

<b>Session 2006</b>		SUJET N°273CB06	
<b>Sujet</b> 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 : ART 8**

**Veau : ½ carcasse**

**Agneau : 1 carcasse entière**

**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

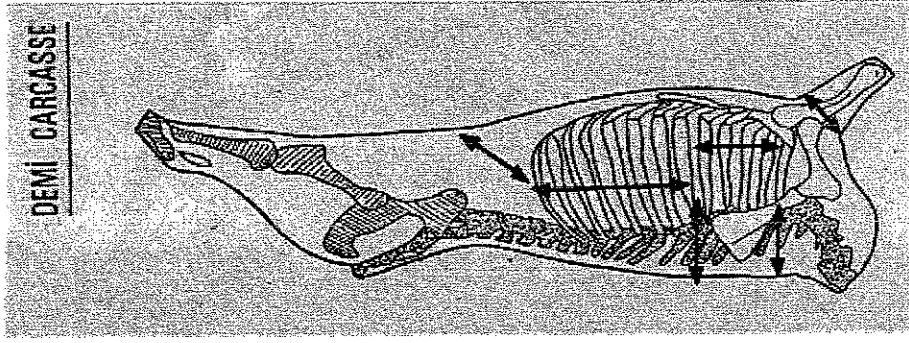
## OPERATIONS A EFFECTUER sur le côté de votre choix

TRANSFORMATION	
1. Fente	<ul style="list-style-type: none"> <li>- fente du coffre (moins la région lombaire)</li> </ul>
2. Coupe	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Couper le baron</li> <li>- couper la selle anglaise</li> <li>- séparer les gigots</li> <li>- couper la selle</li> <li>- lever l'épaule</li> <li>- couper le collier</li> <li>- couper l'ensemble poitrine/haut de côtes (prévoir les manches)</li> <li>- couper le carré de côtes découvertes</li> </ul>
3. Désossage	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Désosser l'épaule</li> <li>• Désosser le gigot raccourci</li> </ul>
4. Parage	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Parer l'épaule</li> <li>• Parer le gigot raccourci</li> <li>• Parer le carré de côtes découvertes</li> <li>• Parer le demi- collier</li> </ul>
5. Préparation Découpe	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ficeler l'épaule d'agneau (en long , ficelage arrêté)</li> <li>• Découper 5 côtes découvertes de poids identiques</li> <li>• Préparer le gigot de façon attrayante en vue de la commercialisation.</li> </ul>
6. Pesée	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evaluation du poids du gigot raccourci (après préparation )</li> <li>• 3 Côtes découvertes régulières.</li> </ul>
7. Présentation	<p>Au choix du candidat, en veillant à ce que la présentation ait un aspect et un attrait commercial</p>
<b>Observations :</b>	<p>Les travaux à réaliser doivent être exécutés selon la procédure désignée par l'établissement organisateur Ex : (AGNEAU, VEAU , GROS BOVIN )</p>
COMMERCIALISATION	

# VEAU

## OPERATIONS A EFFECTUER

TRANSFORMATION	
1. Fente	Réaliser la coupe ( pan + basse ) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Couper la basse entre la 5<sup>ème</sup> et la 6<sup>ème</sup> côte</li> <li>• Lever l'épaule au carré.</li> <li>• Coupe du jarret en vue de la mise en vente, du collier, du bas de carré, l'ensemble poitrine, tendron et flanchet et haut de côtes restent attachants.</li> </ul>
2. Coupe	Désosser <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'épaule (humérus coulé)</li> <li>• Le collier</li> </ul>
3. Désossage	Parer <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'épaule</li> <li>• Le collier</li> </ul>
4. Parage	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Barder et ficeler un rôti de veau dans l'épaule ( côté scapulum ) 1.400 kg</li> <li>• 3 rondins de veau pour osso - buco de poids régulier.</li> <li>• Découper 6 morceaux de collier de 80g ( commercialisation viande pour blanquette )</li> </ul>
5. Préparation Découpe	Seront vérifiées les pesées : <ul style="list-style-type: none"> <li>- des morceaux du collier</li> <li>- du rôti de veau ( vérification du poids )</li> </ul>
6. Pesée	
7. Présentation	De l'ensemble des pièces préparées
<u>Observations :</u>	



# BOEUF

## OPERATIONS A EFFECTUER

TRANSFORMATION	
1. Fente	
2. Coupe	<p>Couper et séparer pour obtenir</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les bavettes, la jambe, le globe, la hanche, l'ailoyau déhanché, le milieu de train de côtes (carré d'entrecôtes)</li> </ul>
3. Désossage	<ul style="list-style-type: none"> <li>• du globe</li> <li>• Du milieu de train de côtes [uniquement les demies - vertèbres (MRS)]</li> </ul>
4. Parage/ Epluchage	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eplucher l'ensemble des morceaux de la tranche à rôtir (tranche grasse)</li> </ul>
5. Préparation Découpe	<ul style="list-style-type: none"> <li>• D'un rôti bardé et ficelé dans le <u>rond</u> de tranche grasse (partie plus épaisse)</li> <li>• D'une côte de bœuf pour 4 personnes (10<sup>ème</sup>)</li> <li>• De 3 biftecks dans la partie du rond non utilisée pour le rôti</li> </ul>
6. Pesée	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estimation du poids du rôti dans le rond de tranche à rôtir (RTG)</li> <li>• 3 biftecks de poids régulier. (150 g)</li> </ul>
7. Présentation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De l'ensemble des pièces préparées.</li> </ul>
Observations :	<p>Les travaux à réaliser doivent être exécutés selon la procédure désignée par l'établissement organisateur ex (AGNEAU, VEAU, GROS BOVIN)</p>
COMMERCIALISATION	

ART 8

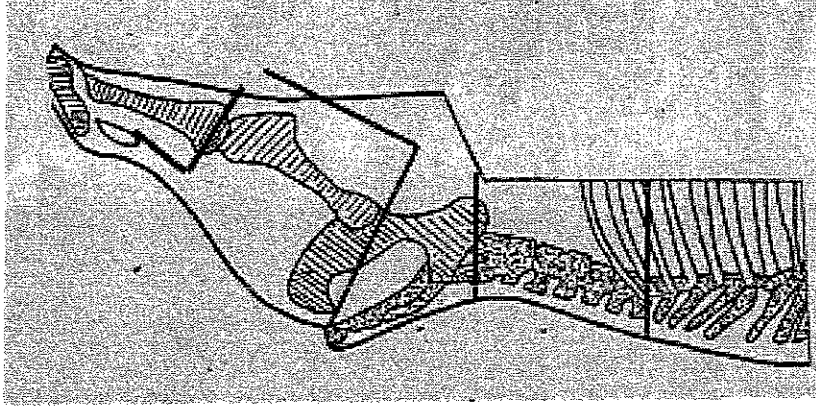


Tableau récapitulatif des travaux à effectuer

## TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION

Espèces Opérations	AGNEAU/PORC	VEAU	BŒUF ART 8	Coefficient
<b>1 - FENDRE</b>	Le coffre			<b>1</b>
	Réalisation des morceaux sur le baron <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ Selle anglaise</li> <li>➢ gigot raccourci</li> </ul> Réalisation des morceaux sur le 1/2 coffre de votre choix <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ Carré de côtes 1<sup>ères</sup> et 2<sup>èmes</sup> (faire les manches)</li> <li>➢ Carré de côtes découvert</li> <li>➢ Épaule</li> <li>➢ Poitrine</li> <li>➢ Demi- collier</li> </ul>	Réalisation de la coupe PAN / BASSE (PAN à 8 côtes, BASSE à 5 côtes) Réalisation des morceaux de coupes sur la basse : <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ Épaule / jarret ( effectuer la coupe)</li> <li>➢ Collier</li> <li>➢ Bas de carré</li> <li>➢ Poitrine / haut de côtes / Tendron/ Flanchet ( laisser adhérent)</li> </ul>	Réalisation des morceaux de coupe suivants : <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ Bavettes</li> <li>➢ Jambe</li> <li>➢ Globe</li> <li>➢ Hanche</li> <li>➢ Aloyau déhanché ( à 3 côtes)</li> <li>➢ Milieu de train de côtes ( à 5 côtes)</li> </ul>	<b>2,5</b>
<b>3 - DESOSSER</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'épaule</li> <li>• Le gigot raccourci</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'épaule ( humérus coulé)</li> <li>• Le collier</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le globe</li> <li>• Le milieu de train de côtes[ uniquement les demiés - vertèbres (MRS)]</li> </ul>	<b>1,5</b>
<b>4 - SEPARER PARER EPLUCHER</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'épaule</li> <li>• Le gigot raccourci</li> <li>• Le carré de côtes découvert</li> <li>• Demi- collier</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'épaule</li> <li>• Le collier</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Parer la côte de bœuf ( 10ème)</li> <li>• Eplucher L'ensemble des morceaux de la tranche grasse.</li> </ul>	<b>2</b>
<b>5 - PREPARER DECOURPER</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ficelage de l'épaule d'agneau (en long)</li> <li>• Découpe de 5 côtes découvertes</li> <li>• Préparation du gigot</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• D'un rôti "côté scapulum" de 1.400 kg bardé et ficelé dans l'épaule</li> <li>• De 3 rondins dans le jarret de poids régulier</li> <li>• Blanquette de veau de 6 morceaux de 80 g</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• D'un rôti dans le rond de tranche à rôtir ( partie plus épaisse)</li> <li>• D'une côte de bœuf pour 4 personnes (10<sup>ème</sup>)</li> <li>• De 3 biftecks dans le rond de tranche grasse</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>0,5</b>
<b>8 - SERVICE CLIENT</b>	Fait l'objet d'une évaluation séparée			<b>1,5</b>
<b>9 - HYGIENE SECURITE</b>	Seront évaluées tout au long de l'épreuve			<b>0,5</b>
<b>OBSERVATIONS :</b> Les travaux à réaliser doivent être exécutés selon l'ordre suivant : agneau/porc, veau, bœuf.				

Session 2006

SUJET N°273CB06

**Sujet** Fiche de pesée BP BOUCHER

Épreuve : Pratique professionnelle

E1 – U10

Coefficient : 12

Durée : 5 h 00

Feuillet : 6/6

### Fiche de pesée

	3 côtes d'agneau	Gigot d'agneau	Collier de veau	Epaule de veau	Biftecks	Rôti de bœuf
Poids identiques		Estimation du poids	6x 80 g	1.400 kg	3x150 g	Estimation du poids

Les poids à estimer seront notés dans la case correspondante.