⇒ La pintade 	Le décor tient compte de : <ul style="list-style-type: none"> • L'harmonie des couleurs. • L'équilibre des formes. • La finesse du découpage de la barde
Présenter, harmoniser Coeff.1 20 points	<ul style="list-style-type: none"> • Présenter sur le support et harmoniser l'ensemble. • Dimension du support : 70 L X 50 l X 30 H 	<ul style="list-style-type: none"> • Bonne présentation commerciale en vue de la vente. • Valeur artistique de l'ensemble.