

Examen : BP BOUCHER		Session 2005	Sujet 1
		U10	
Epreuve : Pratique professionnelle : Transformation, Commercialisation (E1)			
Coefficient : 12	Durée : 5 heures		1/6

Définition de l'épreuve

Cette épreuve permet de constater que vous possédez une haute qualification dans l'exercice de l'activité professionnelle de boucher.

Vous aurez à exécuter un ensemble d'opérations obligatoires sur trois types de viande, en tenant compte de la réglementation et des usages professionnels.

Vous serez évalués sur :

- la qualité de votre travail et les méthodes d'exécution,
- le déroulement normal des opérations,
- le maniement du matériel et de l'outillage,
- le respect des règles d'hygiène et de sécurité dans l'exécution des opérations à effectuer.

Matière d'œuvre dont vous disposez :

Bœuf : ART 8 (avec les bavettes)

Veau : ½ carcasse

Agneau : 1 carcasse

Porc : barde 500 g

Nota : la rapidité d'exécution de chaque opération ne sera pas prise en compte. Cette épreuve ne comporte pas de décoration mais une présentation commerciale des produits.

Service client (partie de l'épreuve E1) :

Vous aurez à répondre à deux questions relatives à la commercialisation et à la destination culinaire de produits carnés.

Il sera tenu compte de la justesse de vos conseils en matière de temps de cuisson, les précautions à prendre quant à la conservation, la proposition de légumes d'accompagnement,...

AGNEAU

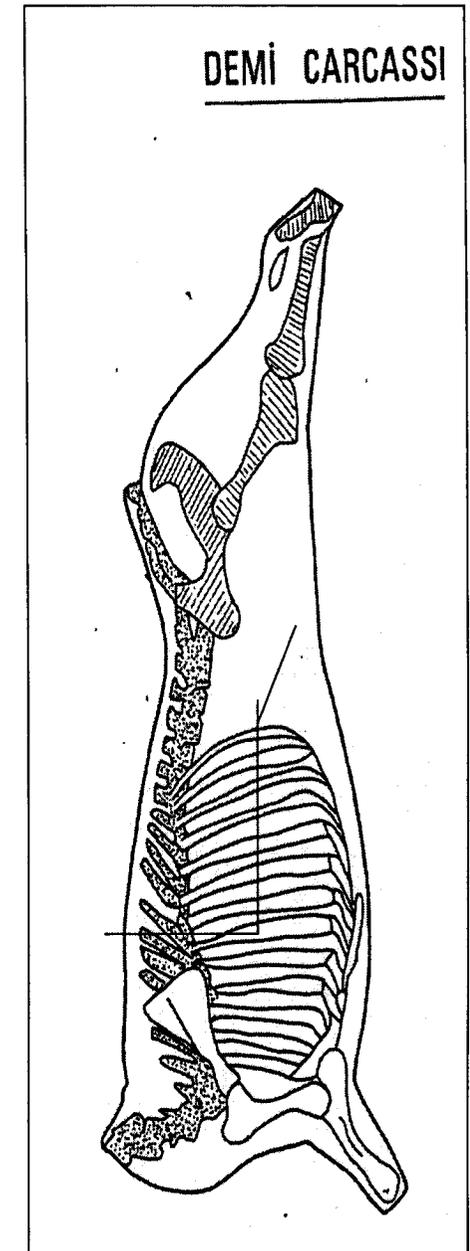
OPERATIONS A EFFECTUER

T R A N S F O R M A T I O N	1- Fente	<ul style="list-style-type: none"> Fendre l'agneau en deux (Coupe longitudinale)
	2- Coupe	<ul style="list-style-type: none"> <u>Effectuer l'ensemble des coupes sur un demi agneau</u> ➤ Gigot entier, carré de côtes filet, carré de côtes 1ères et 2èmes attenantes. ➤ Carré de côtes découvertes, épaule, poitrine, collier.
	3- Désossage	<ul style="list-style-type: none"> Désosser l'épaule Désosser le gigot entier
	4- Parage	<ul style="list-style-type: none"> Parer - l'épaule <ul style="list-style-type: none"> - le gigot raccourci - le carré de côtes découvertes
C O M M E R C I A L I S A T I O N	5- Préparation Découpe	<ul style="list-style-type: none"> Ficeler l'épaule d'agneau (en long , ficelle arrêtée) Découper 5 côtes découvertes de poids identique Préparer le gigot en vue de sa commercialisation.
	6- Pesée	<ul style="list-style-type: none"> Evaluer le poids de l'épaule d'agneau Evaluer le poids du gigot Côtes découvertes d'agneau régulières (respect de la commande)
	7- Présentation	Au choix du candidat , en veillant à ce que la présentation ait un aspect et un attrait commercial
		<u>Consignes particulières</u> : Faire les manches du carré.
		<u>Observations</u> : L'ordre des travaux à réaliser sera communiqué par le centre d'examen. Le poids des morceaux à évaluer sera noté sur le document page 6/6.

VEAU

OPERATIONS A EFFECTUER

T R A N S F O R M A T I O N	1- Fente	
	2- Coupe	<ul style="list-style-type: none"> • Effectuer la coupe Pan/Basse • Couper les différents morceaux de la basse : Epaule, jarret, collier, bas de carré, poitrine / haut de côtes, tendron
	3- Désossage	<ul style="list-style-type: none"> • Désosser - l'épaule sans le jarret - le collier - le bas de carré
	4- Parage	<ul style="list-style-type: none"> • Parer - l'épaule - le collier - le bas de carré
C O M M E R C I A L I S A T I O N	5- Préparation Découpe	<ul style="list-style-type: none"> • Découper un rôti de veau dans l'épaule (côté palette) de 1,200 kg, bardé et ficelé (ficelle arrêtée). • Découper un morceau de veau à braiser prélevé dans le bas de carré, le ficeler (ficelage au choix du candidat). • Couper 8 morceaux de sauté de veau de 80 g prélevés dans le collier (entame du collier).
	6- Pesée	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Respect du poids</u> du rôti de veau côté palette 1,200 kg. • <u>Respect du poids et du nombre</u> des morceaux de sauté demandés.
	7- Présentation	<ul style="list-style-type: none"> • En veillant à ce que la présentation ait un aspect et un attrait commercial. • Présenter l'ensemble des morceaux demandés.
	Observations :	



BOEUF

OPERATIONS A EFFECTUER

T R A N S F O R M A T I O N	1- Fente	
	2- Coupe	Pour obtenir les morceaux suivants : <ul style="list-style-type: none"> • Séparer les bavettes, la jambe, le globe, la hanche, l'ailoyau déhanché, le milieu de train de côtes.
	3- Desossage	<ul style="list-style-type: none"> • Désosser - le globe - la jambe
	4- Parage	<ul style="list-style-type: none"> • Parer le jarret • Lever et parer le filet • Séparer l'ensemble des morceaux de la tranche à rôtir • Eplucher le rond et le mouvant
C O M M E R C I A L I S A T I O N	5- Préparation Découpe	<ul style="list-style-type: none"> • Préparer, barder et ficeler un rôti dans le rond (tranche grasse avant 1994) • Préparer un pot-au-feu de 1,500 kg sans os (ficelé) dans le gîte AR (jarret) • Trancher 4 biftecks (de poids identique) dans le mouvant
	6- Pesée	<ul style="list-style-type: none"> • Estimer le poids du rôti dans le rond. • Respecter la commande (nombre et poids demandés) du pot-au-feu et des biftecks.
	7- Présentation	Présenter toutes les pièces de détail transformées en leur donnant un aspect marchand.
	Observations : Les travaux à réaliser doivent être exécutés selon la procédure désignée par l'établissement organisateur ex (AGNEAU , VEAU , GROS BOVIN) Le poids des morceaux à évaluer sera noté sur le document page 6/6	

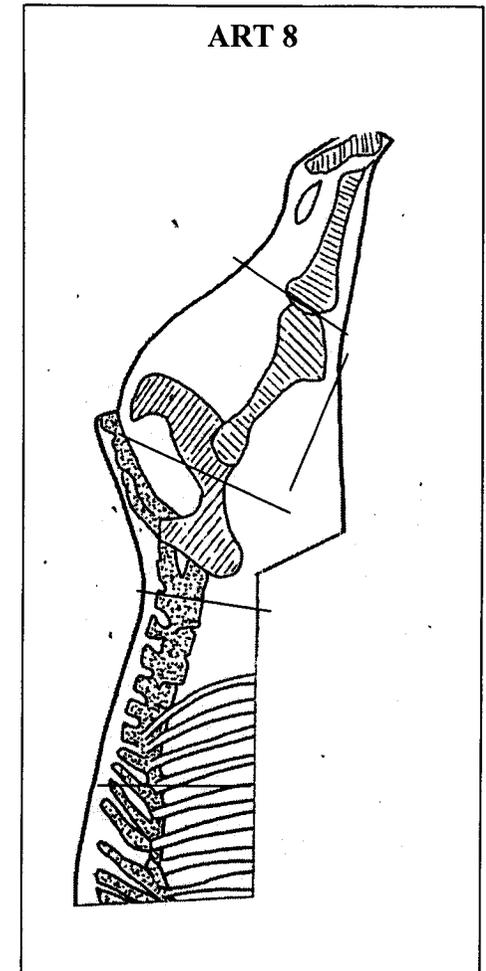


Tableau récapitulatif des travaux à effectuer

TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION

Espèces Opérations	AGNEAU/PORC	VEAU	BŒUF ART 8	Coefficient
1 - FENDRE	La carcasse en coupe longitudinale			1
2 - COUPER	<ul style="list-style-type: none"> • Réalisation des morceaux sur carcasse droite <ul style="list-style-type: none"> ➤ Gigot ➤ Selle ➤ Carré de côtes filet ➤ Carré de côtes 1^{ères} et 2^{èmes} (faire les manches) ➤ Carré de côtes découvert ➤ Epaule ➤ Poitrine ➤ Collier 	<ul style="list-style-type: none"> • Réalisation de la coupe PAN / BASSE (PAN à 8 côtes , BASSE à 5côtes) • Réalisation des morceaux de coupes sur la basse : <ul style="list-style-type: none"> ➤ épaule ➤ scier le jarret ➤ Collier ➤ bas de carré ➤ poitrine 	<ul style="list-style-type: none"> • Réalisation des morceaux de coupe suivants : <ul style="list-style-type: none"> ➤ bavettes ➤ Jambe ➤ globe ➤ hanche ➤ aloyau déhanché ➤ milieu de train de côtes 	2,5
3 - DESOSSER	<ul style="list-style-type: none"> • L' épaule • Le gigot raccourci 	<ul style="list-style-type: none"> • L' épaule (humérus coulé) • Le collier • Le bas de carré 	<ul style="list-style-type: none"> • le globe • la jambe 	1,5
4 - SEPARER PARER EPLUCHER	<ul style="list-style-type: none"> • L' épaule • Le gigot raccourci • L'ensemble des carrés de côtes 	<ul style="list-style-type: none"> • L' épaule • Le collier • Le bas de carré 	<ul style="list-style-type: none"> • Parer le jarret AR • Séparer la tranche à rôtir • Lever le filet • Eplucher la tranche à rôtir 	2
5 - PREPARER DECOUPER	<ul style="list-style-type: none"> • Ficelage de l'épaule d'agneau (en long) • Découpe de 5 côtes découvertes • Préparation du gigot (façon attrayante) 	<ul style="list-style-type: none"> • un rôti de veau "côté palette" de 1,200 kg bardé et ficelé dans l'épaule • un sauté de veau de 8 morceaux de 80 g (entame du collier) 	<ul style="list-style-type: none"> • un rôti dans le rond • un pot au feu de 1.500kg sans os (ficelé) dans le gîte AR (jarret) • De 4 biftecks dans le mouvant 	1,5
6 - PESER	Fait l'objet d'une évaluation séparée			1
7 - PRESENTER	Tous les morceaux de viande travaillés, en respectant la séparation des viandes des différentes espèces et en veillant à ce que la présentation ait un aspect et un attrait commercial.			0,5
8 - SERVICE CLIENT	Fait l'objet d'une évaluation séparée			1,5
9 - HYGIENE SECURITE	Seront évaluées tout au long de l'épreuve			0,5
OBSERVATIONS : Les travaux à réaliser doivent être exécutés selon l'ordre suivant : agneau/porc, veau, bœuf.				

Académie de RENNES		Session 2005		Code(s) examen(s)	Tirages	
Sujet BP BOUCHER				22106	A L	
Épreuve : Pratique professionnelle : Transformation, commercialisation				E1 U10		
Coefficient : 12		Durée : 5h00		Feuillet : 6 /6		R

Fiche de pesée

Côtes découvertes d'agneau	Epaule D'agneau	Gigot entier Semi-désossé	Rôti Epaule de veau	Sauté de veau (8 morceaux)	Rôti de bœuf	Pot au feu dans le jarret de bœuf	4 Biftecks
Poids identique	Estimation du poids	Estimation du poids	1,200 kg	Poids identique	Estimation du poids	1,500 kg	Poids identique

Les poids à estimer seront notés dans la case correspondante.