



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Lille 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 2010		SUJET N°11JPB10	
Sujet BP BOUCHER		E1 – U10	N°1
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 : ART 8
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

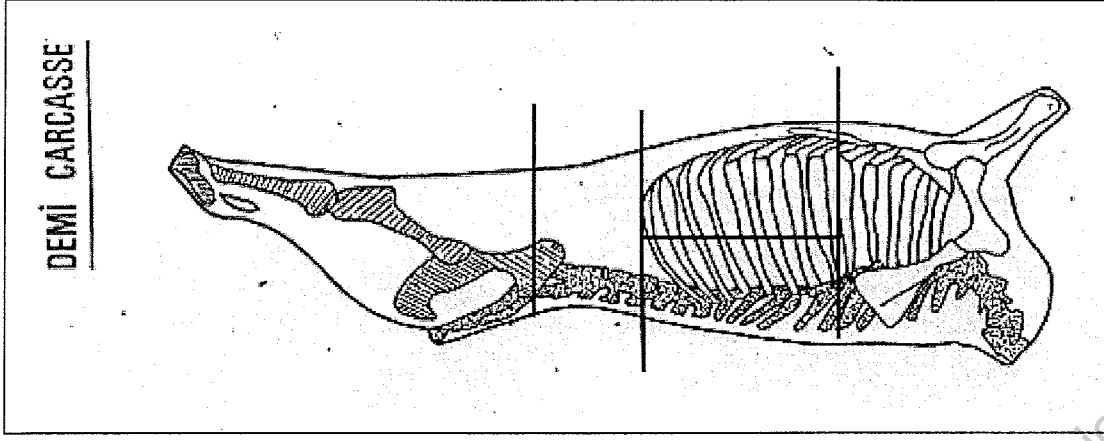
OPERATIONS A EFFECTUER

TRANSFORMATION		De l'agneau
1. Fente	-	-
2. Coupe (sur un seul coté)	- - - -	Couper le gigot (sacro-lombaire) Séparer le carré filet simple Lever l'épaule Séparer le collier la poitrine (faire les manches sur côtes premières et secondes)
3. Désossage	- -	Désosser le gigot (sauf tibia et fémur) Désosser l'épaule
4. Parage	- - -	Parer le gigot (prêt à la vente) Parer l'épaule (cuisson rapide) Parer les carrés de côtes (filet / premières, secondes et découvertes)
5. Préparation Découpe	- -	Ficeler de l'épaule en long Couper le collier en morceaux de poids identique en vue de préparer un navarin
6. Pesée	- -	Estimer le poids de l'épaule Morceaux de collier (poids identiques)
7. Présentation	- -	Présenter le gigot, l'épaule et les carrés de côtes sur étal Présenter les morceaux de collier sur plat
COMMERCIALISATION		

VEAU

OPERATIONS A EFFECTUER

TRANSFORMATION	
1- Fente	<ul style="list-style-type: none"> - Séparer le pan simple à 8 côtes - Dégager les bavettes en les laissant attachées au flanchet - Couper le cuisseau (coupe sacro- lombaire avec la tête de filet) - Couper la longe - Séparer le tendron (haut de côtes attachant) - Séparer le carré de côtes filet
3- Désossage	<ul style="list-style-type: none"> - Désosser le cuisseau (sauf jarret) - Désosser le haut de côtes / tendron (uniquement les côtes)
4- Parage	<ul style="list-style-type: none"> - Lever la noix et la tête de filet. - Parer la noix (partie qui sera ficelée principalement) - Parer la tête de filet
5- Préparation Découpe	<ul style="list-style-type: none"> - ficeler et barder un rôti de 1,200 kg prélevé dans la noix * - Lever le jarret arrière et le couper en osso-buco (morceaux réguliers) - Prélever 3 côtes dans le filet (de poids identiques)
6- Pesée	<ul style="list-style-type: none"> - Le rôti de veau (adéquation entre le poids demandé et le poids réel) - Les 3 côtes filet (de poids identiques)
7- Présentation	<ul style="list-style-type: none"> - Des pièces ayant fait l'objet d'une préparation
* Ficelage au choix du candidat	
COMMERCIALISATION	



BOEUF

OPERATIONS A EFFECTUER

TRANSFORMATION	
1- Fente	
2- Coupe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Séparer les bavettes 2. Séparer le milieu de train de côtes 3. Séparer l'ailoyau 4. Séparer la hanche 5. Séparer la jambe
3- Désossage	<ul style="list-style-type: none"> - Désosser la cuisse - Désosser la hanche
4- Épluchage	<ul style="list-style-type: none"> - Séparer tous les muscles du tendre de tranche - séparer la poire et le merlan - Éplucher la tranche et la bavette de flanchet
5- Préparation Découpe	<ul style="list-style-type: none"> - Préparer un rôti bardé et ficelé dans le tendre de tranche (de 1,500 kg) - Préparer un pot-au-feu avec os prélevé dans le jarret (côté cross) - Trancher 5 biftecks réguliers dans la bavette de flanchet
6- Pesée	<ul style="list-style-type: none"> - Les 5 biftecks coupés dans la bavette (donner le poids de chaque pièce) - Le rôti de 1,500 kg (adéquation poids demandé et poids « livré ») - Le pot-au-feu jarret (estimer le poids)
7- Présentation	Présenter le rôti de bœuf et les biftecks sur plat, le pot-au-feu (jarret) sur plan de travail
Observations : Fichelage ficelle arrêtée	
COMMERCIALISATION	

ART 8

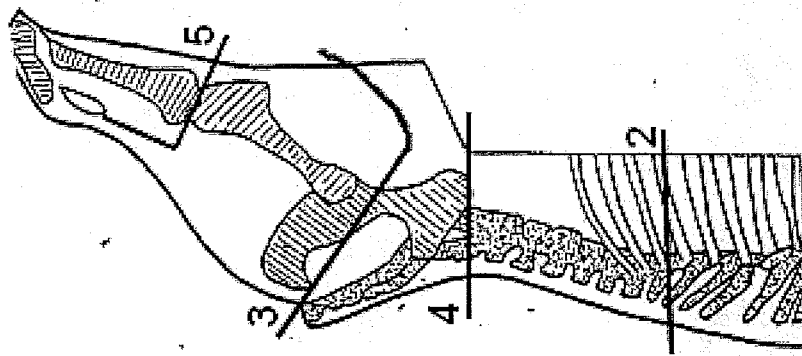


Tableau récapitulatif des travaux à effectuer

TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION

Espèces Opérations	AGNEAU/PORC	VEAU	BŒUF ART 8	Coefficient
1. FENDRE	L'agneau entier			1
2. COUPER SUR CÔTÉ AU CHOIX	<ul style="list-style-type: none"> - Sur le coté de votre choix - Gigot (sacro lombaire) - Carré filet simple - Épaule - Collier et poitrine 	<ul style="list-style-type: none"> - Le pan simple à 8 côtes - Le cuisseau et la longe - Du tendron (haut de côtes) - Du carré de côtes filet 	<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 	2,5
3. DÉOSSER	<ul style="list-style-type: none"> - Gigot (sauf tibia et fémur) - Épaule 	<ul style="list-style-type: none"> - Cuisseau - Haut de côtes / tendron (les côtes) 	<ul style="list-style-type: none"> - Cuisse - Hanche 	1,5
4. SÉPARER PARER ÉPLUCHER	<ul style="list-style-type: none"> - Gigot (prêt à la vente) - Épaule (cuisson rapide) - Carrés de côtes (Filet, premières, secondes et découvertes) 	<ul style="list-style-type: none"> - Lever la noix et la tête de filet - De la noix (partie ficelée) - De la tête de filet 	<ul style="list-style-type: none"> - Séparer les muscles du tendre de la tranche (Poire / Merlan / Tranche), les bavettes - Éplucher tranche et bavette 	2
5. PRÉPARER DÉCOUPER	<ul style="list-style-type: none"> - Épaule (ficelage en long) - Morceaux de collier 	<ul style="list-style-type: none"> - Un rôti dans la noix 1 Kg200 - Du jarret arrière en osso-bucco - De 3 côtes filet (identiques) 	<ul style="list-style-type: none"> - Rôti dans le tendre de tranche (côté adducteur) de 1,500kg - Pot-au-feu avec os Jarret - 5 biftecks dans la bavette 	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, bœuf.