



**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.

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) :

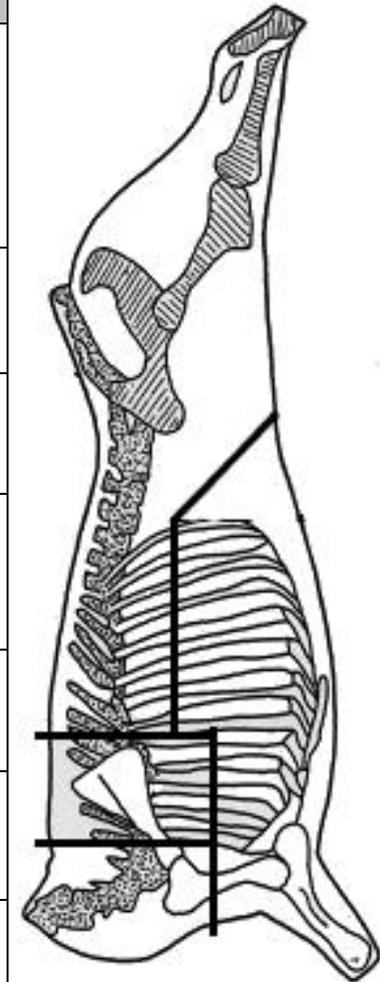
Vous aurez à répondre à deux questions relatives à la commercialisation et à la destination culinaire de produits carnés.

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,...

VEAU

OPERATIONS A EFFECTUER

TRANSFORMATION	1- Fente	
	2- Coupe	<ul style="list-style-type: none"> - Effectuer la coupe PAN SIMPLE/BASSE SIMPLE - Couper les différents morceaux dans la basse (Épaule, collier, bas carré, poitrine) - Du jarret avant en vue de coupe d'osso buco
	3- Désossage	<ul style="list-style-type: none"> - De l'épaule sans jarret - Du collier bas carré
	4- Parage	<ul style="list-style-type: none"> - L'épaule - Le collier bas carré
COMMERCIALISATION	5- Préparation Ficelage	<ul style="list-style-type: none"> - Couper un rôti de veau dans l'épaule (coté palette) d'un poids de 1,500 Kg bardé, ficelé (ficelles arrêtées) - Couper un morceau de bas carré à braiser de 800 g, bardé, ficelé - Couper 10 morceaux de 90 g sur le coté ATLAS du collier
	6- Pesée	<ul style="list-style-type: none"> - Respect du poids du rôti de veau coté palette (1,500 Kg) - Respect du poids et du nombre des morceaux de sauté demandé
	7- Présentation	<ul style="list-style-type: none"> - En veillant à ce que la présentation ait un aspect et un attrait commercial - Présenter l'ensemble des morceaux demandés
	<u>Observations:</u>	



AGNEAU

OPÉRATIONS A EFFECTUER

TRANSFORMATION	1- Fente	- Fendre la carcasse
	2- Coupe	<ul style="list-style-type: none"> - Sur une ½ carcasse de votre choix : - Couper le gigot (sacro-lombaire) - Séparer le carré filet simple - Lever l'épaule - Couper la poitrine (côtes 1ère et 2ème manchonnées) - Couper le carré de côtes 1ère et 2ème - Couper le carré de côtes découvertes - Couper le collier
	3- Désossage	<ul style="list-style-type: none"> - Désosser le gigot (sacrum et coxal) - Désosser l'épaule (humérus coulé)
	4- Parage	<ul style="list-style-type: none"> - Parer le gigot (prêt à la vente) - Parer l'épaule - Parer le collier - Parer le carré de côtes découvertes
COMMERCIALISATION	5- Préparation Découpe	<ul style="list-style-type: none"> - Barder et ficeler l'épaule en long (ficelles arrêtées) - Couper 5 côtes découvertes régulières
	6- Pesée	<ul style="list-style-type: none"> - Estimer le poids de l'épaule désossée et ficelée - Les 5 côtes découvertes d'un poids identique
	7- Présentation	<ul style="list-style-type: none"> - Présenter le gigot et l'épaule - Présenter les 5 côtes découvertes
	<u>Observations :</u>	<p>Les préparations réalisées seront présentées sur plat.</p>

BOEUF

OPERATIONS A EFFECTUER

TRANSFORMATION	1. Fente	
	2. Coupe	<ul style="list-style-type: none"> - Lever l'épaule en raquette - Couper le gros bout de caparaçon - Couper le plat de côtes découvert - Couper le collier - Couper la basse côte - Couper le jarret (en vue de la vente)
	3. Désossage	<ul style="list-style-type: none"> - Désosser l'épaule en raquette - Désosser la basse côte
	4. Séparation Parage Epluchage	<ul style="list-style-type: none"> - Séparer l'ensemble des muscles de l'épaule en raquette - Parer le paleron - Eplucher le dessous de palette le merlan et la macreuse à bifteck
COMMERCIALISATION	5. Préparation Découpe	<ul style="list-style-type: none"> - Ficeler et barder un rosbif dans la macreuse sans déprécier la partie restante (poids estimé par le candidat) - Préparer une pièce à braiser dans le paleron de 1,3 kg
	6. Pesée	<ul style="list-style-type: none"> - Le rosbif (estimation du poids) - La pièce à braiser de 1,3 kg dans le paleron
	7. Présentation	<ul style="list-style-type: none"> - Du rosbif - Du rôti à braiser
	<u>Observation :</u>	

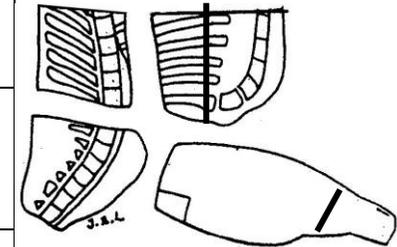


Tableau récapitulatif des travaux à effectuer

TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION				
Espèces Opérations	AGNEAU/PORC	VEAU	BŒUF	Coefficient
1. FENDRE	- la carcasse d'agneau			1
2. COUPER SUR CÔTÉ AU CHOIX	<ul style="list-style-type: none"> Sur une ½ carcasse de votre choix - Le gigot (sacro-lombaire) - Le carré filet simple - Lever l'épaule - La poitrine (côtes 1^{ère} et 2^{ème} manchonnées) - Le carré de côtes 1^{ère} et 2^{ème} - Le carré de côtes découvertes - Le collier 	<ul style="list-style-type: none"> - Effectuer la coupe Pan simple/Basse simple - Couper les différents morceaux la basse simple (Épaule, collier, bas carré, poitrine) - Du jarret avant en vue de coupe d'osso buco 	<ul style="list-style-type: none"> - Lever l'épaule en raquette - Couper le gros bout caparaçon - Couper le plat de côtes découvert - Couper le collier - Couper la basse côte - Couper le jarret (en vue de la vente) 	2,5
3. DÉSOSSER	<ul style="list-style-type: none"> - Le gigot (sacrum et coxal) - L'épaule (humérus coulé) 	<ul style="list-style-type: none"> - De l'épaule sans jarret - Du collier bas carré 	<ul style="list-style-type: none"> - Désosser l'épaule en raquette - Désosser la basse côte 	1,5
4. SÉPARER PARER ÉPLUCHER	<ul style="list-style-type: none"> - Le gigot (prêt à la vente) - L'épaule - Le collier - Le carré de côtes découvertes 	<ul style="list-style-type: none"> - L'épaule - Le collier bas carré 	<ul style="list-style-type: none"> - Séparer l'ensemble des muscles de l'épaule en raquette - Parer le paleron - Eplucher le dessous de palette le merlan et la macreuse à bifteck 	2
5. PRÉPARER DÉCOUPER	<ul style="list-style-type: none"> - Barder et ficeler l'épaule en long (ficelle arrêtée) - Couper 5 côtes découvertes régulières 	<ul style="list-style-type: none"> - Couper un rôti de veau dans l'épaule (coté palette) d'un poids de 1,500 Kg bardé, ficelé (ficelles arrêtées). - Couper un morceau de bas carré à braiser de 800 g, bardé, ficelé. - Couper 10 morceaux de 90 g sur le coté ATLAS du collier. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ficeler et barder un rosbif dans la macreuse sans déprécier la partie restante (poids estimé par le candidat) - Préparer une pièce à braiser dans le paleron de 1,3 kg 	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
<u>OBSERVATIONS</u> : Les travaux à réaliser doivent être exécutés selon l'ordre suivant : agneau/porc, veau, bœuf.				