



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Caen pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

Session 2009		SUJET N°2JPB09	
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 : AV5

Veau : ½ carcasse

Agneau : 1 carcasse entière

Barde : 500g

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,...

CRDP de l'académie de Caen

AGNEAU

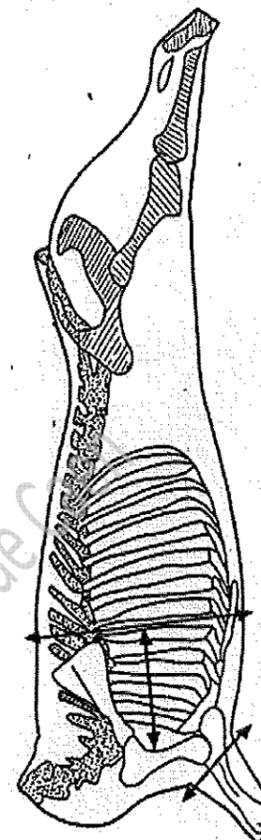
OPERATIONS A EFFECTUER (sur le côté de votre choix)

TRANSFORMATION	1- Fente	Fente de la colonne vertébrale d'un agneau en respectant les règles de sécurité
	2- Coupe	1- Gigot entier 2- Carré de côtes filet 3- Levée de l'épaule 4- Le collier 5- La poitrine 6- Le carré découvert
	3- Désossage	- De l'épaule (scapulum uniquement). - Du gigot
	4- Parage	- Le carré de côtes couvert et découvert - Le collier. - L'épaule et le gigot.
COMMERCIALISATION	5- Préparation Découpe	- 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	- Evaluation du poids de l'épaule - Les 5 côtes découvertes avec 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 déjointé. - 4 Coupe de la poitrine
	3- Désossage	<ul style="list-style-type: none"> - La poitrine - Le collier et côtes découvertes. - 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 1,500 kg (ficelage au choix). - De trois escalopes de 150 g dans le pectoral
	6- Pesée	<ul style="list-style-type: none"> - Le rôti dans l'épaule de 1,500 kg. - Les trois escalopes de 150 g chacune.
	7- Présentation	<ul style="list-style-type: none"> - 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

TRANSFORMATION	1- Fente	
	2- Coupe	<ul style="list-style-type: none"> - Levée de l'épaule. - Coupe de la poitrine et du plat de côtes découvert - Coupe du jarret avec os (pour présentation à la vente) - Séparation du collier et de la basse côte
	3- Désossage	<ul style="list-style-type: none"> - De l'épaule - Du collier
	4- Parage / Séparation, épluchage	<ul style="list-style-type: none"> - Séparation des différents morceaux de l'épaule. - Épluchage de dessous de palette et de la macreuse à biftecks.
COMMERCIALISATION	5- Préparation Découpe	<ul style="list-style-type: none"> - 3 biftecks de 120 g du dessous de palette. - Dix morceaux de bourguignon dans le collier pour un poids total de 800 g - D'un rosbif dans la macreuse à biftecks
	6- Pesée	<ul style="list-style-type: none"> - Les trois biftecks (poids identiques) - les morceaux de bourguignon - Estimation du rosbif dans la macreuse
	7- Présentation	Tous les morceaux préparés.
	Les préparations de détail réalisées seront présentées sur plat.	

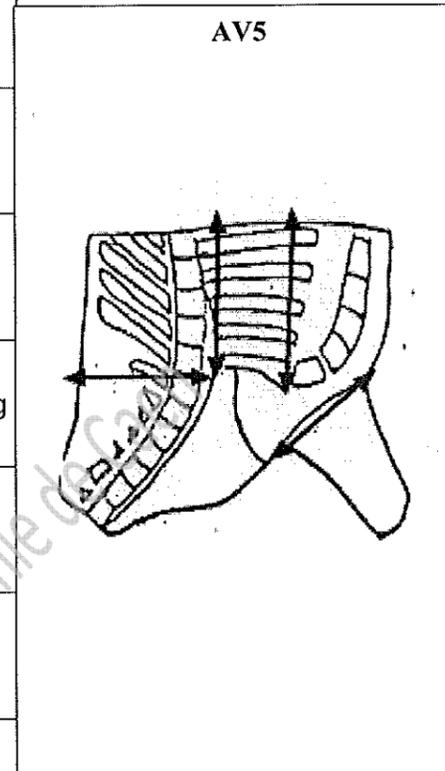


Tableau récapitulatif des travaux à effectuer

TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION

- Espèces Opérations	AGNEAU	VEAU	BŒUF ART 8 - AV 5	Coefficient
1 - FENDRE	L'agneau dans le sens de la longueur			1
2 - COUPER	<ol 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 découvert 	<ol style="list-style-type: none"> 1. L'avant à 5 côtes 2. Levée de l'épaule 3. Coupe du jarret avant déjointé 4. Coupe de la poitrine. 	<ul style="list-style-type: none"> - Levée de l'épaule, coupe de la poitrine et du plat de côtes, - Coupe du jarret déjointé, - Séparation du collier de la basse côte. 	2,5
3 - DESOSSER	<ul style="list-style-type: none"> • L'épaule (scapulum) • 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"> • L'épaule, le collier . 	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 • La poitrine • Le pectoral (bateau) 	<ul style="list-style-type: none"> • Les différents morceaux de l'épaule. • Epluchage de la macreuse, du dessous de palette. 	2
5 - PREPARER DECOUPER	<ul style="list-style-type: none"> • Coupe du collier en morceaux • Coupe des 5 côtes découvertes. • Ficelage du gigot (ficelage arrêté) 	<ul style="list-style-type: none"> • Un rôti dans l'épaule de 1,500 kg (ficelage au choix) • Trois escalopes de 150 g chacune 	<ul style="list-style-type: none"> • 3 biftecks de 120 g dans le dessous de palette • Dix morceaux de bourguignon (800 g) • Un rosbif dans la macreuse à biftecks 	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 2009		Document 1	
Note au jury BP BOUCHER		E1 – U10	
Coefficient : 12	Durée : 5 h 00	Feuillet : 1/1	

Le candidat devra être capable :

- ⇒ de transformer les carcasses et morceaux de coupe mis à sa disposition,
- ⇒ de présenter les morceaux et pièces issus des divers travaux selon les indications données par le sujet.

L'évaluation portera sur :

- ⇒ le respect de la réglementation,
- ⇒ la qualité de l'exécution (dans le temps imparti, morceaux conformes, précisions des gestes, respect des techniques, bon enchaînement des opérations),
- ⇒ le maintien de la qualité des produits,
- ⇒ l'état sanitaire satisfaisant et le maintien de la propreté.

NB:

- ⇒ Il est recommandé de lire tout le sujet avant de commencer tes travaux.
- ⇒ Le port du tablier de protection est obligatoire durant toute la durée de l'épreuve.

CRDP de l'académie de Caen

Session 2009		Document 3	
Note au centre d'examen		E1 - U10	
BP BOUCHER			
Épreuve : Pratique professionnelle			
Coefficient : 12	Durée : 5 h 00	Feuillet :	1/1

Pour le bon déroulement de l'épreuve de pratique professionnelle, il serait souhaitable de prévoir un lieu spécifique pour permettre à chaque candidat d'exposer ses produits finis.

N.B. : Nous n'avons pas prévu d'éléments de décor conformément au référentiel qui stipule : « Cette épreuve ne comporte pas de décoration mais une présentation commerciale des produits »

CCPP de l'academie de Caen