

Session 2007		318CB07	
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 :

AGNEAU : 1 carcasse

Veau : ½ carcasse

BŒUF : 1 AV5

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

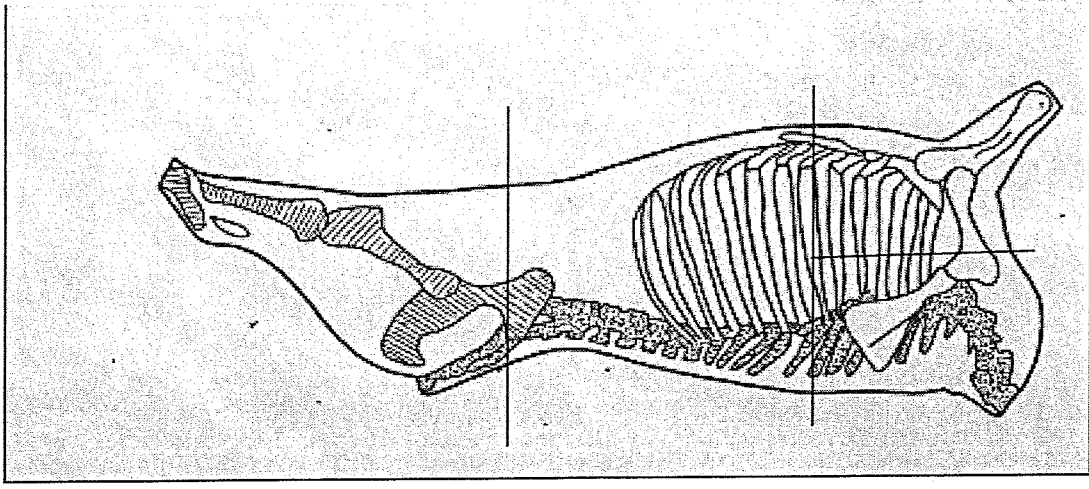
OPÉRATIONS A EFFECTUER

TRANSFORMATION	1. Fente : <ul style="list-style-type: none">- Fendre la carcasse d'agneau
	2. Coupe <ul style="list-style-type: none">- Demi carcasse au choix- Séparer le gigot (pointe de l'illium)- Lever l'épaule- Couper le collier- Lever le haut de Côte et la Poitrine- Couper le filet- Couper le carré découvert (5 côtes)- Couper la poitrine et le haut de Côtes
	3. Désossage <ul style="list-style-type: none">- Désosser le gigot entier (couler le fémur)- Sur l'épaule, lever la palette et faire le manche
	4. Parage <ul style="list-style-type: none">- Du gigot entier- De l'épaule avec os- du carré de côtes Filet
COMMERCIALISATION	5. Préparation Découpe <ul style="list-style-type: none">- Barder et ficeler le gigot (restituer le fémur dans le gigot)- Couper : 4 côtes filet de poids identique.
	6. Pesée <ul style="list-style-type: none">- Estimer le poids de l'épaule préparée- Respect de la commande : 4 côtes filet (poids identique)
	7. Présentation <ul style="list-style-type: none">- Présenter : le gigot, l'épaule avec les os- Les 4 côtes Filet
	OBSERVATION : Respecter l'ordre des travaux à réaliser Relever les différents poids sur la fiche de pesée

VEAU

OPERATIONS A EFFECTUER

Schéma de coupe d'une DEMI
CARCASSE



1.	
2. Coupe	<ul style="list-style-type: none"> - Couper l'avant à 6 côtes - Lever l'épaule de veau - Couper la poitrine - Couper le cuisseau (ne pas sectionner le filet de veau)
3. Désossage	<ul style="list-style-type: none"> - Désosser : <ul style="list-style-type: none"> . l'épaule . Le cuisseau sans le jarret
4. Parage	<ul style="list-style-type: none"> - Parer : <ul style="list-style-type: none"> . l'épaule . la noix et le quasi
5. Préparation Découpe	<ul style="list-style-type: none"> - Préparer un rôti de veau pour 8 personnes dans le quasi - Couper : 600 g de ragôût de veau dans l'épaule (10 morceaux poids identiques)
6. Pesée	<ul style="list-style-type: none"> - Estimer le poids du rôti de veau - Respect des commandes : 10 morceaux de ragôût dans l'épaule
7. Présentation	<ul style="list-style-type: none"> - Présenter le rôti de veau - Présenter les 10 morceaux de ragôût
OBSERVATION : Relever les différents poids sur la fiche de pesée	

TRANSFORMATION

COMMERCIALISATION

BOEUF

OPERATIONS A EFFECTUER

TRANSFORMATION	1.		
	2. Coupe		<ul style="list-style-type: none"> - Lever : de l'épaule en raquette - Couper : le collier, la « basses côtes », le plat de côtes et séparer le collier de la basse côtes.
	3. Désossage		<ul style="list-style-type: none"> - Désosser : <ul style="list-style-type: none"> · l'épaule · la basse côtes
	4. Parage		<ul style="list-style-type: none"> - Lever : <ul style="list-style-type: none"> · le jumeau à bifteak · la macreuse à bifteak - Parer le paleron - Eplucher : la macreuse à bifteak et le paleron
	5. Préparation Découpe		<ul style="list-style-type: none"> - Couper : 4 bifsteaks de 140 g dans la macreuse à bifteak - Préparer : un rôti de boeuf de 1,400 Kg dans la macreuse à bifteak
	6. Pesée		<ul style="list-style-type: none"> - 4 bifsteaks de 140g - du rôti de boeuf de 1,400 kg dans la macreuse à bifsteak
	7. Présentation		<ul style="list-style-type: none"> - Présenter <ul style="list-style-type: none"> · les 4 bifsteaks · le rôti de boeuf
<p>OBSERVATION : Relever les différents poids sur la fiche de pesée</p>			

Schéma de coupe de Bœuf (AV5)

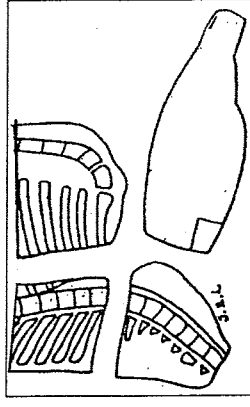


Tableau récapitulatif des travaux à effectuer

TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION				
Espèces Opérations	AGNEAU	VEAU	BOEUF	Coefficient
1. FENDRE	<ul style="list-style-type: none"> - Fendre la carcasse d'agneau - Demi carcasse au choix - Séparer le gigot (pointe de l'iliium) - Lever l'épaule - Couper le collier - Lever le haut de Côte et la Poitrine - Couper le filet - Couper le carré découvert (5 côtes) - Couper la poitrine et le haut de Côtes - Désosser le gigot entier (couler le fémur) - Sur l'épaule, lever la palette et faire le manche 	<ul style="list-style-type: none"> - Couper l'avant à 6 côtes - Lever l'épaule de veau - Couper la poitrine - Couper le cuisseau (ne pas sectionner le filet de veau) 		1
2. COUPER SUR CÔTÉ AU CHOIX		<ul style="list-style-type: none"> - Couper l'avant à 6 côtes - Lever l'épaule de veau - Couper la poitrine - Couper le cuisseau (ne pas sectionner le filet de veau) 	<ul style="list-style-type: none"> - Lever : de l'épaule en raquette - Couper : le collier, la « basses côtes », le plat de côtes et séparer le collier de la basse côtes. 	2,5
3. DÉOSSER	<ul style="list-style-type: none"> - Désosser le gigot entier (couler le fémur) - Sur l'épaule, lever la palette et faire le manche 	<ul style="list-style-type: none"> - Désosser : l'épaule - Le cuisseau sans le jarret 	<ul style="list-style-type: none"> - Désosser : l'épaule - la basse côtes 	1,5
4. SÉPARER PARER ÉPLUCHER	<ul style="list-style-type: none"> - Du gigot entier - De l'épaule avec os - du carré de côtes Filet 	<ul style="list-style-type: none"> - Parer : l'épaule - la noix et le quasi 	<ul style="list-style-type: none"> - Lever : le jumeau à bifteak - la macreuse à bifteak - Parer le paleron - Eplucher : la macreuse à bifteak et le paleron 	2
5. PRÉPARER DÉCOUPER	<ul style="list-style-type: none"> - Barder et ficeler le gigot (restituer le fémur dans le gigot) - Couper : 4 côtes filet de poids identique. 	<ul style="list-style-type: none"> - Préparer un rôti de veau pour 8 personnes dans le quasi - Couper : 600 g de ragoût de veau dans l'épaule (10 morceaux poids identiques) 	<ul style="list-style-type: none"> - Couper : 4 bifsteaks de 140 g dans la macreuse à bifteak - Préparer : un rôti de boeuf de 1,400 Kg dans la macreuse à bifteak 	1,5
6. PESER		Fait l'objet d'une évaluation séparée		1
7. PRÉSENTER		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. HYGIÈNE et SÉCURITÉ		Seront évaluées tout au long de l'épreuve		0,5
OBSERVATIONS : Les travaux à réaliser doivent être exécutés selon l'ordre suivant : agneau, porc, veau, boeuf.				

Session 2007

318CB07

Sujet Fiche de pesée BP BOUCHER

Épreuve : Pratique professionnelle

E1 – U10

Coefficient : 12

Durée : 5 h 00

Feuillet : 6/6

Fiche de pesée

4 côtes filet	Epaule	10 morceaux de ragoût de veau	Rôti de veau	4 bifteaks	Rôti de bœuf
Poids identique	Estimation du poids	10 x 60 g = 0,600 kg	Estimation du poids	140 g (pièce)	1,400 kg

Les poids à estimer seront notés dans la case correspondante.

Session 2007			
Service client - Fiche candidat			
Épreuve : Pratique professionnelle - Service et commercialisation		E1 - U10	
Coefficient : 12	Durée : 5 h 00	Feuillet :	1/1

Thème :

Durant l'entretien il vous sera demandé :

- de rappeler le thème,
- de proposer des morceaux adaptés et d'indiquer des quantités de viandes crues, de conseiller le client (mode de cuisson, temps, astuces, conservation ...).