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 consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du BP Boucher, veuillez visiter :
bpboucher.fr/annales-sujets-et-corriges

Académie de Lyon	Session 2002	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet **BP BOUCHER**	Sujet n° 1	22106	A
Épreuve : **Pratique professionnelle : Transformation, commercialisation**		E1 U10	L
Coefficient : 12	Durée : 5h00	Feuillet : 1/7	R

Plan d'exécution du travail

1 – Instructions relatives au déroulement de l'épreuve

Lors d'une journée de travail dans votre entreprise, vous multipliez les opérations techniques et toutes les opérations liées à la mise en place et à la présentation des marchandises, ainsi qu'à l'exécution commerciale.

Aujourd'hui, dans le cadre de l'examen pratique, vous serez en situation réelle d'entreprise et à l'aide du sujet, vous devrez répondre à des demandes précises de la clientèle.

Instructions relatives au déroulement de l'examen

Il est tenu compte dans la notation des éléments suivants :

- Fente, coupe, désossage, séparation, parage, épluchage, ficelage, découpe, pesée, présentation, service client
- La propreté et l'ordre dans le travail
- Organisation du poste de travail pendant toute la durée de l'épreuve
- La tenue et la propreté du candidat avant et après le travail
- Les matériaux de conditionnement (papiers d'emballage avec raison sociale d'une entreprise ne sont pas admis)

Un point sera enlevé pour inobservation du plan d'exécution du travail

La matière première est la suivante :

A) 1 carcasse d'agneau
B) ½ carcasse de veau
C) 1 A.V 5 de boeuf

LES OBJECTIFS

Agneau :

- ficelage : du gigot (bardé, ficelles arrêtées)

- découpe :
  * coupe de 5 côtes dans un carré découvert (poids identique)
  * coupe de la poitrine en morceaux

Veau :

- ficelage : d'un rôti de veau dans la noix (1,500 kg bardé, ficelé)

- découpe :
  * de 800 g de collier en blanquette (80 g par morceau)
  * de 3 escalopes de 120 gr

Bœuf :

- ficelage :
  * d'un rosbif dans la macreuse à bifteck (partie épaisse)
  * d'un braisé dans le collier de 2 kg

- découpe : coupe de 3 biftecks dans la surprise

Les préparations réalisées pendant le service détail seront présentées sur plat.

2 – *Étal – vente*

La pesée

La pesée sera effectuée sur les morceaux suivants :

- côtes découvertes d'agneau d'un poids identique
- gigot d'agneau (évaluation par le candidat)
- rôti de veau 1,5 kg
- blanquette de veau 800 g, 80 gr par morceau
- 3 escalopes 120 gr
- d'un rosbif, dans la macreuse à bifteck (évaluation par le candidat)
- d'un braisé dans le collier de 2 kg
- de 3 biftecks dans la surprise de 150 gr chacun

La présentation

Tous les morceaux de viande travaillés seront présentés sur la table, et ce, de façon harmonieuse et commerciale. Le choix dans la présentation des morceaux est laissé à l'initiative du candidat. Néanmoins, la séparation des espèces animales sera respectée lors de la présentation des viandes à la fin de l'épreuve.

Le service client

Durant l'épreuve pratique, vous serez amené à répondre à des questions relatives à la commercialisation et à la destination culinaire des produits carnés, posées par le jury.

Académie de Lyon	Session 2002	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet **BP BOUCHER**		22106	A
Épreuve : **Pratique professionnelle : Transformation, commercialisation**		E1 U10	L
Coefficient : 12	Durée : 5h00	Feuillet : 4/7	R

Ensemble des travaux

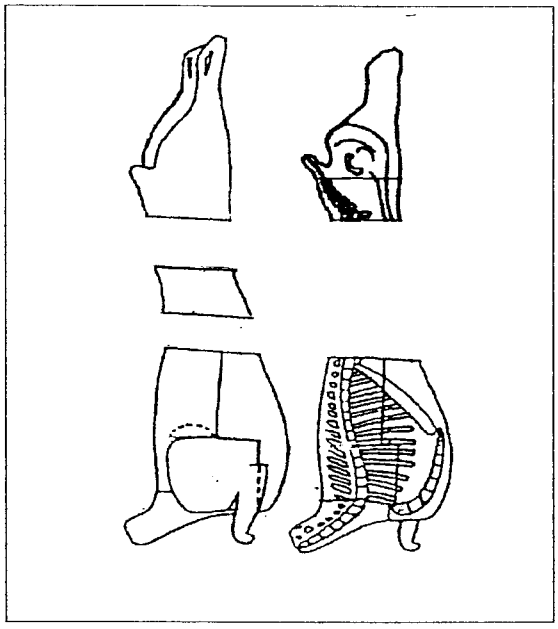
AGNEAU

Coupe de gros

- de la culotte
- de la selle anglaise

Coupe : partie du coffre

- levée de l'épaule (partie gauche)
- coupe du collier.
- coupe de la poitrine + haut de côtes (manches des carrés)
- coupe du carré découvert



Désossage

- d'une épaule
- d'un gigot entier (os coulé)

Parage

- du gigot entier
- d'une poitrine pour couper en sauté
- de l 'épaule

Académie de Lyon	Session 2002	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet **BP BOUCHER**		22106	A
Épreuve : **Pratique professionnelle : Transformation, commercialisation**		E1 U10	L
Coefficient : 12	Durée : 5h00	Feuillet : 5/7	R

Ensemble des travaux

Veau demi-carcasse

Coupe

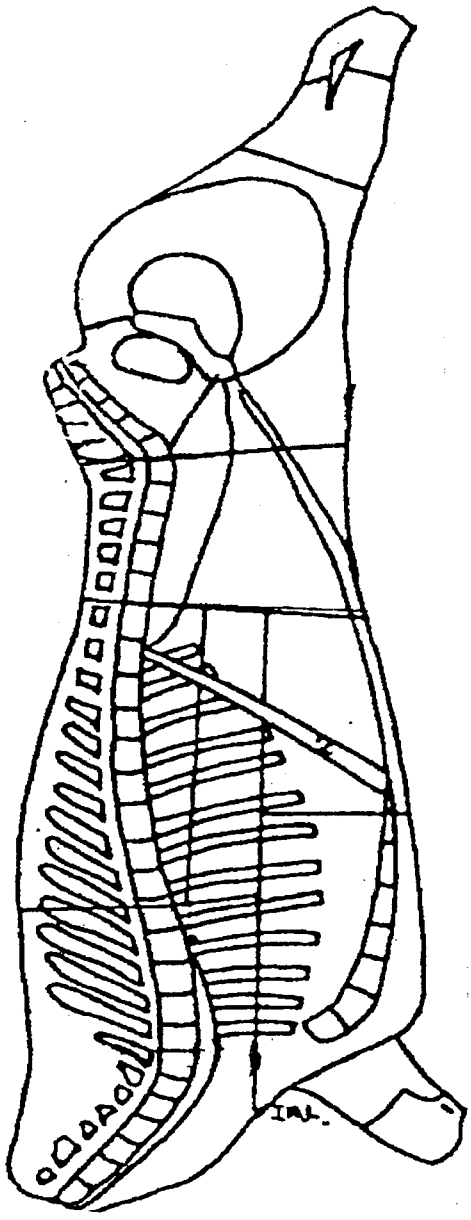
- séparation de l'avant au niveau de la 5^{e} côte,
- coupe du tendron et du flanchet,
- séparation d'un carré de 8 côtes,
- séparation de longe (tête du filet dégagée),
- levée de l'épaule

Désossage

- du cuisseau (sauf du jarret)
- du collier

Parage

- du collier
- de la noix de veau



Ensemble des travaux

Bœuf A.V.5.

Coupe de l'A.V.5.

- lever l'épaule
- coupe de la basse côte du collier, de la poitrine et du plat de côte
- coupe du jarret

Désossage

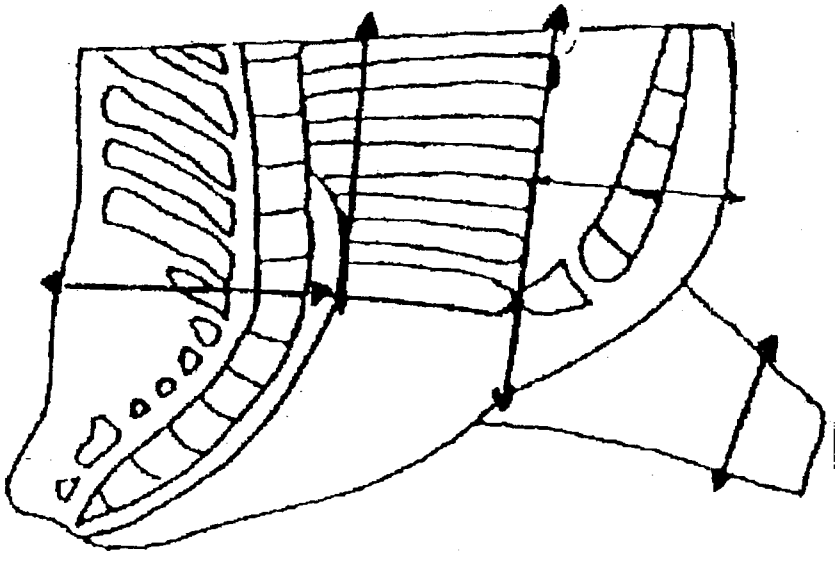
- de la raquette
- de la basse côte

Séparation

- du persillé,
- de l'ensemble du dessous de palette
- de la macreuse à bifteck

Parage et épluchage

- du persillé
- du dessous de palette (surprise)
- de la macreuse à bifteck (séparation en deux)



Académie de Lyon	Session 2002	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet **BP BOUCHER**	Sujet n° 1	22106	A
Épreuve : **Pratique professionnelle : Transformation, commercialisation**		E1 U10	L
Coefficient : 12	Durée : 5h00	Feuillet : 7/7	R

SERVICE CLIENT

Les membres du jury poseront des questions relatives :

- A l'utilisation des viandes.
- Aux modes de cuisson.
- Au temps de cuisson.
- Aux garnitures.

HYGIENE ET SECURITE

Les membres du jury veilleront au suivi des règles d'hygiène et de sécurité tout au long du déroulement des épreuves.

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.