

Session 2007		309CB07	
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 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

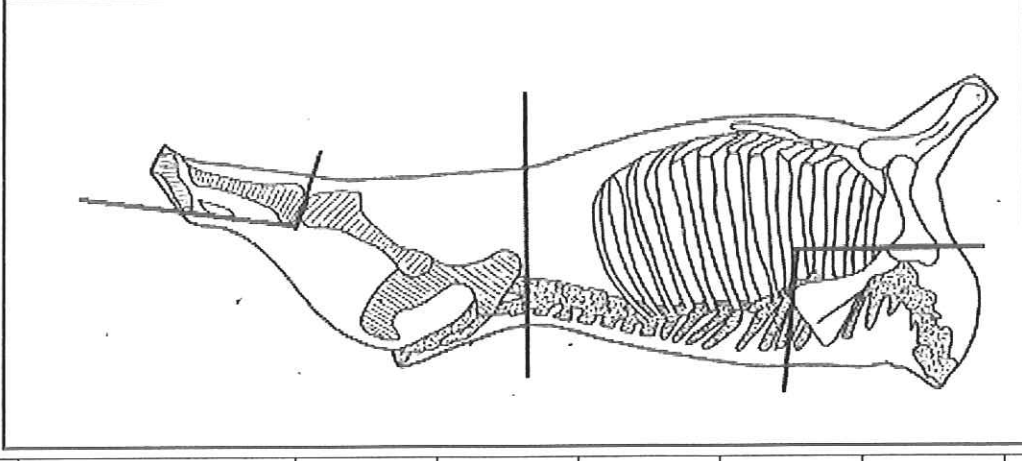
OPÉRATIONS A EFFECTUER

TRANSFORMATION	<p>1. Fente Fendre la carcasse en 2</p> <p>2. Coupe Sur une ½ carcasse <ul style="list-style-type: none"> - Couper le gigot, et séparer la selle, - Lever l'épaule, - Couper le carré de côte (côtes filet attenantes), - Couper la poitrine, - Couper le collier. </p> <p>3. Désossage <ul style="list-style-type: none"> - Désosser l'épaule (humérus coulé). </p> <p>4. Parage <ul style="list-style-type: none"> - Parer tous les morceaux prêts à la vente. </p>
COMMERCIALISATION	<p>5. Préparation Découpe <ul style="list-style-type: none"> - Barder et ficeler l'épaule (ficelle arrêtée), - Découper le collier pour navarin, - 4 côtes découvertes régulières. </p> <p>6. Pesée <ul style="list-style-type: none"> - Estimer le poids de l'épaule désossée et ficelée. </p> <p>7. Présentation <ul style="list-style-type: none"> - Présenter les morceaux de navarin, - Présenter l'épaule désossée et ficelée, - Présenter la selle découpée en tranche. </p> <p>Observations : <p style="text-align: center;">Les préparations réalisées seront présentées sur plat L'ordre des travaux à réaliser sera communiqué par le centre d'examen</p> </p>

VEAU

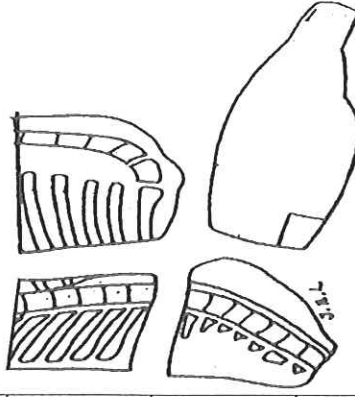
OPERATIONS A EFFECTUER

TRANSFORMATION	COMMERCIALISATION
1. Fente	
2. Coupe	<ul style="list-style-type: none"> - Couper le cuisseau, - Lever le jarret arrière, - Lever l'épaule, - Couper le collier bas carré, - Séparer la poitrine, le tendron et le flanchet
3. Désossage	<ul style="list-style-type: none"> - Désosser le cuisseau, - Désosser le collier bas carré.
4. Parage	<ul style="list-style-type: none"> - Parer le collier bas carré, - Parer la noix pâtissière en escalope, - Parer le jarret arrière
5. Préparation Découpe	<ul style="list-style-type: none"> - Lever la noix et y découper 4 escalopes de 150g, - Découper 8 morceaux de 100 g pour un sauté dans le collet.
6. Pesée	<ul style="list-style-type: none"> - Respect de la commande ci dessus.
7. Présentation	<ul style="list-style-type: none"> - Présenter les escalopes et le sauté de veau, - Présenter le jarret pour une éventuelle coupe en osso bucco.
<p><u>Observations :</u></p> <p>Les préparations réalisées seront présentées sur plat L'ordre des travaux à réaliser sera communiqué par le centre d'examen</p>	



BOEUF

OPERATIONS A EFFECTUER



TRANSFORMATION	<p>1. Fente</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lever de l'épaule en raquette - Couper le collier - Couper la poitrine - Couper la basse-côte - Couper le plat de côte - Couper le jarret avant <p>2. Coupe</p> <ul style="list-style-type: none"> - Désosser l'épaule <p>3. Désossage</p> <ul style="list-style-type: none"> - Séparer la macreuse à bifteck - Séparer le dessous de palette et le merlan - Eplucher les 3 pièces séparées <p>4. Parage</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ficeler barder un rôti de 1 kg dans la macreuse (meilleur côté) - Découper 3 entrecôtes découvertes de 160g - Préparer un morceau de plat de côte de 1.5kg
COMMERCIALISATION	<ul style="list-style-type: none"> - Le rôti de, - le plat de côte, - Les entrecôtes découvertes de 160g, en respectant les poids demandés. <p>6. Pesée</p> <p>Présenter :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les entrecôtes découvertes de 160g, - le rôti - le plat de côte <p>7. Présentation</p> <p><u>Observations :</u></p> <p>Les préparations réalisées seront présentées sur plat L'ordre des travaux à réaliser sera communiqué par le centre d'examen</p>

Tableau récapitulatif des travaux à effectuer

TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION				
Espèces Opérations	AGNEAU/PORC	VEAU	BŒUF	Coefficient
1. FENDRE	Fendre la carcasse en 2			1
2. COUPER	Sur une ½ carcasse - Couper le gigot, et séparer la selle, - Lever l'épaule, - Couper le carré de côtes (côtes filet attenantes), - Couper la poitrine, - Couper le collier.	- Couper le cuisseau, - Lever le jarret arrière, - Lever l'épaule, - Couper le collier bas carré, - Séparer la poitrine, le tendron et le flanchet	- Lever de l'épaule en raquette - Couper le collier - Couper la poitrine - Couper la basse-côte - Couper le plat de côte - Couper le jarret avant	2,5
3. DÉOSSER	- Désosser l'épaule (humérus coulé).	- Désosser le cuisseau, - Désosser le collier bas carré.	- Désosser l'épaule	1,5
4. SÉPARER PARER ÉPLUCHER	- Parer tous les morceaux prêts à la vente.	- Parer le collier bas carré, - Parer la noix pâtissière en escalope, - Parer le jarret arrière	- Séparer la macreuse à bifteck - Séparer le dessous de palette et le merlan - Eplucher les 3 pièces séparées	2
5. PRÉPARER DÉCOUPER	- Barder et ficeler l'épaule (ficelle arrêtée), - Découper le collier pour navarin, - 4 côtes découvertes régulières.	- Lever la noix et y découper 4 escalopes de 150g, - Découper 8 morceaux de 100 g pour un sauté dans le collet.	- Ficeler barder un rôti de 1 kg dans la macreuse (meilleur côté) - Découper 3 entrecôtes découvertes de 160g - Préparer un morceau de plat de côte de 1.5kg	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
<u>OBSERVATIONS</u> : Les travaux à réaliser doivent être exécutés selon l'ordre suivant : agneau, porc, veau, bœuf.				

Session 200		309CB07	
Sujet Fiche de pesée BP BOUCHER			
Épreuve : Pratique professionnelle		E1 – U10	
Coefficient : 12	Durée : 5 h 00	Feuillet : 6/6	

Fiche de pesée

Poids de l'épaule	4 escalopes	8 morceaux de sauté de veau	3 entrecôtes découvertes	Un rôti de 1 kg	Un plat de côte de 1.5kg
Estimation du poids	150g la pièce	100g x 8	160g la pièce	Respect du poids	Respect du poids

Les poids à estimer seront notés dans la case correspondante.