



**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.**

<b>Session 2015</b>		SUJET N°12	
<b>Sujet</b> 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

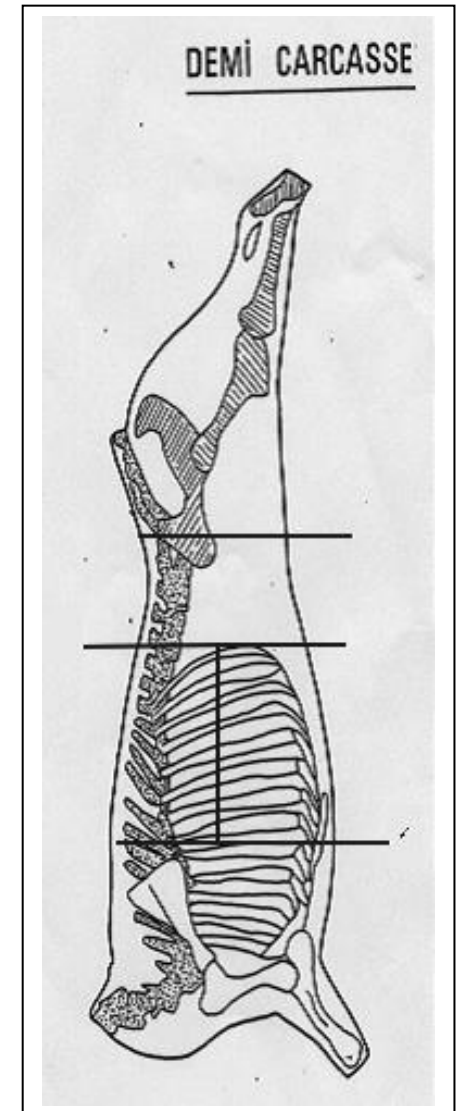
## OPERATIONS A EFFECTUER (sur le côté de votre choix)

<b>TRANSFORMATION</b>	1- Fente	Fendre la carcasse entière en deux parties
	2- Coupe	<ul style="list-style-type: none"><li>- Séparer le gigot</li><li>- Couper le carré de côtes filet</li><li>- Lever l'épaule</li><li>- Couper le collier et la poitrine</li><li>- Couper le carré découvert</li></ul>
	3- Désossage	<ul style="list-style-type: none"><li>- Désosser l'épaule (scapulum uniquement) et le gigot (os coulé)</li></ul>
	4- Parage	<ul style="list-style-type: none"><li>- Parer le carré de côtes couvert, le découvert et le collier.</li><li>- Parer l'épaule et le gigot.</li></ul>
<b>COMMERCIALISATION</b>	5- Préparation Découpe	<ul style="list-style-type: none"><li>- Couper le collier en morceaux réguliers.</li><li>- Couper 5 côtes découvertes (régulières).</li><li>- Ficeler le gigot pour une éventuelle découpe en tranche (ficelle arrêtée).</li></ul>
	6- Pesée	<ul style="list-style-type: none"><li>- Évaluation du poids de l'épaule</li><li>- Les 5 côtes découvertes avec un poids identique.</li></ul>
	7- Présentation	<ul style="list-style-type: none"><li>- Présentation de l'ensemble des morceaux travaillés</li></ul>
	<u>Observations</u> : Les préparations réalisées seront présentées sur plat.	

## VEAU

### OPERATIONS A EFFECTUER

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

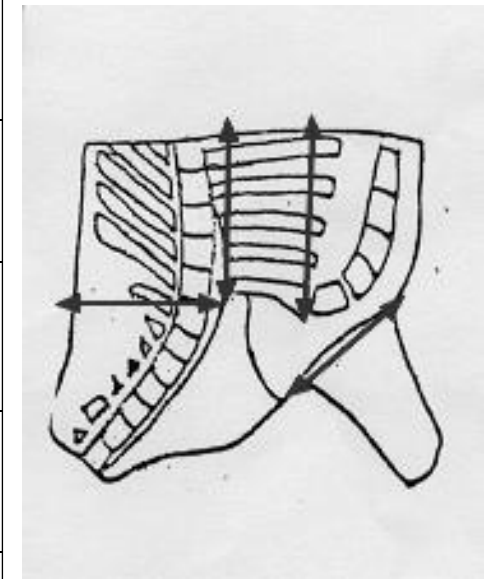


# BOEUF

## OPERATIONS A EFFECTUER

<b>TRANSFORMATION</b>	1- Fente	
	2- Coupe	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lever l'épaule.</li> <li>- Couper la poitrine et le plat de côtes découvert</li> <li>- Couper le jarret avec os (pour présentation à la vente)</li> <li>- Couper le collier et la basse côte</li> </ul>
	3- Désossage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Désosser l'épaule et le collier</li> </ul>
	4- Parage / Séparation, épluchage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Séparer les différents morceaux de l'épaule.</li> <li>- Éplucher le dessous de palette et la macreuse à biftecks.</li> </ul>
<b>COMMERCIALISATION</b>	5- Préparation Découpe	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Couper 3 biftecks de 120 g prélevés dans le dessous de palette.</li> <li>- Couper dix morceaux dans le collier pour un poids total de 800 g, en vue de préparer un « bœuf bourguignon »</li> <li>- Barder et ficeler un rosbif pour 6 personnes, prélevé dans la macreuse</li> </ul>
	6- Pesée	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les trois biftecks (poids identiques)</li> <li>- Les morceaux de bourguignon</li> <li>- Estimer le poids du rosbif dans la macreuse</li> </ul>
	7- Présentation	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tous les morceaux préparés.</li> </ul>
	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"> <li>• Gigot entier</li> <li>• Carré de côtes filet</li> <li>• Levée de l'épaule</li> <li>• Le collier</li> <li>• La poitrine</li> <li>• Le carré découvert</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arrière à 8 côtes</li> <li>• Avant à 5 côtes</li> <li>• Bavettes avec flanchet</li> <li>• Du cuisseau (sacro lombaire)</li> <li>• De la longe</li> <li>• Du tendron (haut de côtes)</li> <li>• Du carré de côtes filet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Levée de l'épaule, coupe de la poitrine et du plat de côtes,</li> <li>• Coupe du jarret</li> <li>• Séparation du collier de la basse côte.</li> </ul>	2,5
3 - DESOSSER	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'épaule (scapulum)</li> <li>• Le Gigot (fémur coulé)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuisseau</li> <li>• Haut de côtes / tendron (les côtes)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'épaule, le collier .</li> </ul>	1,5
4 – SEPARER PARER EPLUCHER	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le carré découvert.</li> <li>• Le collier</li> <li>• L'épaule et le gigot</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lever la noix et la tête de filet</li> <li>• De la noix (partie ficelée)</li> <li>• De la tête de filet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les différents morceaux de l'épaule.</li> <li>• Épluchage de la macreuse, du dessous de palette.</li> </ul>	2
5 – PREPARER DECOUPER	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coupe du collier en morceaux</li> <li>• Coupe des 5 côtes découvertes.</li> <li>• Ficelage du gigot (ficelage arrêté)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Un rôti dans la noix 1,200 kg</li> <li>• Du jarret arrière en osso-buco</li> <li>• De 3 côtes filet (identiques)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 biftecks de 120 g dans le dessous de palette</li> <li>• Dix morceaux de bourguignon (800 g)</li> <li>• Un rosbif dans la macreuse à biftecks</li> </ul>	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
<b>OBSERVATIONS</b> : Les travaux à réaliser doivent être exécutés selon l'ordre suivant : agneau/porc, veau, bœuf.				