

48^{ème} Compétition WorldSkills

EPREUVE RÉGIONALE

Métier n° N11

BOUCHERIE

Soumis par :

**Indiquer les contributeurs de l'équipe métier qui ont travaillé sur le sujet*

François-Paul MULETTE, Expert WorldSkills France

Christophe Ip Yan Fat, Chef d'Atelier

CONSIGNES DE RÉALISATION DU DOCUMENT :

- *Les parties de textes surlignées en jaune indiquent les textes à renseigner / compléter / modifier en fonction du métier.*
- *Les textes en caractères bleus sont des aides à la conception du sujet et à la rédaction du document. Ils seront supprimés par Worldskills France avant mise en page finale et diffusion.*
- *Le présent document est à rendre sous format Word.
Les documents annexes (plans, croquis, etc.) doivent être joints à part en format natif **ET PDF** quand ce n'est pas du Word, Excel ou Power Point*

1. CONSIGNES

DESCRIPTION ET CONTEXTE GÉNÉRAL DE L'ÉPREUVE

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

DURÉE TOTALE DE L'ÉPREUVE :

7 h 30

DIFFUSION DU SUJET :

A la convenance de l'organisation région

Nom de l'épreuve	Détail																					
<p>Mouton / agneau Demi-agneau</p> <p>Préparation et présentation des morceaux en vue de leur mise en vente</p> <p>Durée: 2h30</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 border="1" data-bbox="603 607 1426 1043"> <thead> <tr> <th>Morceaux</th> <th>Coupes</th> <th>Décor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Gigot raccourci</td> <td>Prêt à cuire</td> <td>Décoration</td> </tr> <tr> <td>Selle</td> <td>Tranchée</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Carrés de côtes</td> <td>Carré filet paré, coupé en côtes</td> <td>Décoration</td> </tr> <tr> <td>Collier</td> <td>Navarin avec os</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Poitrine</td> <td>Préparation bouchère crue originale</td> <td>Décoration</td> </tr> <tr> <td>Epaule</td> <td>Epaule en melon</td> <td>Décoration</td> </tr> </tbody> </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	Tranchée		Carrés de côtes	Carré filet paré, coupé en côtes	Décoration	Collier	Navarin avec os		Poitrine	Préparation bouchère crue originale	Décoration	Epaule	Epaule en melon	Décoration
Morceaux	Coupes	Décor																				
Gigot raccourci	Prêt à cuire	Décoration																				
Selle	Tranchée																					
Carrés de côtes	Carré filet paré, coupé en côtes	Décoration																				
Collier	Navarin avec os																					
Poitrine	Préparation bouchère crue originale	Décoration																				
Epaule	Epaule en melon	Décoration																				
<p>Veau Demi-pan de veau</p> <p>Préparation et présentation des morceaux en vue de leur mise en vente</p> <p>Durée : 1h30</p> <p>Durée: 0h30</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 border="1" data-bbox="603 1458 1426 1765"> <thead> <tr> <th>Morceaux</th> <th>Coupes</th> <th>Décor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Jarret (avec os)</td> <td>Tranché</td> <td>Décoration</td> </tr> <tr> <td>Noix</td> <td>Rôti dans la noix (1kg500)</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> </tbody> </table> <p>Ne seront mis en place pour la présentation que les morceaux de la colonne décor.</p> <p>400 g d'émincé de veau (Economat à prévoir), dégustation</p>	Morceaux	Coupes	Décor	Jarret (avec os)	Tranché	Décoration	Noix	Rôti dans la noix (1kg500)	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)	Tranché	Décoration																				
Noix	Rôti dans la noix (1kg500)	Décoration																				
Carré couvert	5 côtes de veau première	Décoration																				
Paupiettes dans les bavettes	5 (3 en long et 2 en melon)	Décoration																				

--	--

<p>Bœuf Epaule de bœuf</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 border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Morceaux</th> <th style="text-align: center;">Coupes</th> <th style="text-align: center;">Décor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Jarret en tranches</td> <td>A présenter</td> <td>Décoration</td> </tr> <tr> <td>Jumeau lardé</td> <td>A présenter avec coupe apparente</td> <td>Décoration</td> </tr> <tr> <td>Rôti de bœuf 1,5 kg macreuse à rôtir</td> <td>1,5 kg macreuse à rôtir</td> <td>Décoration</td> </tr> <tr> <td>Dessus de palette en Bif</td> <td>Piéçé, bifs de 150/180 gr</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Ne seront mis en place pour la présentation que les morceaux de la colonne décor.</p>	Morceaux	Coupes	Décor	Jarret en tranches	A présenter	Décoration	Jumeau lardé	A présenter avec coupe apparente	Décoration	Rôti de bœuf 1,5 kg macreuse à rôtir	1,5 kg macreuse à rôtir	Décoration	Dessus de palette en Bif	Piéçé, bifs de 150/180 gr	
Morceaux	Coupes	Décor														
Jarret en tranches	A présenter	Décoration														
Jumeau lardé	A présenter avec coupe apparente	Décoration														
Rôti de bœuf 1,5 kg macreuse à rôtir	1,5 kg macreuse à rôtir	Décoration														
Dessus de palette en Bif	Piéçé, bifs de 150/180 gr															
<p>Epreuve surprise</p> <p>Durée : 1 h 30</p>	<p>« Découverte le jour de la compétition »</p>															

2. LISTE DES DOCUMENTS COMPOSANT LE SUJET ET NOMEMCLATURE

A) MIS À DISPOSITION PAR L'ORGANISATION

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

(Quantités à indiquer pour 1 compétiteur ; rubrique à supprimer si inutile pour votre métier.)

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
PRODUIT DE DESINFECTION		
LAVETTE		
RACLETTE		
BALAI		
BROSSE		
Economat pour épreuve surprise		1 par compétiteur

B) À APPORTER PAR LE COMPÉTITEUR

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

(Quantités à indiquer pour 1 compétiteur ; rubrique à supprimer si inutile pour votre métier.)

INTITULÉ	RÉFÉRENCE	QUANTITÉ
Couteau à désosser		3
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		Au besoin du candidat
Tablier de protection		1
Gant de protection		1
Chaussures de sécurité		1 paire
Veste de travail neutre		3
Pantalon de travail		2
Chemises, cravates		Pour les 3 jours
Tablier neutre		4
Calot ou casquette		2
Support de presentation 70 par 40	Sans dossier arrière, colonne pour donner des hauteurs, 15 cm maximum	1
Film alimentaire		1
Lardoire + Bardière à larder		1

Economat pour l'émincé de veau		1
--------------------------------	--	---

3. EXIGENCES DE SÉCURITÉ LIÉES AU MÉTIER

Tenue professionnelle, chaussures de sécurité, gant de protection, tablier de protection, casquette ou calot.

Grille avec le détail des critères de notation objectifs et jugements.

BOUCHERIE						
Critère	Sous Critère	Jour	Intitulé du critère de notation	Objectif ou Jugement	Barème	Coef.
			Poste de travail			
A			Critère A :			
			AGNEAU			
A	01	1	Coupe	J	7	
A	02	1	Désossage	J	7	
A	03	1	Séparation, parage, épluchage	J	4	
A	04	1	Ficelage	J	2	
A	05	1	Piçage	J	3	
A	06	1	Décor (support de présentation 70x50x40cm)	J	2	
B			Critère B :			
			VEAU			
B	01	1	Coupe et découpe	J	4	
B	02	1	Désossage (cuisseau en 5 parties)	J	4	
B	03	1	Séparation	J	2	
B	04	1	Parage, épluchage	J	4	
B	05	1	Ficelage, préparation	J	5	
B	06	1	Piçage	J	2	
B	07	1	Pesée	O	2	
B	08	1	Décor (support de présentation 70x50)	J	2	
C			Critère C :			
			BOEUF			
C	01	1	Coupe	J	2	

C	02	1	Désossage	J	5	
C	03	1	Séparation	J	3	
C	04	1	Parage, épluchage	J	4	
C	05	1	Ficelage, préparation	J	5	
C	06	1	Piçage	J	2	
C	06	1	Pesée	O	2	
C	07	1	Décor (support de présentation 70x50x40cm)	J	2	
D			Critère D :			
			EPREUVE SURPRISE			
D	01	1		J	4	
D	02	1		J	4	
D	03	1		J	5	
E			Critère E :			
E	01	1	Support respect du thème	O	4	
E	02	1	Organisation	J	4	
E	03	1	Hygiène et sécurité	J	4	
TOTAL					100	