

<b>Session 2006</b>		SUJET N°274CB06	
<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 :

**Agneau : 1 carcasse entière**

**Veau : ½ carcasse**

**Bœuf : ART 8**

**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

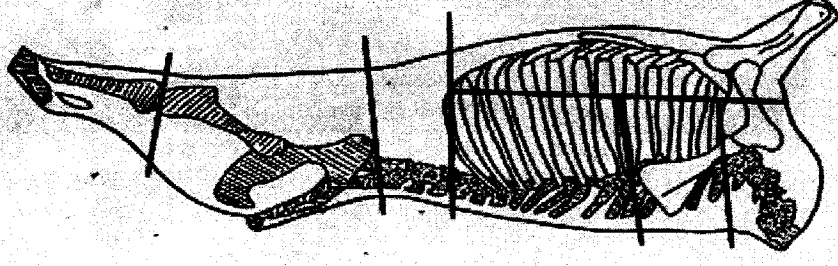
## OPERATIONS A EFFECTUER

TRANSFORMATION	
<b>1. Coupe</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- d'un baron</li> <li>- de la côte filet double (articulation sacro lombaire)</li> </ul>
<b>2. Fente</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- du coffre (respect de la réglementation en vigueur)</li> </ul>
<b>3. Coupe (sur le côté de votre choix)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- levée de l'épaule</li> <li>- de la poitrine et du haut de côtes (prévoir manches sur côtes premières et secondes)</li> <li>- du collier</li> <li>- du carré de côtes découvert</li> </ul>
<b>4. Désossage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- de l'épaule</li> <li>- d'un gigot prêt à la vente</li> </ul>
<b>5. Parage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- de l'épaule pour braiser</li> <li>- du gigot</li> <li>- des côtes filet doubles</li> </ul>
COMMERCIALISATION	
<b>6. Préparation découpe/ficelage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- de l'épaule « façon melon »</li> <li>- d'un gigot</li> <li>- de 3 côtes filet double</li> </ul>
<b>7. Pesée</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- des 3 côtes filet double de poids identique</li> <li>- estimation du poids de l'épaule</li> </ul>
<b>8. Présentation</b>	<p>Tous les morceaux de viande travaillés seront présentés sur table, et ce, de façon harmonieuse et commerciale. Le choix dans la présentation des morceaux est laissé à l'initiative du candidat. Néanmoins, la séparation des espèces animales sera respectée lors de la présentation des viandes à la fin de l'épreuve.</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>	

**OPERATIONS A EFFECTUER**

TRANSFORMATION	
1. Coupe	<ul style="list-style-type: none"> <li>- en deux du 1/2 veau (entre la 1<sup>ère</sup> et la 2<sup>nde</sup> demi- vertèbre lombaire</li> <li>- de la longe (coupe sacro lombaire, bavette et œillet dégagés)</li> <li>- du jarret arrière</li> <li>- levée de l'épaule</li> <li>- de l'ensemble poitrine/tendron</li> <li>- du collier/bas de carré</li> <li>- côtes</li> <li>- du collier</li> </ul>
2. Désossage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- du collier</li> <li>- du cuisseau</li> </ul>
3. Parage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- de la noix</li> <li>- du collier</li> <li>- parage et épluchage de la bavette.</li> </ul>
4. Préparation découpe	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Un rôti ficelé dans l'entame de noix de 1,350 Kg</li> <li>- Préparation d'un plat de 10 morceaux de blanquette dans le collier. (Le poids de chaque morceau sera de 90 g)</li> <li>- découpe de la bavette en escalopes régulières pour adultes</li> </ul>
5. Pesée	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Blanquette de veau : 10 morceaux de 90 gr pièce</li> <li>- Rôti noix : 1,350 kg</li> </ul>
6. Présentation	<p>Tous les morceaux de viande travaillés seront présentés sur table, et ce, de façon harmonieuse et commerciale. Le choix dans la présentation des morceaux est laissé à l'initiative du candidat. Néanmoins, la séparation des espèces animales sera respectée lors de la présentation des viandes à la fin de l'épreuve.</p>
<u>Observations</u>	<p>Les travaux à réaliser doivent être exécutés selon la procédure désignée par l'établissement organisateur. Le poids des morceaux à évaluer sera noté sur le document page 6/6.</p>

**DEMI CARCASSE**



**OPERATIONS A EFFECTUER**

<b>TRANSFORMATION</b>	<p><b>1. Coupe</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- lever les bavettes</li> <li>- couper la cuisse</li> <li>- lever la jambe</li> <li>- couper la hanche</li> <li>- couper le milieu de train de côtes</li> </ul>
	<p><b>2. Désossage</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de la jambe</li> <li>- du globe</li> <li>- du milieu de train de côtes (uniquement les ½ vertèbres)</li> </ul>
	<p><b>3. Séparation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- levée du tende de tranche</li> <li>- de tous les muscles du tende de tranche</li> </ul>
	<p><b>4. Parage et épiluchage</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de la poire</li> <li>- du merlan</li> <li>- de la tranche</li> <li>- parage d'une côte de bœuf</li> </ul>
	<p><b>5. Préparation découpe/ficelage</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- d'une côte de bœuf</li> <li>- d'un rôti de bœuf côté adducteur de 1,800 Kg</li> <li>- d'un pot au feu ficelé dans le jarret de 1 Kg</li> <li>- de la poire et du merlan en biftecks réguliers pour adultes</li> </ul>
	<p><b>6. Pesée</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estimation du poids de la côte de bœuf</li> <li>- Jarret de bœuf ficelé : 1 Kg</li> <li>- Rosbif tranche : 1,800 Kg</li> </ul>
	<p><b>7. Présentation</b></p> <p>Tous les morceaux de viande travaillés seront présentés sur table, et ce, de façon harmonieuse et commerciale. Le choix dans la présentation des morceaux est laissé à l'initiative du candidat. Néanmoins, la séparation des espèces animales sera respectée lors de la présentation des viandes à la fin de l'épreuve.</p>
	<p><b>Observations :</b></p> <p>Les travaux à réaliser doivent être exécutés selon la procédure désignée par l'établissement organisateur.</p> <p>Le poids des morceaux à évaluer sera noté sur le document page 6/6.</p>
<b>COMMERCIALISATION</b>	

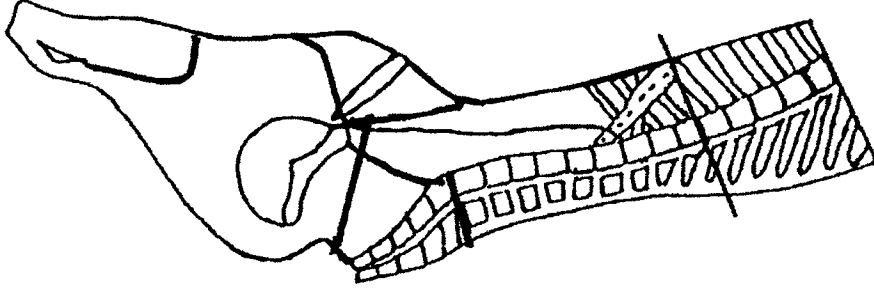


Tableau récapitulatif des travaux à effectuer

TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION					
Opérations	Espèces	AGNEAU	VEAU	BŒUF ART 8 - AV 5	Coefficient
1 - FENTE		- du coffre <i>Après coupe du baron et de la côte filet double (respect de la réglementation)</i>			1
2 - COUPE		- d'un baron - de la côte filet double ( <i>articulation sacro lombaire</i> ) <i>Après fente du coffre</i> (sur le côté de votre choix) - levée de l'épaule - de la poitrine et du haut de côtes ( <i>prévoir manches sur côtes premières et secondes</i> ) - du collier - du carré de côtes découvert	- en deux du ½ veau - de la longe (coupe sacro lombaire, bavette et œillet dégagés) - du jarret arrière - levée de l'épaule - de l'ensemble poitrine/tendron - du collier/bas de carré - du collier	- lever les bavettes - couper la cuisse - lever la jambe - couper la hanche - couper le milieu de train de côtes	2,5
3 - DESOSSAGE		- de l'épaule - d'un gigot prêt à la vente	- du collier - du cuisseau	- de la jambe - du globe - du milieu de train de côtes (uniquement les ½ vertèbres)	1,5
4 - SEPARATION PARAGE et EPLUCHAGE		- de l'épaule pour braiser - du gigot - des côtes filet double	- de la noix - du collier - parage et épluchage de la bavette	- levée du tendre de tranche - de tous les muscles du tendre de tranche - de la poire - du merlan - de la tranche - parage d'une côte de bœuf	2
5 - PREPARATION DECOUPE FICELAGE		- de l'épaule « façon melon » - d'un gigot - de 3 côtes filet double	- Un rôti ficelé dans l'entame de noix de 1,250 Kg - Préparation d'un plat de 10 morceaux de blanquette dans le collier. (Le poids de chaque morceau sera de 90 g) - découpe de la bavette en escalopes régulières pour adultes	- d'une côte de bœuf - d'un rôti de bœuf côté adducteur de 1,800 Kg - d'un pot au feu ficelé dans le jarret de 1 Kg - de la poire et du merlan en biftecks réguliers pour adultes	1,5
6 - PESÉE		Fait l'objet d'une évaluation séparée			1
7 - PRESENTER		Tous les morceaux de viande travaillés seront présentés sur table, et ce, de façon harmonieuse et commerciale. Le choix dans la présentation des morceaux est laissé à l'initiative du candidat. Néanmoins, la séparation des espèces animales sera respectée lors de la présentation des viandes à la fin de l'épreuve.			0,5
8 - SERVICE et CLIENT		Les membres du jury poseront des questions relatives : > A l'utilisation des viandes. > Aux modes de cuisson. > Aux temps de cuisson. > Aux garnitures.			1,5
9 - HYGIENE et SECURITE		Les membres du jury veilleront au suivi des règles d'hygiène et de sécurité tout au long du déroulement des épreuves.			0,5
<b>OBSERVATIONS</b> : Les travaux à réaliser doivent être exécutés selon l'ordre suivant : agneau/porc, veau, bœuf.					

<b>Session 2006</b>		SUJET N°274CB06	
<b>Sujet Fiche de pesée BP BOUCHER</b>			
Épreuve : Pratique professionnelle		E1 – U10	
Coefficient : 12	Durée : 5 h 00	Feuillet : 6/6	

### Fiche de pesée

3 côtes filets d'agneau	Epaule	10 morceaux de Blanquette de veau	Rôti noix	Côte de bœuf	Jarret de bœuf ficelé	Rosbif tranche
Poids identique	Estimation du poids	90 x 10 = 900g	1,350 kg	Estimation du poids	1 kg	1,800 kg

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