



**LE RÉSEAU DE CRÉATION
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie de Montpellier
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 2015		SUJET N°12	
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,...

AGNEAU

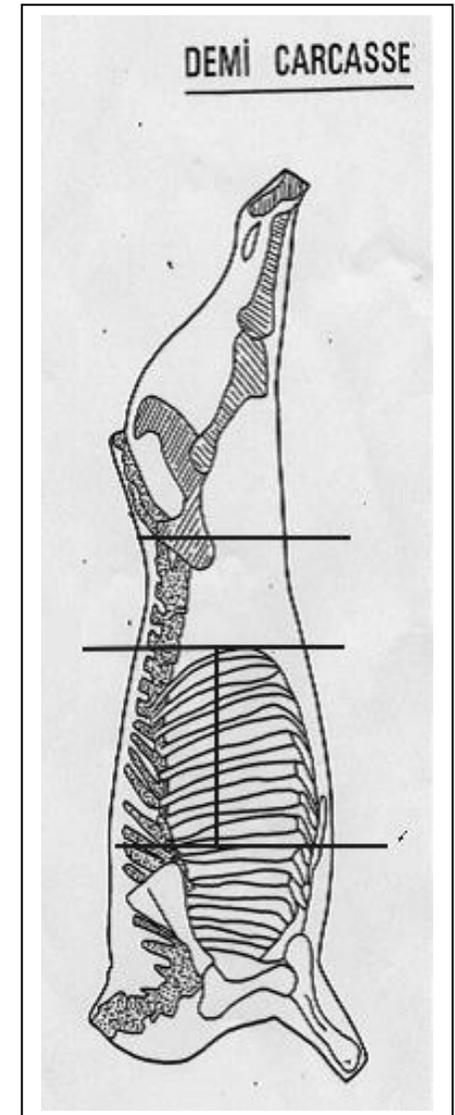
OPERATIONS A EFFECTUER (sur le côté de votre choix)

TRANSFORMATION	1- Fente	Fendre la carcasse entière en deux parties
	2- Coupe	<ul style="list-style-type: none">- Séparer le gigot- Couper le carré de côtes filet- Lever l'épaule- Couper le collier et la poitrine- Couper le carré découvert
	3- Désossage	<ul style="list-style-type: none">- Désosser l'épaule (scapulum uniquement) et le gigot (os coulé)
	4- Parage	<ul style="list-style-type: none">- Parer le carré de côtes couvert, le découvert et le collier.- Parer l'épaule et le gigot.
COMMERCIALISATION	5- Préparation Découpe	<ul style="list-style-type: none">- Couper le collier en morceaux réguliers.- Couper 5 côtes découvertes (régulières).- Ficeler le gigot pour une éventuelle découpe en tranche (ficelle arrêtée).
	6- Pesée	<ul style="list-style-type: none">- Évaluation du poids de l'épaule- Les 5 côtes découvertes avec un poids identique.
	7- Présentation	<ul style="list-style-type: none">- 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"> - Couper en deux parties : l'arrière à 8 côtes l'avant à 5 côtes - Dégager les bavettes en les laissant attenantes au flanchet, - Séparer le cuisseau (coupe sacro- lombaire) avec la tête de filet), - Séparer la longe, - Couper le tendron et le haut de côtes, - Séparer le carré de côtes filet
	3- Désossage	<ul style="list-style-type: none"> - Désosser le cuisseau (sauf jarret) et lever la noix - 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. - De la noix (partie qui sera ficelée principalement) - De la tête de filet
COMMERCIALISATION	5- Préparation Découpe	<ul style="list-style-type: none"> - Préparer un rôti de veau prélevé dans la noix 1,200 kg (bardé et ficelé, ficelle arrêtée) - Séparer le jarret arrière et le couper en « osso-buco » (morceaux réguliers) - Couper 3 côtes dans le filet (de poids identiques)
	6- Pesée	<ul style="list-style-type: none"> - Le rôti de veau et les 3 côtes filet (de poids identiques)
	7- Présentation	<ul style="list-style-type: none"> - Présenter les pièces ayant fait l'objet d'une préparation



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) - Couper le collier et la basse côte
	3- Désossage	<ul style="list-style-type: none"> - Désosser l'épaule et 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.
COMMERCIALISATION	5- Préparation Découpe	<ul style="list-style-type: none"> - Couper 3 biftecks de 120 g prélevés dans le dessous de palette. - Couper dix morceaux dans le collier pour un poids total de 800 g, en vue de préparer un « bœuf bourguignon » - Barder et ficeler un rosbif pour 6 personnes, prélevé dans la macreuse
	6- Pesée	<ul style="list-style-type: none"> - Les trois biftecks (poids identiques) - Les morceaux de bourguignon - Estimer le poids du rosbif dans la macreuse
	7- Présentation	<ul style="list-style-type: none"> - Tous les morceaux préparés.
	Les préparations de détail réalisées seront présentées sur plat.	

AV5

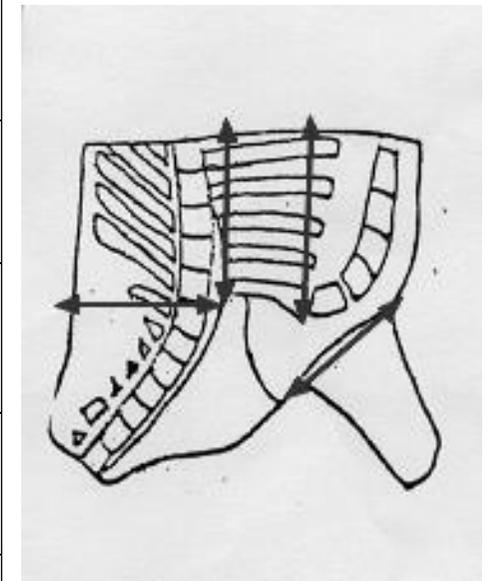


Tableau récapitulatif des travaux à effectuer

TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION

- Espèces Opérations	AGNEAU	VEAU	BŒUF AV 5	Coefficient
1 - FENDRE	L'agneau dans le sens de la longueur			1
2 - COUPER	<ul style="list-style-type: none"> • Gigot entier • Carré de côtes filet • Levée de l'épaule • Le collier • La poitrine • Le carré découvert 	<ul style="list-style-type: none"> • Arrière à 8 côtes • Avant à 5 côtes • Bavettes avec flanchet • Du cuisseau (sacro lombaire) • De la longe • Du tendron (haut de côtes) • Du carré de côtes filet 	<ul style="list-style-type: none"> • Levée de l'épaule, coupe de la poitrine et du plat de côtes, • Coupe du jarret • 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"> • Cuisseau • Haut de côtes / tendron (les côtes) 	<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"> • Lever la noix et la tête de filet • De la noix (partie ficelée) • De la tête de filet 	<ul style="list-style-type: none"> • Les différents morceaux de l'épaule. • Épluchage 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 la noix 1,200 kg • Du jarret arrière en osso-buco • De 3 côtes filet (identiques) 	<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.				