

		<b>Session 2005</b>	Code sujet : <b>Sujet 4</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 : AV5**

**Veau : ½ carcasse**

**Agneau : 1 carcasse entière**

**Porc : 1 kg de 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

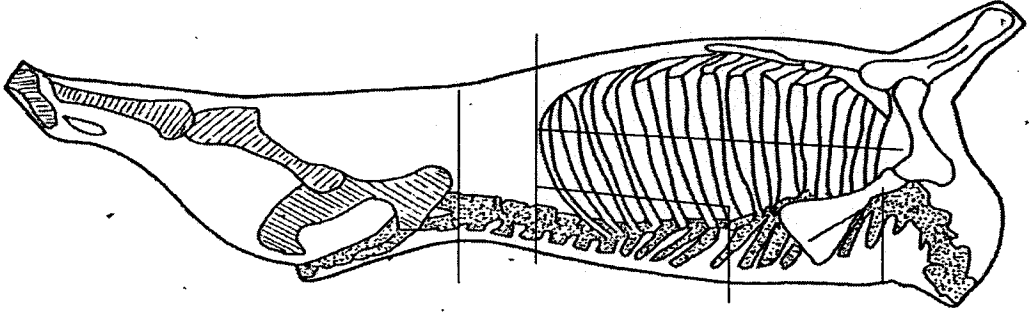
<b>T R A N S F O R M A T I O N</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fendre le coffre</li> <li>- Couper - la culotte (entre la dernière lombaire et première sacrée) - la selle anglaise (entre la première lombaire et la seconde)</li> <li>- Lever épaule, collier, poitrine haut de côtelettes, carré découvert</li> <li>- Désosser - le gigot entier - l'épaule</li> <li>- Parer - le gigot - la poitrine - le haut de côtelettes - l'épaule</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>- Ficeler l'épaule (ficelle arrêtée)</li> <li>- Couper - 5 côtes découvertes de poids identique - la poitrine, haut de côtelettes</li> <li>- Ficeler le gigot (ficelle arrêtée)</li> <li>- Estimer le poids du gigot</li> <li>- Respecter les consignes : 5 côtes découvertes (poids identique)</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Présenter des morceaux de détails en vue de leur commercialisation</li> </ul>
	<p><u>Consignes particulières :</u></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 page 6/6.</p>

# VEAU

## OPERATIONS A EFFECTUER

T R A N S F O R M A T I O N	<p><b>1- Fente</b></p> <p><b>2- Coupe</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Couper - l'avant entre la 5<sup>ème</sup> et 6<sup>ème</sup> vertèbre dorsale</li> <li>- le tendron</li> <li>- le carré de côtes (articulation de la 1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> vertèbre lombaire)</li> <li>- le haut de côtes</li> <li>- la longe avec flanchet</li> <li>- le collier</li> </ul> <p><b>3- Desossage</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Désosser - le cuisseau (sauf jarret)</li> <li>- le collier</li> </ul> <p><b>4- Parage</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Parer le collier et la noix qui aura été préalablement levée</li> </ul>
C O M M E R C I A L I S A T I O N	<p><b>5- Préparation</b></p> <p><b>Découpe</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparer et ficeler un rôti dans la noix de 1,200 kg</li> <li>- Blanquette dans le collier (10 morceaux de 80 g.)</li> <li>- Trancher 3 escalopes de 120 g chacune</li> </ul> <p><b>6- Pesée</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rôti de veau 1,200 kg</li> <li>- blanquette 10 morceaux (80 g)</li> </ul> <p><b>7- Présentation</b></p> <p>Présenter tous les morceaux de détail issus des différentes opérations techniques</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>

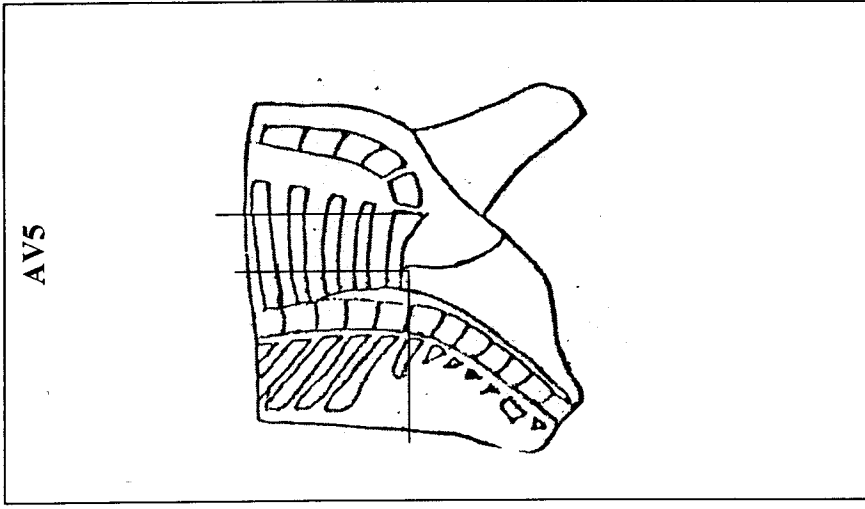
DEMI CARCASSE



# BOEUF

## OPERATIONS A EFFECTUER

T R A N S F O R M A T I O N		<p><b>1- Fente</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lever la raquette</li> </ul> <p><b>2- Couper</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Séparer - la poitrine             <ul style="list-style-type: none"> <li>- le plat de côtes découvert</li> <li>- le collier</li> <li>- la jambe (au niveau de l'articulation)</li> </ul> </li> <li>- Désosser la raquette sans la jambe</li> </ul> <p><b>3- Desossage</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Séparer la macreuse à biftecks, la macreuse à braiser, la surprise</li> </ul> <p><b>Séparation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Parer - la macreuse à biftecks</li> <li>- la surprise</li> </ul> <p><b>4- Parage</b></p>
C O M M E R C I A L I S A T I O N		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparer - un rôti pour 6 personnes dans la macreuse à biftecks</li> <li>- un bœuf braiser dans la macreuse à pot-au-feu</li> <li>- Trancher 3 biftecks dans la surprise de 120 g</li> </ul> <p><b>5- Préparation</b></p> <p><b>Découpe</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rôti de bœuf (évaluation du poids par le candidat)</li> <li>- 3 biftecks de 120 g (respecter le poids demandé)</li> </ul> <p><b>6- Pesée</b></p> <p><b>7- Présentation</b></p> <p>Présenter les pièces issues de différents travaux en leur donnant une présentation d'ensemble « marchande ».</p> <p><u>Observations</u> : Le rôti de bœuf sera bardé et ficelé (ficelle arrêtée)          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</p>



**Tableau récapitulatif des travaux à effectuer**

<b>TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION</b>				
Espèces Opérations	AGNEAU	VEAU	BŒUF AV 5	Coefficient
<b>1 - FENDRE</b>	<b>Coffre</b>			<b>1</b>
<b>2 - COUPER</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Culotte</li> <li>▪ Selle anglaise</li> <li>▪ Epaule</li> <li>▪ Collier</li> <li>▪ Poitrine haut de côtelettes</li> <li>▪ Carré découvert</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Avant (entre la 5<sup>ème</sup> et la 6<sup>ème</sup> côte)</li> <li>▪ Tendon</li> <li>▪ Carré de côtes</li> <li>▪ Haut de côtes</li> <li>▪ Longe</li> <li>▪ Collier</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Lever la raquette</li> <li>▪ Séparer La poitrine</li> </ul> <p align="center">Plat de côtes découvert Le collier La jambe</p>	<b>2,5</b>
<b>3 - DESOSSER</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- gigot</li> <li>- épaule</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- cuisseau</li> <li>- collier</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La raquette sans la jambe</li> </ul>	<b>1,5</b>
<b>4 - SEPARER PARER EPLUCHER</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- gigot</li> <li>- poitrine haut de côtelettes</li> <li>- épaule</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- collier</li> <li>- noix</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- séparer / macreuse à biftecks, macreuse à braiser, la surprise</li> </ul>	<b>2</b>
<b>5 - PREPARER DECOUPER</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ficeler épaule</li> <li>5 côtes découvertes</li> <li>poitrine haut de côtelettes</li> <li>ficeler gigot</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rôti dans la noix</li> <li>Blanquette</li> <li>Escalopes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rôti de bœuf</li> <li>Le braisé</li> <li>3 biftecks</li> </ul>	<b>1,5</b>
<b>6 - PESER</b>		Fait l'objet d'une évaluation séparée		<b>1</b>
<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		<b>1,5</b>
<b>9 - HYGIENE et SECURITE</b>		Seront évaluées tout au long de l'épreuve		<b>0,5</b>
<b>OBSERVATIONS : Les travaux à réaliser doivent être exécutés selon l'ordre suivant : agneau/porc, veau, bœuf.</b>				

<b>Session 2005</b>		<b>Code(s) examen(s)</b>		<b>Sujet 4</b>
<b>Fiche de pesée BP BOUCHER</b>				
Épreuve : Pratique professionnelle		sujet n° E1 – U10		
Coefficient : 12	Durée : 5 h 00	Feuillet : 6/6		

### FICHE DE PESÉE

Gigot	Côtes découvertes	Rôti de veau	3 escalopes	Rôti	3 biftecks
Evaluation	Poids identiques	1,200 kg	120 g	Evaluation	120 g

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