



Ce document a été mis en ligne par l'organisme [FormaV](#)®

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :

[www.formav.co/explorer](http://www.formav.co/explorer)

|  |                  |                     |                |
|--|------------------|---------------------|----------------|
| <b>Examen : BP BOUCHER</b>   |                  | <b>Session 2005</b> | <b>Sujet 1</b> |
|  |                  | <b>U10</b>          |                |
| Epreuve : Pratique professionnelle :<br>Transformation, Commercialisation (E1) |                  |                     |                |
| Coefficient : 12   | Durée : 5 heures |                     | 1/6            |

## **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,
- le déroulement normal des opérations,
- le maniement du matériel et de l'outillage,
- le respect des règles d'hygiène et de sécurité dans l'exécution des opérations à effectuer.

### **Matière d'œuvre dont vous disposez :**

**Bœuf : ART 8 (avec les bavettes)**

**Veau : ½ carcasse**

**Agneau : 1 carcasse**

**Porc : 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

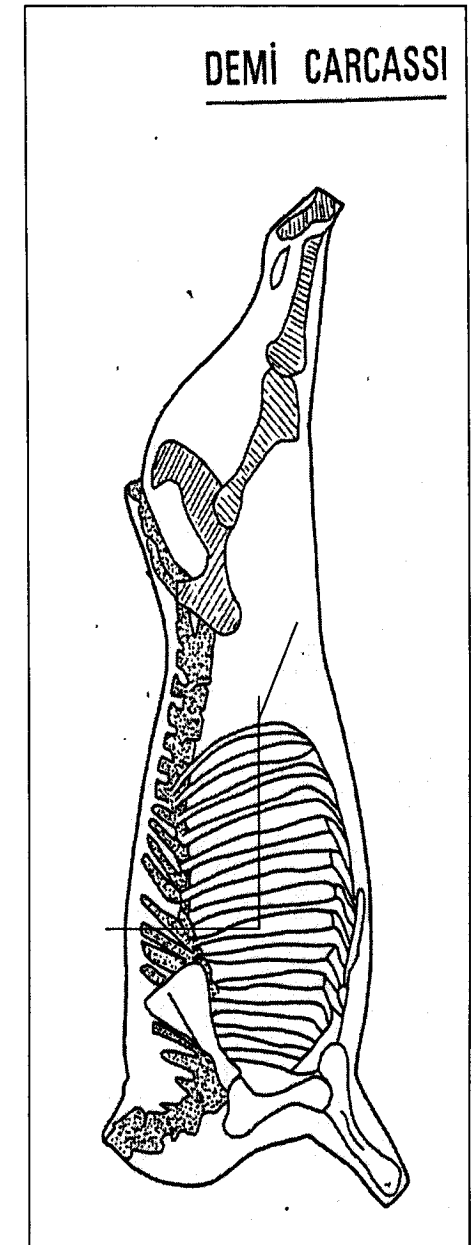
## OPERATIONS A EFFECTUER

|   |                           |  |
|---|---------------------------|--|
| T<br>R<br>A<br>N<br>S<br>F<br>O<br>R<br>M<br>A<br>T<br>I<br>O<br>N                | 1- Fente                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Fendre l'agneau en deux (Coupe longitudinale)</li> </ul>  |
|   | 2- Coupe                  | <ul style="list-style-type: none"> <li><u>Effectuer l'ensemble des coupes sur un demi agneau</u></li> <li>➤ Gigot entier, carré de côtes filet, carré de côtes 1ères et 2èmes attenantes.</li> <li>➤ Carré de côtes découvertes, épaule, poitrine, collier.</li> </ul> |
|   | 3- Désossage              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Désosser l'épaule</li> <li>Désosser le gigot entier</li> </ul>  |
|   | 4- Parage                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Parer - l'épaule                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- le gigot raccourci</li> <li>- le carré de côtes découvertes</li> </ul> </li> </ul>  |
| C<br>O<br>M<br>M<br>E<br>R<br>C<br>I<br>A<br>L<br>I<br>S<br>A<br>T<br>I<br>O<br>N | 5- Préparation<br>Découpe | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ficeler l'épaule d'agneau (en long , ficelle arrêtée)</li> <li>Découper 5 côtes découvertes de poids identique</li> <li>Préparer le gigot en vue de sa commercialisation.</li> </ul>  |
|   | 6- Pesée                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Evaluer le poids de l'épaule d'agneau</li> <li>Evaluer le poids du gigot</li> <li>Côtes découvertes d'agneau régulières (respect de la commande)</li> </ul>   |
|   | 7- Présentation           | Au choix du candidat , en veillant à ce que la présentation ait un aspect et un attrait commercial   |
|   |                           | <u>Consignes particulières</u> : Faire les manches du carré.   |
|   |                           | <u>Observations</u> : L'ordre des travaux à réaliser sera communiqué par le centre d'examen.<br>Le poids des morceaux à évaluer sera noté sur le document page 6/6.  |

# VEAU

## OPERATIONS A EFFECTUER

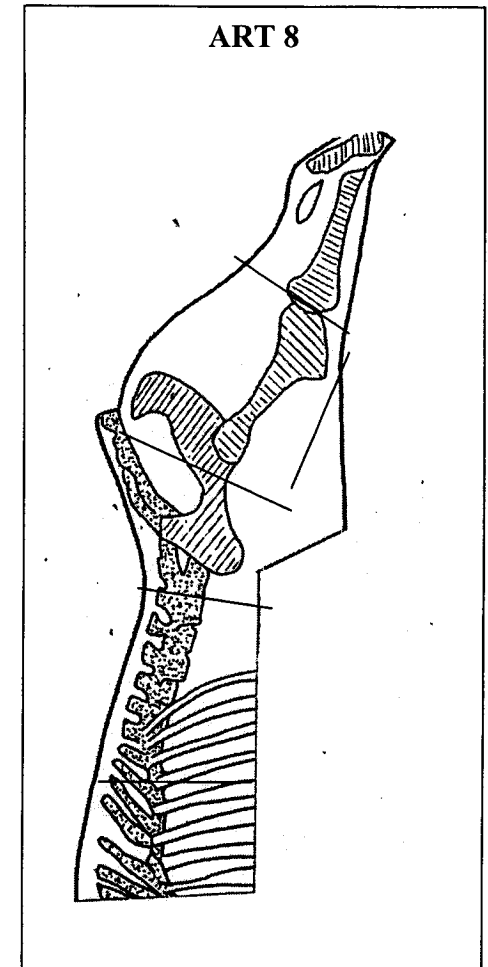
|   |                           |  |
|---|---------------------------|--|
| T<br>R<br>A<br>N<br>S<br>F<br>O<br>R<br>M<br>A<br>T<br>I<br>O<br>N                | 1- Fente                  |  |
|   | 2- Coupe                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Effectuer la coupe Pan/Basse</b></li> <li>• Couper les différents morceaux de la basse :<br/>Epaule, jarret, collier, bas de carré, poitrine / haut de côtes, tendron</li> </ul>   |
|   | 3- Désossage              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Désosser - l'épaule sans le jarret<br/>- le collier<br/>- le bas de carré</li> </ul>  |
|   | 4- Parage                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Parer - l'épaule<br/>- le collier<br/>- le bas de carré</li> </ul>  |
| C<br>O<br>M<br>M<br>E<br>R<br>C<br>I<br>A<br>L<br>I<br>S<br>A<br>T<br>I<br>O<br>N | 5- Préparation<br>Découpe | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Découper un rôti de veau dans l'épaule (côté palette) de 1,200 kg, bardé et ficelé (ficelle arrêtée).</li> <li>• Découper un morceau de veau à braiser prélevé dans le bas de carré, le ficeler (ficelage au choix du candidat).</li> <li>• Couper 8 morceaux de sauté de veau de 80 g prélevés dans le collier (entame du collier).</li> </ul> |
|   | 6- Pesée                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Respect du poids</u> du rôti de veau côté palette 1,200 kg.</li> <li>• <u>Respect du poids et du nombre</u> des morceaux de sauté demandés.</li> </ul>   |
|   | 7- Présentation           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• En veillant à ce que la présentation ait un aspect et un attrait commercial.</li> <li>• Présenter l'ensemble des morceaux demandés.</li> </ul>  |
|   | <b>Observations :</b>     |  |



# BOEUF

## OPERATIONS A EFFECTUER

|   |   |  |
|---|---|--|
| T<br>R<br>A<br>N<br>S<br>F<br>O<br>R<br>M<br>A<br>T<br>I<br>O<br>N                | 1- Fente  |  |
|   | 2- Coupe  | Pour obtenir les morceaux suivants : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Séparer les bavettes, la jambe, le globe, la hanche, l'ailoyau déhanché, le milieu de train de côtes.</li> </ul>   |
|   | 3- Desossage  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Désosser - le globe<br/>- la jambe</li> </ul>   |
|   | 4- Parage   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Parer le jarret</li> <li>• Lever et parer le filet</li> <li>• Séparer l'ensemble des morceaux de la tranche à rôtir</li> <li>• Eplucher le rond et le mouvant</li> </ul>  |
| C<br>O<br>M<br>M<br>E<br>R<br>C<br>I<br>A<br>L<br>I<br>S<br>A<br>T<br>I<br>O<br>N | 5- Préparation<br>Découpe   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Préparer, barder et ficeler un rôti dans le rond (tranche grasse avant 1994)</li> <li>• Préparer un pot-au-feu de 1,500 kg sans os (ficelé) dans le gîte AR (jarret)</li> <li>• Trancher 4 biftecks (de poids identique) dans le mouvant</li> </ul> |
|   | 6- Pesée  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estimer le poids du rôti dans le rond.</li> <li>• Respecter la commande (nombre et poids demandés) du pot-au-feu et des biftecks.</li> </ul>  |
|   | 7- Présentation   | Présenter toutes les pièces de détail transformées en leur donnant un aspect marchand.   |
|   | <b>Observations :</b> Les travaux à réaliser doivent être exécutés selon la procédure désignée par l'établissement organisateur ex ( AGNEAU , VEAU , GROS BOVIN )<br>Le poids des morceaux à évaluer sera noté sur le document page 6/6 |  |



## Tableau récapitulatif des travaux à effectuer

### TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION

| Espèces<br>Opérations   | AGNEAU/PORC   | VEAU  | BŒUF<br>ART 8  | Coefficient |
|---|---|---|--|-------------|
| <b>1 - FENDRE</b>   | <b>La carcasse en coupe longitudinale</b>   |   |  | <b>1</b>    |
| <b>2 - COUPER</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Réalisation des morceaux sur carcasse droite</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Gigot</li> <li>➤ Selle</li> <li>➤ Carré de côtes filet</li> <li>➤ Carré de côtes 1<sup>ères</sup> et 2<sup>èmes</sup> (faire les manches)</li> <li>➤ Carré de côtes découvert</li> <li>➤ Epaule</li> <li>➤ Poitrine</li> <li>➤ Collier</li> </ul> </li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Réalisation de la coupe PAN / BASSE</b> ( PAN à 8 côtes , BASSE à 5côtes )</li> <li>• <b>Réalisation des morceaux de coupes sur la basse :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ épaule</li> <li>➤ scier le jarret</li> <li>➤ Collier</li> <li>➤ bas de carré</li> <li>➤ poitrine</li> </ul> </li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Réalisation des morceaux de coupe suivants :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ bavettes</li> <li>➤ Jambe</li> <li>➤ globe</li> <li>➤ hanche</li> <li>➤ aloyau déhanché</li> <li>➤ milieu de train de côtes</li> </ul> </li> </ul> | <b>2,5</b>  |
| <b>3 - DESOSSER</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• L' épaule</li> <li>• Le gigot raccourci</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• L' épaule ( humérus coulé)</li> <li>• Le collier</li> <li>• Le bas de carré</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• le globe</li> <li>• la jambe</li> </ul>   | <b>1,5</b>  |
| <b>4 - SEPARER<br/>PARER<br/>EPLUCHER</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• L' épaule</li> <li>• Le gigot raccourci</li> <li>• L'ensemble des carrés de côtes</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• L' épaule</li> <li>• Le collier</li> <li>• Le bas de carré</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Parer</b> le jarret AR</li> <li>• <b>Séparer</b> la tranche à rôtir</li> <li>• <b>Lever le filet</b></li> <li>• <b>Eplucher</b> la tranche à rôtir</li> </ul>  | <b>2</b>    |
| <b>5 - PREPARER<br/>DECOUPER</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ficelage de l'<b>épaule d'agneau</b> (en long)</li> <li>• Découpe de <b>5 côtes découvertes</b></li> <li>• Préparation <b>du gigot</b> ( façon attrayante)</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>un rôti de veau</b> "côté palette" de 1,200 kg bardé et ficelé dans l'épaule</li> <li>• <b>un sauté de veau</b> de 8 morceaux de 80 g ( entame du collier )</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>un rôti</b> dans le rond</li> <li>• <b>un pot au feu</b> de 1.500kg sans os (ficelé) dans le gîte AR ( jarret)</li> <li>• <b>De 4 biftecks</b> dans le mouvant</li> </ul>  | <b>1,5</b>  |
| <b>6 - PESER</b>  | <b>Fait l'objet d'une évaluation séparée</b>  |   |  | <b>1</b>    |
| <b>7 - PRESENTER</b>  | <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>  |   |  | <b>0,5</b>  |
| <b>8 - SERVICE<br/>CLIENT</b>   | <b>Fait l'objet d'une évaluation séparée</b>  |   |  | <b>1,5</b>  |
| <b>9 - HYGIENE<br/>SECURITE</b>   | <b>Seront évaluées tout au long de l'épreuve</b>  |   |  | <b>0,5</b>  |
| <b>OBSERVATIONS : Les travaux à réaliser doivent être exécutés selon l'ordre suivant : agneau/porc, veau, bœuf.</b> |   |   |  |             |

|   |              |                     |                 |                      |         |  |
|---|--------------|---------------------|-----------------|----------------------|---------|--|
| <b>Académie de RENNES</b>   |              | <b>Session 2005</b> |                 | Code(s)<br>examen(s) | Tirages |  |
| <b>Sujet BP BOUCHER</b>   |              |                     |                 | 22106                | A<br>L  |  |
| Épreuve : <b>Pratique professionnelle :<br/>Transformation, commercialisation</b> |              |                     |                 | E1 U10               |         |  |
| Coefficient : 12  | Durée : 5h00 |                     | Feuillet : 6 /6 |                      | R       |  |

## Fiche de pesée

| <b>Côtes<br/>découvertes<br/>d'agneau</b> | <b>Epaule<br/>D'agneau</b> | <b>Gigot entier<br/>Semi-désossé</b> | <b>Rôti<br/>Epaule de<br/>veau</b> | <b>Sauté de veau<br/>(8 morceaux)</b> | <b>Rôti de bœuf</b>    | <b>Pot au feu<br/>dans le jarret<br/>de bœuf</b> | <b>4<br/>Biftecks</b> |
|---|----------------------------|--------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------|------------------------|--|-----------------------|
| Poids identique                           | Estimation du<br>poids     | Estimation du<br>poids               | 1,200 kg                           | Poids identique                       | Estimation du<br>poids | 1,500 kg   | Poids identique       |
|   |                            |                                      |                                    |                                       |                        |  |                       |

**Les poids à estimer seront notés dans la case correspondante.**

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.