

Les Meilleurs Ouvriers de France de Dordogne



Georges BÉGAT

Un des Meilleurs Ouvriers de France

Boucherie-Étal

Groupe : Métiers de l'alimentation

Classe : Boucherie-étal

Session : 1994



Sujet et réalisation :

« Festivités » **Thème de présentation choisie : La semaine de Pâques.**

Le dispositif de présentation est imposé et ne doit pas dépasser 1 m2 et 0,80 mètre de hauteur.

La partie artistique qui fait office de vitrine, peut être préparé à l'avance par le candidat et comporter du lard, des végétaux, etc. Le dispositif de présentation est entièrement exécuté par le candidat, des photos justifiant les différentes étapes de sa réalisation sont intégrées dans le dossier de présentation de l'œuvre. La préparation des pièces de viande ainsi que leur décor (éléments en contact avec les pièces) sont obligatoirement réalisées pendant la durée de l'épreuve. Aucun élément de décor destiné aux pièces de viande ne doit être préparé à l'avance.

Le dossier de présentation de l'œuvre doit être complété par un plan et des photos du support, permettant de suivre les différentes étapes de sa réalisation. Il est composé de 15 pages maximums.

L'indication de l'origine des viandes et de leur intérêt qualitatif devra apparaître dans le dossier de présentation de l'œuvre ».

– Choix des matières utilisées pour la partie artistique : Graisses animales pour les sculptures. Barde de lard pour les feuillages, fleurs et tableau. Graisses à modeler colorisés pour les autres éléments en arrière-plan tels que le panier et ses fleurs, lierre et le contour du tableau. Utilisation d'os, nerfs et cartilages pour certains détails. (Réalisé environ en 150 heures).

– Matière d'œuvre à apporter par chaque candidat : Un Agneau, un avant et un carré de Veau, une épaule de Bœuf. Les travaux ont été réalisés en 8:00 heures, selon la chronologie imposée par le sujet.

– Agneau : Présentation d'un gigot raccourci et sa selle tranchée à part sur un plat, une épaule roulée, 6 côtes premières d'un même poids et d'un collier d'agneau en morceaux. – Veau : Un rôti dans l'épaule côté palette de 1,200 kg, 5 tranches de tendrons dans le flanchet, un carré de veau à rôtir de 5 côtes.

– Bœuf : Un rôti dans la macreuse et y prélever une pièce de 1,200 kg, 5 paupiettes de Bœuf en long (choix d'une farce élaborée libre),

un jumeau à braiser de 1,200 kg avec 5 points de lardage, un pot-au-feu de trois viandes : Une charolaise, entame de jarret et d'une macreuse à pot-au-feu.

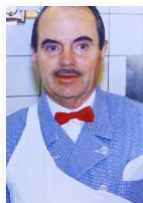
– Critères d'évaluation et de Notation : Fente, découpe et séparation, désossage, parage, épluchage, coupe des pièces et morceaux, ficelage, formage, bardage, lardage. Exploitation rationnelle de la matière première, présentation commerciale, facilité d'utilisation par la clientèle.

Décoration des pièces et de plats (technique & originalité). Valeur esthétique et commerciale de l'ensemble de l'œuvre. Conformité au sujet « Festivités », Pesée sur différentes pièces de viande (estimation de poids de pièces). Méthode (organisation du travail, habilité, hygiène et sécurité).

– Travaux Complémentaires : Épreuve théorique écrite (technologique, scientifique, de gestion, commerciale et vente). Qualités des viandes. Conseils culinaires.



Groupement
de la Société nationale
des Meilleurs Ouvriers
de France de Dordogne



L'Excellence professionnelle

Métiers de la restauration et de l'hôtellerie – Métiers de l'alimentation – Métiers du bâtiment et du patrimoine architectural – Métiers du textile et du cuir – Métiers du bois et de l'ameublement – Métiers des métaux – Métiers de l'industrie – Métiers de la terre et du verre – Métiers du vêtement – Métiers des accessoires de la mode et de la beauté – Métiers de la bijouterie – Métiers des techniques de précision – Métiers de la gravure – Métiers de la communication, du multimédia, de l'audiovisuel – Métiers liés à la musique – Métiers de l'agriculture et de l'aménagement du paysage – Métiers du commerce et des services.

SAVOIR - FAIRE - DÉFITECHNIQUE - EXIGENCE MORALE

Plus de détails sur www.24.aquimof.fr