

Session 2008		SUJET N°272JBP08	
Sujet BP BOUCHER		E1 – U10	
Épreuve : Pratique professionnelle			
Coefficient : 12	Durée : 5 h 00	Feuille : 1/5	

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 : ART8

Veau : ½ carcasse

Agneau : 1 carcasse entière

500 g de barde et 500g de chair à saucisse

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

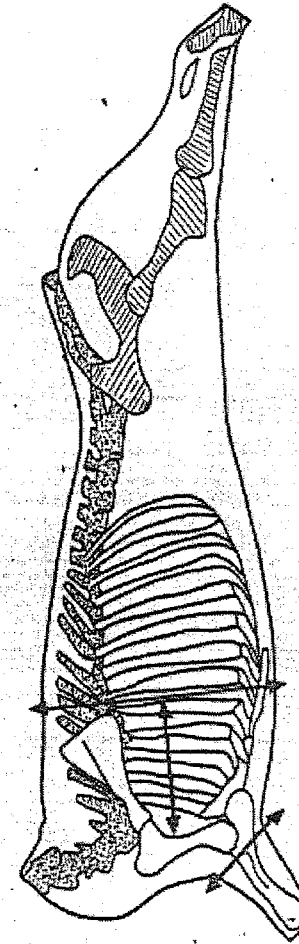
OPERATIONS A EFFECTUER (sur un seul 1/2 agneau)

TRANSFORMATION	1- Fente	Fente de la colonne vertébrale d'un agneau en respectant les règles de sécurité
	2- Coupe	<ul style="list-style-type: none"> 1- Gigot entier 2- Carré de côtes filet 3- Levée de l'épaule 4- Le collier 5- La poitrine 6- Le carré de côtes découvertes
	3- Désossage	<ul style="list-style-type: none"> - De l'épaule (scapulum uniquement) - Du gigot (os coulé)
	4- Parage	<ul style="list-style-type: none"> - Le carré de côtes couvert et découvert - Le collier. - L'épaule et le gigot.
COMMERCIALISATION	5- Préparation Découpe	<ul style="list-style-type: none"> - Coupe du collier en morceaux réguliers. - Coupe des 5 côtes découvertes (régulières). - Ficelage du gigot pour une éventuelle découpe en tranche (ficelle arrêtée).
	6- Pesée	<ul style="list-style-type: none"> - Evaluation du poids de l'épaule - Les 5 côtes découvertes d'un poids identique.
	7- Présentation	Présentation de l'ensemble des morceaux travaillés
	<u>Observations</u> : Les préparations réalisées seront présentées sur plat.	

VEAU OPERATIONS A EFFECTUER

TRANSFORMATION	1- Fente	
	2- Coupe	<ul style="list-style-type: none"> - 1 Coupe de l'avant à 5 côtes. - 2 Levée de l'épaule. - 3 Coupe du jarret avant entier et déjointé. - 4 Coupe de la poitrine
	3- Désossage	<ul style="list-style-type: none"> - De la poitrine - Du collier et des côtes découvertes. - De l'épaule.
	4- Parage / Séparation, épluchage	<ul style="list-style-type: none"> - De la poitrine - De l'épaule. - Du pectoral (bateau)
COMMERCIALISATION	5- Préparation Découpe	<ul style="list-style-type: none"> - D'un rôti dans l'épaule de 1 kg 500 (ficelage au choix). - De trois escalopes pour paupiettes - De trois paupiettes de poids identiques
	6- Pesée	<ul style="list-style-type: none"> - Le rôti dans l'épaule de 1 kg 500. - Les trois paupiettes.
	7- Présentation	Tous les morceaux de découpe seront présentés sur table de façon harmonieuse et commerciale, à l'initiative du candidat.
	<u>Observations :</u> Les préparations réalisées seront présentées sur plat	

DEMI CARCASSE



BOEUF

OPERATIONS A EFFECTUER

			- ART 8
TRANSFORMATION	1- Fente		
	2- Coupe	<ul style="list-style-type: none"> 1. Des bavettes 2. Du milieu de train 3. De l'ailoyau 4. De la hanche 5. De la jambe 	
	3- Désossage	<ul style="list-style-type: none"> - De la cuisse - De la hanche 	
	4- Séparation Epluchage	- Séparation et épluchage de tous les muscles du tendre de tranche	
COMMERCIALISATION	5- Préparation Découpe	<ul style="list-style-type: none"> - D'un rôti bardé et ficelé dans le tendre de tranche (de 1,2 kg) - D'un pot-au-feu avec os dans le jarret pour 4 personnes (côté crosse) - De la poire et du merlan en biftecks réguliers (120 g) 	
	6- Pesée	<ul style="list-style-type: none"> - De 3 biftecks (120 g chacun) - Du rôti de 1Kg200 - Du pot-au-feu (estimer le poids) 	
	7- Présentation	<ul style="list-style-type: none"> - Du rôti de bœuf - Des biftecks - Du pot-au-feu (jarret) 	
	Observations : Ficelage ficelle arrêtée		

Tableau récapitulatif des travaux à effectuer

TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION

- Espèces Opérations	AGNEAU	VEAU	BŒUF ART 8	Coefficient
1 - FENDRE	La carcasse en 2 parties (coupe longitudinale)			1
2 - COUPER	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Le gigot entier ✓ Le carré de côtes filet ✓ Lever l'épaule ✓ Le collier ✓ La poitrine ✓ Le carré de côtes découvertes 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ L'avant à 5 côtes (coupe droite) ✓ Levée de l'épaule ✓ Coupe du jarret avant déjointé ✓ Coupe de la poitrine . 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Des bavettes ✓ Du milieu de train ✓ De l'loyau ✓ De la hanche ✓ De la jambe 	2,5
3 - DESOSSER	<ul style="list-style-type: none"> ✓ L'épaule ✓ Le Gigot(fémur coulé) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ La poitrine ✓ Le collet/bas de carré ✓ L'épaule 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cuisse ✓ Hanche 	1,5
4 - SEPARER PARER EPLUCHER	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Le carré découvert. ✓ Le collier ✓ L'épaule et le gigot 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ L'épaule ✓ Le collier côtes découvertes ✓ La poitrine 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Séparer les muscles du tendre de la tranche ✓ Poire / Merlan / Tranche 	2
5 - PREPARER DECOUPER	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Coupe du collier en morceaux ✓ Coupe des 5 côtes découvertes. ✓ Ficelage du gigot (ficelle arrêtée) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Un rôti dans l'épaule de 1kg500 (ficelage au choix) ✓ Trois escalopes pour paupiettes ✓ Trois paupiettes 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rôti tendre de tranche (côté adducteur) ✓ Pot-au-feu avec os Jarret (4 personnes) ✓ biftecks dessus de tranche dans la poire et le merlan 	1,5
6 - PESER	Fait l'objet d'une évaluation séparée			1
7 - 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
8 - SERVICE CLIENT	Fait l'objet d'une évaluation séparée			1,5
9 - 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/porc, veau, bœuf.				

Session 2008		SUJET N°272JPB08	
Sujet Fiche de pesée BP BOUCHER		E1 – U10	
Épreuve : Pratique professionnelle			
Coefficient : 12	Durée : 5 h 00	Feuillet : 1/1	

Fiche de pesée

Epaule d'agneau	5 découverts d'agneau	Épaule de veau	paupiettes	Rôti de bœuf	Biftecks	Pot au feu
Poids à estimer	Poids identique	1.500 kg	Poids identiques	1,200 kg	3 x 120 g	Poids à estimer

Les poids à estimer seront notés dans la case correspondante.

