



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°12JPB10	
Sujet BP BOUCHER		E1 – U10	N°2
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 : 1/2 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,...

AGNEAU

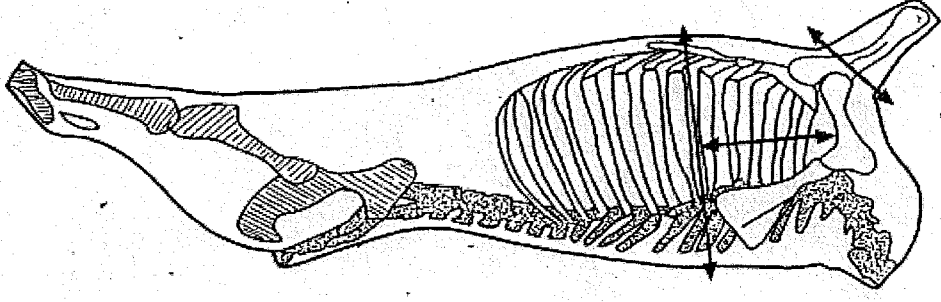
OPERATIONS A EFFECTUER (sur le côté de votre choix)

TRANSFORMATION	1- Fente	- Fente de la colonne vertébrale d'un agneau en respectant les règles de sécurité
	2- Coupe	1- Couper le gigot entier 2- Couper le Carré de côtes filet 3- Lever l'épaule 4- Couper le collier 5- Couper la poitrine 6- Couper le carré découvert
	3- Désossage	- Désosser l'épaule (scapulum uniquement) et le gigot
	4- Parage	- Parer le carré de côtes couvert et découvert - Parer le collier. - Parer l'épaule et le gigot.
	5- Préparation Découpe	- Couper le collier en morceaux réguliers. - Couper 5 côtes découvertes (régulières). - Ficeler le gigot pour une éventuelle découpe en tranche (ficelle arrêtée).
	6- Pesée	- Évaluer le poids du gigot - Peser les 5 côtes découvertes (un poids identique).
	7- Présentation	- Présentation de l'ensemble des morceaux travaillés
Observations : les préparations réalisées seront présentées sur plat.		
COMMERCIALISATION		

VEAU

OPERATIONS A EFFECTUER

DEMI CARCASSE



TRANSFORMATION	<p>1- Fente</p> <p>-</p>
	<p>1 Couper l'avant à 5 côtes. 2 Lever l'épaule. 3 Couper le jarret avant entier (déjointé). 4 Couper la poitrine, le collier, séparer les côtes découvertes</p>
	<p>3- Désossage</p> <p>- Désosser la poitrine - Désosser le collier - Désosser l'épaule</p>
	<p>4- Parage / Séparation, épiluchage</p> <p>- Parer la poitrine - Parer l'épaule. - Parer le pectoral (bateau)</p>
	<p>5- Préparation Découpe</p> <p>- Barder et ficeler un rôti de 1,200 kg dans l'épaule (ficelage au choix). - Couper trois escalopes de 120 g prélevées dans le pectoral</p>
	<p>6- Pesée</p> <p>- Le rôti dans l'épaule de 1,200 kg. - Les trois escalopes de 120 g.</p>
	<p>7- Présentation</p> <p>- Tous les morceaux de découpe seront présentés sur table de façon harmonieuse et commerciale, à l'initiative du candidat.</p>
	<p><u>Observations :</u> Les préparations réalisées seront présentées sur plat</p>
COMMERCIALISATION	

BOEUF

OPERATIONS A EFFECTUER

TRANSFORMATION	
1- Fente	
2- Coupe	<ul style="list-style-type: none"> - Lever l'épaule. - Couper la poitrine et le plat de côtes découvert - Couper le jarret avec os (pour présentation à la vente) - Séparer le collier et la basse côte
3- Désossage	Désosser : <ul style="list-style-type: none"> - l'épaule - le collier
4- Parage / Séparation, épluchage	<ul style="list-style-type: none"> - Séparer les différents morceaux de l'épaule. - Éplucher le dessous de palette et la macreuse à biftecks.
5- Préparation Découpe	<ul style="list-style-type: none"> - 3 biftecks de 120 g dans le dessous de palette. - Couper dix morceaux de bourguignon dans le collier pour un poids total de 800 g - Barder et ficeler un ros bif pour 6 personnes, prélevé dans la macreuse
6- Pesée	<ul style="list-style-type: none"> - Les trois biftecks (poids identiques) - Les morceaux de bourguignon (800gr) - Le ros bif (estimation du poids)
7- Présentation	Tous les morceaux préparés.
Les préparations de détail réalisées seront présentées sur plat.	

AV5

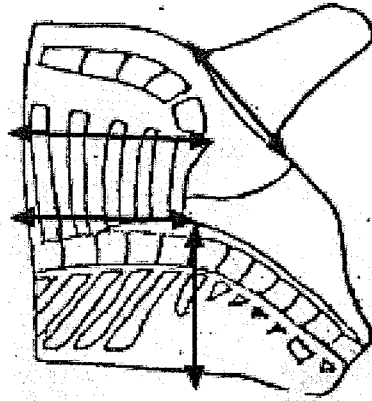


Tableau récapitulatif des travaux à effectuer

TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION

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) 	<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 • 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. • Épluchage de la macreuse et 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 1,200 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.				