

## TERMINOLOGIE TECHNIQUE

- **FENTE** : Coupe de la carcasse ou d'une pièce de coupe en demis, effectuée par fente, suivant un plan médian passant par l'axe longitudinal de chaque vertèbre (sauf les caudales) et par l'axe longitudinal du sternum et de la symphyse ischio-pubienne.
- **COUPE** : Opération consistant à obtenir une pièce de coupe (baron, aloyau, pointe de porc, bas de carré, ...)
- **DESOSSAGE** : opération consistant à prélever les os (pour le veau uniquement, le prélèvement des cartilages attenants aux os est accepté comme désossage).
- **SEPARATION** : Opération consistant à dissocier des muscles ou/et des groupes de muscles les uns des autres.
- **PARAGE** : Opération consistant à retirer en totalité ou partiellement les graisses et les os en excès, certaines aponévroses et cartilages, ainsi que les souillures (musculaires et/ou osseuses) et les estampilles si nécessaire.
- **EPLUCHAGE** : Opération consistant à retirer en totalité les graisses restantes et les aponévroses.
- **PREPARATION** : Opération consistant à obtenir un morceau près à la vente (mise en forme, bardage, ficelage etc.).
- **DECOUPE** : Opération consistant à obtenir un morceau de découpe (selle de gigot, cotelette, bourguignon, escalope, bifteck, etc.).
- **PESEE** : opération par laquelle on détermine le poids d'un produit.
- **PRESENTATION** : Opération consistant à disposer les produits en totalité ou partiellement avec aspect et attrait commercial.
- **SERVICE CLIENT** : Opération consistant à répondre à des questions, relatives à la commercialisation et à la destination culinaire des produits carnés.
- **HYGIENE ET SECURITE** : Règles à respecter pendant la durée des travaux.
- **PIECES DE COUPE** : Pièces issues de la coupe primaire de la carcasse (collier, plat de côte, jarret, cuisseau, gigot, échine, ...).
- **MORCEAUX DE DECOUPE** : Morceaux ou groupe de morceaux séparés et/ou découpés dans une pièce de coupe (rôti de bœuf, noix, selle de gigot, filet mignon de porc, navarin, blanquette, etc.).
- **PIECES INDIVIDUELLES** : Morceaux correspondants à la part d'un consommateur.