



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>Session 2014</b>		05GG12	
<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 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

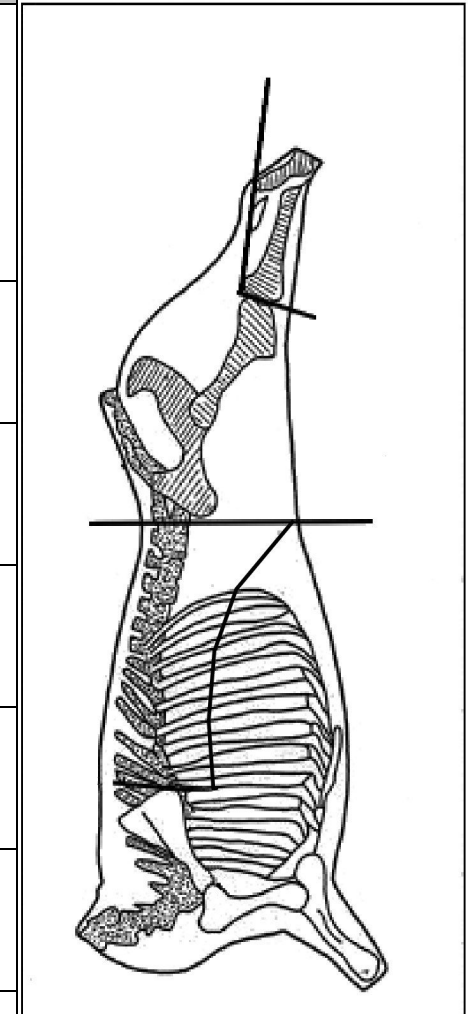
## OPÉRATIONS A EFFECTUER

<b>TRANSFORMATION</b>	<b>1. Fente</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Fendre la carcasse</li></ul>
	<b>2. Coupe</b>	Sur une ½ carcasse de votre choix <ul style="list-style-type: none"><li>– Couper le gigot</li><li>– Couper la selle,</li><li>– Lever l'épaule,</li><li>– Séparer la poitrine</li><li>– Couper le collier.</li><li>– Couper le carré découvert.</li></ul>
	<b>3. Désossage</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Désosser entièrement l'épaule (humérus coulé).</li></ul>
	<b>4. Parage</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Parer tous les morceaux prêts à la vente.</li></ul>
<b>COMMERCIALISATION</b>	<b>5. Préparation Découpe</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Barder et ficeler l'épaule.</li><li>– Découper le collier en vue de préparer un navarin.</li><li>– Couper 4 côtes découvertes régulières.</li></ul>
	<b>6. Pesée</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Estimer le poids de l'épaule désossée et ficelée.</li></ul>
	<b>7. Présentation</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Présenter les morceaux de collier.</li><li>– Présenter l'épaule et la selle.</li></ul>
	<b>Observations :</b>	<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

<b>TRANSFORMATION</b>	<b>1. Fente</b>	
	<b>2. Coupe</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Effectuer la coupe pan-basse</li> <li>- Couper le cuisseau,</li> <li>- Lever le jarret arrière,</li> </ul>
	<b>3. Désossage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Désosser le cuisseau et lever la noix</li> <li>- Désosser le jarret arrière.</li> </ul>
	<b>4. Parage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Parer la noix,</li> <li>- Parer le jarret arrière.</li> </ul>
<b>COMMERCIALISATION</b>	<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 80 g pour un sauté dans le jarret.</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> </ul>
	<b>Observations :</b>	



# BOEUF

## OPERATIONS A EFFECTUER

<b>TRANSFORMATION</b>	<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-côtes</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 la basse côte</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</li> <li>- Eplucher les pièces séparées</li> </ul>
<b>COMMERCIALISATION</b>	<b>5. Préparation Découpe</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ficeler et barder un rôti de 1 kg dans la macreuse à bifteck</li> <li>- Découper 3 entrecôtes découvertes de 200 g</li> <li>- Préparer un morceau de plat de côte découvert de 1,5 kg</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 200 g,</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,</li> <li>- le rôti,</li> <li>- le plat de côte découvert</li> </ul>
	<b>Observations :</b>	

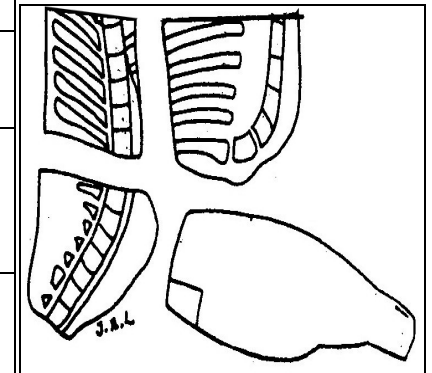


Tableau récapitulatif des travaux à effectuer

TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION				
Espèces Opérations	AGNEAU	VEAU	BŒUF	Coefficient
<b>1. FENDRE</b>	Fendre la carcasse en 2			<b>1</b>
<b>2. COUPER</b>	Sur une ½ carcasse – Couper le gigot et couper la selle, – Lever l'épaule, – Couper le carré de côtes découvert – Couper la poitrine, – Couper le collier.	– Effectuer la coupe pan-basse – Couper le cuisseau, – Lever le jarret.	– Lever de l'épaule en raquette – Couper le collier – Couper la basse côte. – Couper la poitrine – Couper le plat de côte découvert – Couper le jarret avant	<b>2,5</b>
<b>3. DÉOSSER</b>	– Désosser l'épaule (humérus coulé).	– Désosser le cuisseau, lever la noix. – Désosser le jarret arrière	– Désosser l'épaule – Désosser la basse côte.	<b>1,5</b>
<b>4. SÉPARER PARER ÉPLUCHER</b>	– Parer tous les morceaux prêts à la vente.	– Parer la noix – Parer le jarret arrière	– Séparer la macreuse à bifteck, le dessous de palette. – Eplucher les pièces séparées.	<b>2</b>
<b>5. PRÉPARER DÉCOUPER</b>	– Barder et ficeler l'épaule estimer son poids – Découper le collier pour navarin, – 4 côtes découvertes régulières.	– 4 escalopes de 150g dans la noix – Découper 8 morceaux de 80 g dans le jarret pour un sauté.	– Ficeler barder un rôti de 1 kg dans la macreuse. – Découper 3 entrecôtes découvertes de 200g – Préparer un morceau de plat de côte découvert de 1.5kg	<b>1,5</b>
<b>6. PESER</b>	Fait l'objet d'une évaluation séparée			<b>1</b>
<b>7. PRÉSENTER</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 CLIENT</b>	Fait l'objet d'une évaluation séparée			<b>1,5</b>
<b>9. HYGIÈNE et SÉCURITÉ</b>	Seront évaluées tout au long de l'épreuve			<b>0,5</b>
<b>OBSERVATIONS</b> : Les travaux à réaliser doivent être exécutés selon l'ordre suivant : agneau, veau, bœuf.				

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.