

Session 2006		SUJET N°272CB06	
Sujet BP BOUCHER		E1 – U10	
Épreuve : Pratique professionnelle			
Coefficient : 12	Durée : 5 h 00	Feuille : 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,
- sur le déroulement normal des opérations,
- sur le maniement du matériel et de l'outillage,
- sur 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

Barde : 500g

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

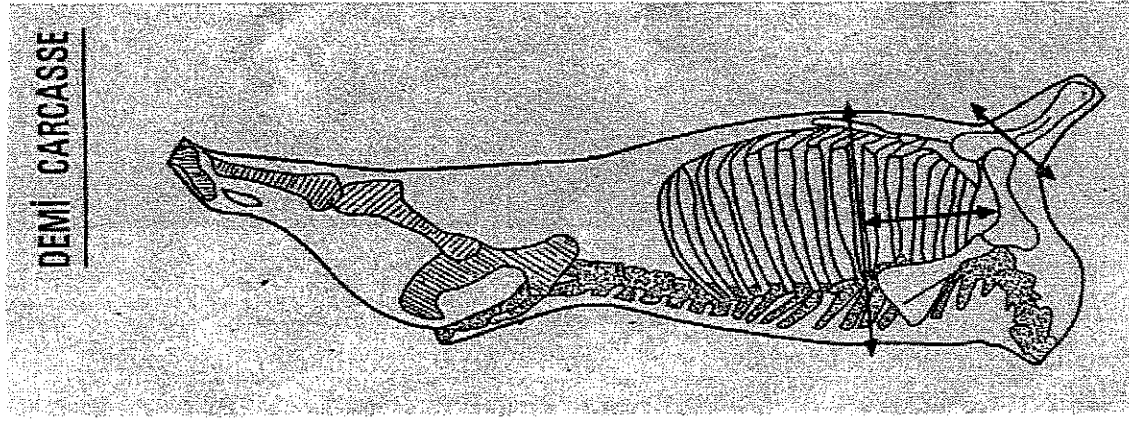
OPERATIONS A EFFECTUER (sur le côté de votre choix)

		Fente de la colonne vertébrale d'un agneau en respectant les règles de sécurité
1- Fente		
2- Coupe		<ol style="list-style-type: none"> 1- Gigot entier 2- Carré de côtes filet 3- Levée de l'épaule 4- Le collier 5- La poitrine 6- Le carré découvert
3- Désossage		De l'épaule (scapulum uniquement). Du gigot
4- Parage		<ul style="list-style-type: none"> - Le carré de côtes couvert et découvert - Le collier. - L'épaule et le gigot.
5- Préparation Découpe		<ul style="list-style-type: none"> - Coupe du collier en morceaux réguliers. - Coupe des 5 côtes découvertes (régulières). - Ficelage du gigot pour une éventuelle découpe en tranche (ficelle arrêtée).
6- Pesée		<ul style="list-style-type: none"> - Evaluation du poids de l'épaule - Les 5 côtes découvertes avec un poids identique.
7- Présentation		Présentation de l'ensemble des morceaux travaillés
		<u>Observations</u> : Les préparations réalisées seront présentées sur plat.
TRANSFORMATION		
COMMERCIALISATION		

VEAU

OPERATIONS A EFFECTUER

TRANSFORMATION	
1- Fente	
2- Coupe	<ul style="list-style-type: none"> - 1 Coupe de l'avant à 5 côtes. - 2 Levée de l'épaule. - 3 Coupe du jarret avant entier déjointé. - 4 Coupe de la poitrine
3- Désossage	<ul style="list-style-type: none"> - La poitrine - Le collier et côtes découvertes. - L'épaule.
4- Parage / Séparation, épluchage	<ul style="list-style-type: none"> - De la poitrine - De l'épaule. - Du pectoral (bateau)
5- Préparation Découpe	<ul style="list-style-type: none"> - D'un rôti dans l'épaule de 1 kg 500 (ficelage au choix). - De trois escalopes de 150 grs dans le pectoral
6- Pesée	<ul style="list-style-type: none"> - Le rôti dans l'épaule de 1 kg 500. - Les trois escalopes de 150 grs chacune.
7- Présentation	<ul style="list-style-type: none"> - Tous les morceaux de découpe seront présentés sur table de façon harmonieuse et commerciale, à l'initiative du candidat.
<p><u>Observations :</u> Les préparations réalisées seront présentées sur plat</p>	
COMMERCIALISATION	



BOEUF

OPERATIONS A EFFECTUER

TRANSFORMATION	
1- Fente	
2- Coupe	<ul style="list-style-type: none"> - Levée de l'épaule. - Coupe de la poitrine et du plat de côtes découvert - Coupe du jarret avec os (pour présentation à la vente) - Séparation du collier et de la basse côte
3- Désossage	<ul style="list-style-type: none"> - De l'épaule - Du collier
4- Parage / Séparation, épluchage	<ul style="list-style-type: none"> - Séparation des différents morceaux de l'épaule. - Epluchage de dessous de palette et de la macreuse à biftecks.
5- Préparation Découpe	<ul style="list-style-type: none"> - 3 biftecks de 120grs du dessous de palette. - Dix morceaux de bourguignon dans le collier pour un poids total de 800grs - D'un rosbif dans la macreuse à biftecks (partie épaisse).
6- Pesée	<ul style="list-style-type: none"> - Les trois biftecks - Des morceaux de bourguignon - Estimation du rosbif dans la macreuse
7- Présentation	Tous les morceaux préparés.
<p>Les préparations de détail réalisées seront présentées sur plat.</p>	
COMMERCIALISATION	

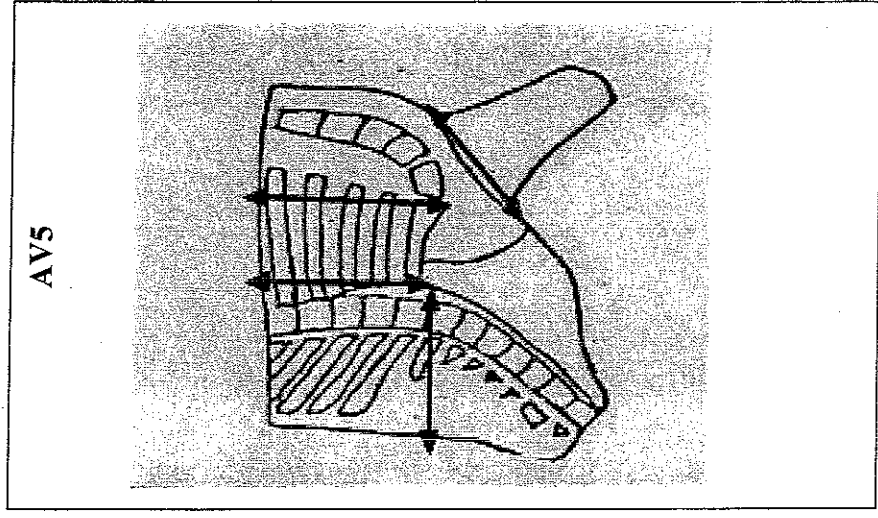


Tableau récapitulatif des travaux à effectuer

TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION

- Espèces Opérations	AGNEAU	VEAU	BŒUF ART 8 - AV 5	Coefficient
1 - FENDRE	L'agneau dans le sens de la longueur			1
2 - COUPER	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gigot entier 2. Carré de côtes filet 3. Levée de l'épaule 4. Le collier 5. La poitrine 6. Le carré découvert 	<ol style="list-style-type: none"> 1. L'avant à 5 côtes 2. Levée de l'épaule 3. Coupe du jarret avant déjointé 4. Coupe de la poitrine . 	<ul style="list-style-type: none"> - Levée de l'épaule, coupe de la poitrine et du plat de côtes, - Coupe du jarret déjointé, - Séparation du collier de la basse côte . 	2,5
3 - DESOSSER	<ul style="list-style-type: none"> • L'épaule (scapulum) • Le Gigot(fémur coulé) 	<ul style="list-style-type: none"> • La poitrine • Le collet/bas de carré • L'épaule 	<ul style="list-style-type: none"> • L'épaule, le collier . 	1,5
4 - SEPARER PARER EPLUCHER	<ul style="list-style-type: none"> • Le carré découvert. • Le collier • L'épaule et du gigot 	<ul style="list-style-type: none"> • L'épaule • Le collier côtes découvertes • La poitrine 	<ul style="list-style-type: none"> • Les différents morceaux de l'épaule . • Epluchage de la macreuse, du dessous de palette . 	2
5 - PREPARER DECOUOPER	<ul style="list-style-type: none"> • Coupe du collier en morceaux • Coupe des 5 côtes découvertes. • Ficelage du gigot (ficelage arrêté) 	<ul style="list-style-type: none"> • Un rôti dans l'épaule de 1kg500 (ficelage au choix) • Trois escalopes de 150 grs chacune • Dans le pectoral 	<ul style="list-style-type: none"> • 3 biftecks dans le dessous de palette • Dix morceaux de bourguignon • Un rosbif dans la macreuse à bif 	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 et SECURITE	Seront évaluées tout au long de l'épreuve			0,5
<u>OBSERVATIONS</u> : Les travaux à réaliser doivent être exécutés selon l'ordre suivant : agneau/porc, veau, bœuf.				

Session 2006

SUJET N°272CB06

Sujet Fiche de pesée BP BOUCHER

Épreuve : Pratique professionnelle

E1 – U10

Coefficient : 12

Durée : 5 h 00

Feuillet : 6/6

Fiche de pesée

Epaule d'agneau	5 découverts d'agneau	Epaule de veau	Escalopes de veau	Rôti de bœuf	Biftecks	Bourguignon
Poids à estimer	Poids à l'identique	1.500 kg	3 x 150g	Poids à estimer	3 x 120 g	10 x 80 g

Les poids à estimer seront notés dans la case correspondante.