

- Session 2006		SUJET N°270CB06	
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, sur 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.

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.

Matière d'œuvre dont vous disposez :

Bœuf : 1 AV5

Veau : ½ carcasse

Agneau : 1 carcasse entière

Barde 500 g

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

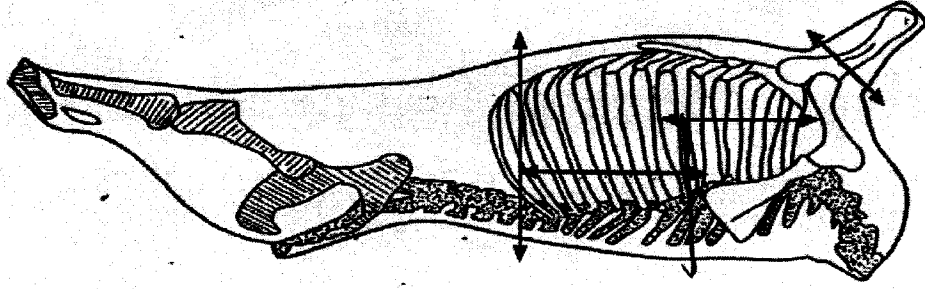
TRANSFORMATION	
1 - Coupe	- Couper un baron d'agneau (entre la 1 ère et la seconde vertèbre lombaire)
2- Fente	- Fendre le coffre
3- Coupe sur le côté droit	- De l'épaule - Du collier - De la poitrine et le haut de côtes - Du carré de côtes découvert, - De la selle anglaise - Séparation des gigots - D'une selle
4- Désossage	- De l'épaule (humérus coulé) - De la selle
5- Parage	- De l'épaule, du collier, du carré de côtes découvert et de la selle
6- Préparation Découpe	- Ficeler l'épaule d'agneau (en long, ficelle arrêtée) - Couper 5 côtes découvertes de poids identique - Couper le collier en morceaux réguliers
7- Pesée	- Les 5 côtes découvertes - Estimation du poids de l'épaule, - Des morceaux de collier
8- Présentation	- De l'épaule d'agneau - Des côtes découvertes, - Des morceaux de collier et de la selle parée
	Observations : Un point sera enlevé pour inobservation du plan de travail
COMMERCIALISATION	

VEAU

OPERATIONS A EFFECTUER

TRANSFORMATION	<p>1- Fente</p> <ul style="list-style-type: none"> - Couper un cuisseau + longe - Lever l'épaule <p>2- Coupe</p> <ul style="list-style-type: none"> - Coupe de l'ensemble collier , bas de carré - Coupe l'ensemble : poitrine, tendron, haut de côtes - Couper le jarret avant en vue de la mise en vente . <p>3- Désossage</p> <ul style="list-style-type: none"> - Du collier côtes bas carré - De l'épaule (humérus coulé) <p>4- Parage</p> <ul style="list-style-type: none"> - Du collier bas de carré - De l'épaule.
COMMERCIALISATION	<p>5- Préparation Découpe</p> <ul style="list-style-type: none"> - D'un rôti de veau dans l'épaule de 1.300 Kg. - De 8 morceaux de sauté de veau dans l'épaule de 80 gr pièce <p>6- Pesée</p> <ul style="list-style-type: none"> - Du rôti de veau, - Des morceaux de sauté de veau <p>7- Présentation</p> <ul style="list-style-type: none"> - Du rôti de veau - Des morceaux de sauté de veau - Du collier bas de carré <p style="text-align: center;">Observations : Un point sera enlevé pour inobservation du plan de travail</p>

DEMI CARCASSE



BOEUF

OPERATIONS A EFFECTUER

OPERATIONS A EFFECTUER	
1- Fente	- Lever l'épaule en raquette . - Du gros bout de poitrine - Du plat de côtes découvert - Des basses côtes - Du jarret (en vue de la vente)
2- Coupe	- De la raquette (épaule) - Du collier
3- Désossage	- Séparation de tous les morceaux de l'épaule - Parer le collier - Eplucher : le dessous de palette et le merlan
4- Parage / Séparation, épluchage	- 4 biftecks dans le dessous de palette de 120 g pièce - d'un boeuf braisé dans le collier de 1.300 kg - 8 morceaux de bourguignon dans le collier de 80 g
5- Préparation Découpe	- Les biftecks - Le boeuf braisé - Les morceaux de bourguignon
6- Pesée	- Des biftecks - Du boeuf braisé - Des morceaux de bourguignon
7- Présentation	
Observations : Un point sera enlevé pour inobservation du plan de travail.	

TRANSFORMATION

COMMERCIALISATION

- AV5

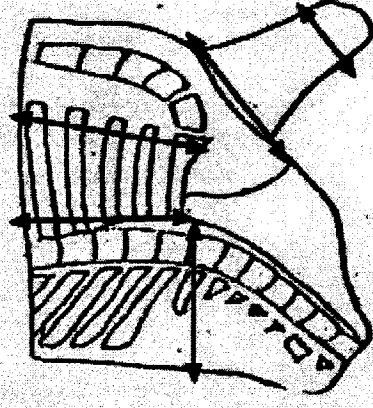


Tableau récapitulatif des travaux à effectuer

TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION					
Espèces Opérations	AGNEAU	VEAU	BŒUF AV 5	Coefficient	
1. Couper	- Couper un baron d'agneau (entre la 1 ère et la seconde vertèbre lombaire)			2.5	
2. Fendre	- Fendre le coffre	- Couper un cuisseau + longe - Lever l'épaule - Coupe de l'ensemble collier , bas de carré - Coupe l'ensemble : poitrine, tendron, haut de côtes - Couper le jarret avant en vue de la mise en vente .	- Lever l'épaule en raquette - couper le gros bout de poitrine - couper le plat de côtes découvert - couper les basses côtes - - couper le jarret	1	
3. COUPER (côté droit)	- De l'épaule - Du collier - De la poitrine et le haut de côtes - Du carré de côtes découvert, - De la selle anglaise - Séparation des gigots - D'une selle	- Le collier bas de carré - L'épaule	- L'épaule en raquette - Le collier	1.5	
4. DÉSOSSER	- L'épaule (humérus coulé) - La selle			1.5	
5. SEPARER PARER EPLUCHER	- Parer : l'épaule, le collier, le carré de côtes découvert, et la selle .	- Le collier bas de carré - L'épaule.	- Séparation de tous les morceaux de l'épaule - Parer le collier - Eplucher le dessous de palette et le merlan	2	
6. PREPARER DECOUPER	- Ficeler l'épaule d'agneau (en long, ficelle arrêtée) - Couper 5 côtes découvertes de poids identique - Couper le collier en morceaux de poids identique	- Un rôti de veau dans l'épaule de 1.300 Kg. - 8 morceaux de sauté de veau dans l'épaule de 80 gr pièce	- 4 biftecks dans le dessous de palette de 120 g pièce - d'un bœuf braisé dans le collier de 1.300 kg - 8 morceaux de bourguignon dans le collier de 80 g	1.5	
7. PESER		Fait l'objet d'un évaluation séparée		1	
8. 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
9. SERVICE CLIENT	Fait l'objet d'un évaluation séparée				1.5
10. HYGIENE et SECURITE	Seront évaluées tout au long de l'épreuve				0.5
OBSERVATIONS : les travaux à réaliser doivent être exécutés selon l'ordre suivant : agneau, veau, bœuf.					

Session 2006		SUJET N°270CB06	
Sujet Fiche de pesée BP BOUCHER			
Épreuve : Pratique professionnelle		E1 – U10	
Coefficient : 12	Durée : 5 h 00	Feuillet : 6/6	

Fiche de pesée

5 côtes découvertes	Epaule d'agneau	8 morceaux de sauté de veau	Rôti de veau	4 biftecks	boeuf braisé
Poids identique	Estimation du poids	80g x 8 = 640g	1.300 kg	120 g pièce	1.300kg

Les poids à estimer seront notés dans la case correspondante.