



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.

<b>Session 2010</b>		15JPB10	
<b>Sujet</b> BP BOUCHER		E1 – U10	N°3
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 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

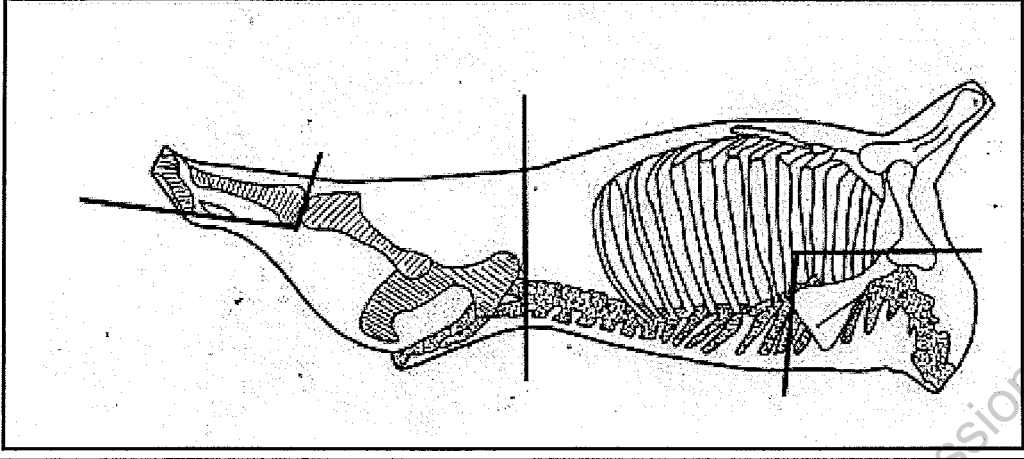
## OPÉRATIONS A EFFECTUER

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

# VEAU

## OPERATIONS A EFFECTUER

TRANSFORMATION	
<b>1. Fente</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Couper le cuisseau,</li> <li>- Lever le jarret arrière,</li> <li>- Lever l'épaule,</li> <li>- Couper l'ensemble « collier/côtes découvertes »</li> <li>- Séparer la poitrine, le tendron et le flanchet</li> </ul>
<b>3. Désossage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Désosser le cuisseau et lever la noix</li> <li>- Désosser le collier/côtes découvertes.</li> </ul>
<b>4. Parage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Parer le collier/côtes découvertes,</li> <li>- Parer la noix,</li> <li>- Parer le jarret arrière.</li> </ul>
<b>5. Préparation Découpe</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Couper 4 escalopes de 150g prélevées dans la noix,</li> <li>- Découper 8 morceaux de 100 g pour un sauté dans le collier.</li> </ul>
<b>6. Pesée</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le respect des opérations de découpe demandées.</li> </ul>
<b>7. Présentation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Présenter les escalopes et le sauté de veau,</li> <li>- Présenter le jarret pour une éventuelle coupe en osso bucco.</li> </ul>
<b>Observations :</b> Les préparations réalisées seront présentées sur plat L'ordre des travaux à réaliser sera communiqué par le centre d'examen	
COMMERCIALISATION	



# BOEUF

## OPERATIONS A EFFECTUER

TRANSFORMATION	
<b>1. Fente</b>	
<b>2. Coupe</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lever l'épaule en raquette</li> <li>- Couper le collier</li> <li>- Couper la poitrine</li> <li>- Couper la basse-côte</li> <li>- Couper le plat de côte découvert</li> <li>- Couper le jarret avant</li> </ul>
<b>3. Désossage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Désosser l'épaule et le basse cote</li> </ul>
<b>4. Parage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Séparer la macreuse à bifteck</li> <li>- Séparer le dessous de palette et le merlan</li> <li>- Eplucher les 3 pièces séparées</li> </ul>
<b>5. Préparation Découpe</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ficeler et barder un rôti de 1 kg dans la macreuse (meilleur côté)</li> <li>- Découper 3 entrecôtes découvertes de 160g</li> <li>- Préparer un morceau de plat de côte découvert de 1,5kg</li> </ul>
<b>6. Pesée</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le rôti,</li> <li>- le plat de côte,</li> <li>- Les entrecôtes découvertes de 160g,</li> </ul> <p>Dans le respect des poids demandés.</p>
<b>7. Présentation</b>	<p>Présenter :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les entrecôtes découvertes de 160g,</li> <li>- le rôti</li> <li>- le plat de côte découvert</li> </ul>
<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>	
COMMERCIALISATION	

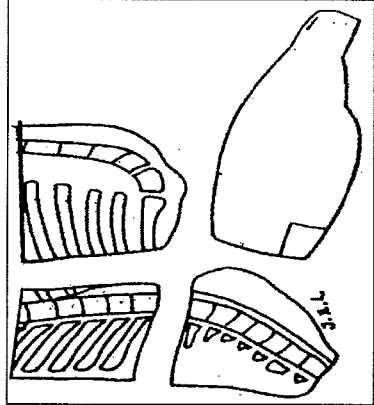


Tableau récapitulatif des travaux à effectuer

TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION				
Espèces Opérations	AGNEAU/PORC	VEAU	BŒUF	Coefficient
1. FENDRE	Fendre la carcasse en 2			1
2. COUPER	Sur une 1/2 carcasse - Couper le gigot et couper 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/côtes découvertes, - 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 découvert - Couper le jarret avant	2,5
3. DÉOSSER	- Désosser l'épaule (humérus coulé).	- Désosser le cuisseau, - Désosser le collier/côtes découvertes.	- Désosser l'épaule	1,5
4. SÉPARER PARER ÉPLUCHER	- Parer tous les morceaux prêts à la vente.	- Parer le collier/côtes découvertes, - Parer la noix - Parer le jarret arrière	- Séparer la macreuse à bifteck, le dessous de palette et le merlan - Eplucher les 3 pièces séparées	2
5. PRÉPARER DÉCOUPER	- Barder et ficeler l'épaule (ficelle arrêtée), estimer son poids - Découper le collier pour navarin, - 4 côtes découvertes régulières.	- 4 escalopes de 150g, - Découper 8 morceaux de 100 g pour un sauté dans le collier.	- 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 découvert de 1.5kg	1,5
6. PESER	Fait l'objet d'une évaluation séparée			1
7. PRÉSENTER	<b>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.</b>			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
<b>OBSERVATIONS</b> : Les travaux à réaliser doivent être exécutés selon l'ordre suivant : agneau, porc, veau, bœuf.				