

<b>ACADÉMIE DE RENNES</b>		<b>Session 2005</b>	<b>Code sujet : Sujet 3</b>
<b>Examen : BP BOUCHER</b>		<b>U10</b>	
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**

**Veau : ½ carcasse**

**Agneau : 1 carcasse entière**

**Porc : 500 g barde**

*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

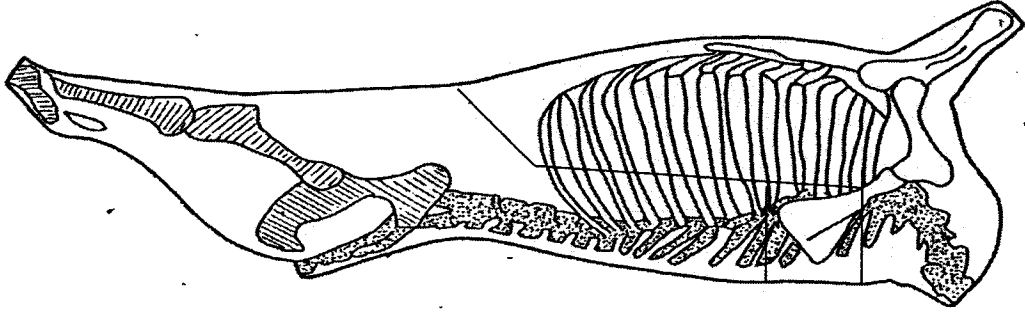
<b>T R A N S F O R M A T I O N</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fendre le coffre</li> <li>- Couper le baron - la culotte - la selle anglaise</li> <li>- Couper un 1/2 coffre - épaule ; poitrine ; haut de côtes ; collier ; carré découvert ; carré</li> <li>- Désosser - le gigot - l'épaule</li> <li>- Parer le gigot, l'épaule et le collier en vue de leur commercialisation</li> </ul>
<b>C O M M E R C I A L I S A T I O N</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Barder et ficeler l'épaule d'agneau (ficelage au choix du candidat)</li> <li>- Couper le demi collier en morceaux réguliers (4 à 5 morceaux)</li> <li>- Couper 3 côtes découvertes de poids identiques</li> <li>- 3 côtes découvertes (préciser le poids d'une côte)</li> <li>- l'épaule d'agneau (estimer son poids après préparation)</li> </ul> <p>Au choix du candidat en veillant à ce que la présentation ait un aspect et un attrait commercial.</p> <p><u>Consignes particulières</u> : Faire les manches du carré de côtes</p> <p><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 6/6.</p>

# VEAU

## OPERATIONS A EFFECTUER

<b>T R A N S F O R M A T I O N</b>	
<b>1- Fente</b>	
<b>2- Coupe</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Couper la basse à la cinquième côte</li> <li>- Lever - l'épaule</li> <li>- Couper la poitrine et le collier</li> </ul>
<b>3- Desossage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Désosser - l'épaule</li> <li>- le collier</li> </ul>
<b>4- Parage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Parer l'épaule et le collier en vue de leur commercialisation</li> </ul>
<b>C O M M E R C I A L I S A T I O N</b>	
<b>5- Préparation Découpe</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Couper - 6 morceaux de collier de 80g chacun en vue de la préparation d'une blanquette</li> <li>- 3 rondins pour osso-buco de 180g pièce</li> <li>- Barder et ficeler un rôti de veau dans l'épaule (1,200 kg) (ficelle arrêtée)</li> </ul>
<b>6- Pesée</b>	<p>Seront vérifiées les pesées - des morceaux de collier</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- des tranches d'osso-buco</li> <li>- du rôti de veau (estimer le poids)</li> </ul>
<b>7- Présentation</b>	<p>Au choix du candidat en veillant à ce que la présentation ait un aspect et un attrait commercial.</p>
<b>Observations : :</b>	<p>L'ordre des travaux à réaliser sera communiqué par le centre d'examen. Le poids des morceaux à évaluer sera noté sur le document 6/6.</p>

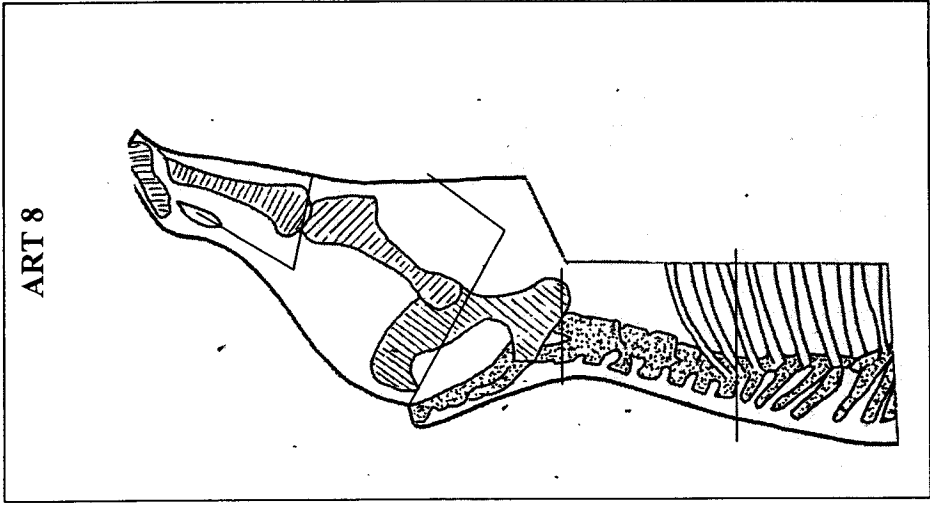
DEMI CARCASSE



# BOEUF

## OPERATIONS A EFFECTUER

<b>T R A N S F O R M A T I O N</b>		1- Fente	
		2- Coupe	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Couper et séparer - les bavettes                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'ailoyau déhanché</li> <li>- la jambe</li> <li>- la hanche</li> <li>- le milieu de train côtes (5 côtes)</li> </ul> </li> </ul>
		3- Desossage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Désosser - le gîte arrière (préalablement levé)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- le globe</li> </ul> </li> </ul>
		4- Parage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Séparer, parer et éplucher - la tranche en la laissant entière                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- le rond, le mouvant, le plat</li> </ul> </li> </ul>
		5- Préparation Découpe	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Barder et ficeler un rôti dans le rond (estimer son poids)</li> <li>- Préparer une côte de bœuf pour 4 personnes (estimer son poids)</li> <li>- Trancher 3 steaks de 150 g dans le plat</li> </ul>
		6- Pesée	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le candidat précisera sur le document page 6/6 les poids des pièces à estimer.</li> </ul>
		7- Présentation	Au choix du candidat en veillant à ce que la présentation ait un aspect et un attrait commercial
<b>C O M M E R C I A L I S A T I O N</b>		<u>Observations :</u>	



**Tableau récapitulatif des travaux à effectuer**

**TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION**

Espèces Opérations	AGNEAU/PORC	VEAU	BŒUF ART 8	Coefficient
<b>1 - FENDRE</b>	Coffre			1
<b>2 - COUPER</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Le baron</li> <li>▪ Le ½ coffre droit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ½ basse de veau</li> <li>▪ épaule, poitrine, collier, bas de carré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ les bavettes</li> <li>▪ l'aloyau déhanché</li> <li>▪ la hanche</li> <li>▪ le jarret</li> <li>▪ le milieu de train-côtes</li> </ul>	2,5
<b>3 - DESOSSER</b>	Le gigot L'épaule	L'épaule Le collier	Le globe Le gîte arrière	1,5
<b>4 - SEPARER PARER EPLUCHER</b>	Le gigot L'épaule	L'épaule Le collier	La tranche	2
<b>5 - PREPARER DECOUPER</b>	Le ½ collier Les 3 côtes découvertes	6 morceaux collier 80g pour blanquette 3 rondins pour osso-buco Rôti de veau épaule (bardé) (poids imposé)	Côte de bœuf (3-4 personnes) Rôti 3 steaks de 150g	1,5
<b>6 - PESER</b>		Fait l'objet d'une évaluation séparée		1
<b>7 - PRESENTER</b>	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.			
<b>8 - SERVICE CLIENT</b>		Fait l'objet d'une évaluation séparée		1,5
<b>9 - HYGIENE et SECURITE</b>		Seront évaluées tout au long de l'épreuve		0,5
<b>OBSERVATIONS :</b> Les travaux à réaliser doivent être exécutés selon l'ordre suivant : agneau/porc, veau, bœuf.				

<b>Session 2005</b>		Code(s) examen(s)		<b>Sujet 3</b>
<b>Fiche de pesée BP BOUCHER</b>		sujet n°		E1 – U10
Épreuve : Pratique professionnelle		Durée : 5 h 00		Feuillet : 6/6
Coefficient : 12				

## FICHE DE PESÉE

3 côtes d'agneau	Epaule ficelée	Collier de veau	Ossobuco	Rôti de veau	Rosbif	Steaks
Poids identique	Estimation du poids	6 x 80g	3 x 180g	1,200 kg	Estimation du poids	3 x 150g

**Les poids à estimer seront notés dans la case correspondante**