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° 2	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)

2 – Etal – vente

L'épreuve « service client » doit se dérouler durant l'épreuve E1 : pratique professionnelle, transformation, commercialisation.

Lors d'une nouvelle journée de travail, votre chef d'entreprise vous fixe les objectifs à atteindre pour répondre aux exigences de la clientèle.

Il va de soi que l'ensemble de ces objectifs sera réalisé en fonction de la matière première déjà stockée dans la chambre froide.

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

3) *La matière première*

Vous disposez dans la chambre froide de :

- un agneau
- un ½ veau
- un ART 8

La barde sera fournie par le centre organisateur.

4) *Objectifs : préparer la commande d'une cliente*

AGNEAU

- Préparer un gigot entier sans os, barder uniquement le tour, le ficelage sera effectué en ficelle arrêtée.
- Découper sur le gigot entier un rôti de 0,800 gr (côté de la selle).
- Découper 2 côtes sur le filet double de 150gr chacune (côté des côtes premières).

VEAU

- Préparer un rôti de veau de 1,300 kg dans le cuisseau (le choix du morceau restant à votre convenance). La destination culinaire s'effectuera en cuisson rapide.
- Découper le jarret arrière en osso-buco. La partie du nerveux de sous-noix sera dégagée.
- Préparation d'un plat de 12 morceaux de blanquette dans le collier (le poids de chaque morceau sera de 100 gr).

BŒUF

- Préparer une côte de bœuf pour 4 personnes, à raison de 250 à 300 gr par personne. Cette pièce sera prête à cuire.
- Préparer un filet en rôti (la barde entourera complètement la pièce).
- Découper sur le rôti filet 6 tournedos de 130 gr pièce.

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

LA PESEE

La pesée sera effectuée sur les morceaux suivants :

- Sur le rôti dans le gigot de 0,800kg.
- Sur les 2 côtes d'agneau dans le filet double (150 gr chacune).
- Sur le rôti de veau de 1,300kg.
- Sur la blanquette de veau de 1,200kg.
- Sur la côte de bœuf(estimation par le candidat).
- Sur les 2 tournedos de 130 gr pièce

LA PRESENTATION

Tous les morceaux de viande travaillés seront présentés sur 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 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 « Carcasse entière »

COUPE DU BARON

(articulation de la première et la seconde vertèbre lombères)

PARTIE ANTERIEURE

Fente de l'avant

Sur la partie de gauche :
- Levée de l'épaule
- Coupe du collier
- Coupe du carré à 13 côtes

PARTIE POSTERIEURE

- Coupe de la culotte
  (articulation sacro-lombaire)

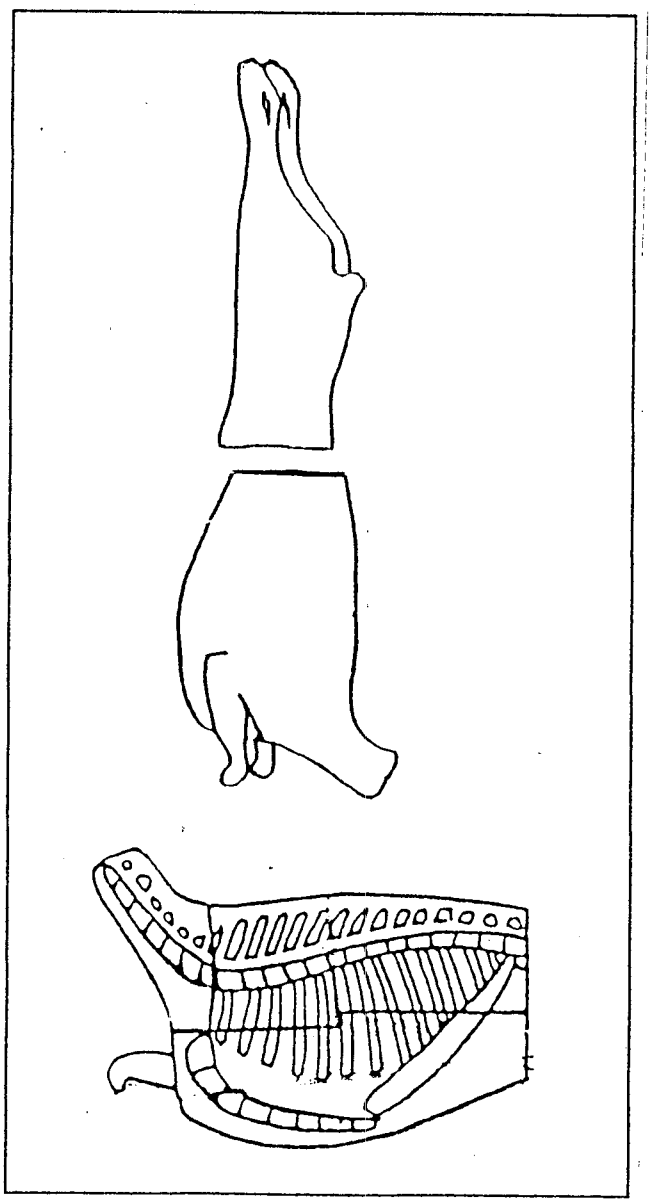
- Fente de la culotte

DESOSSAGE

Gigot entier(côté gauche). Le fémur sera coulé.

PARAGE

- De la selle anglaise
- Du gigot entier

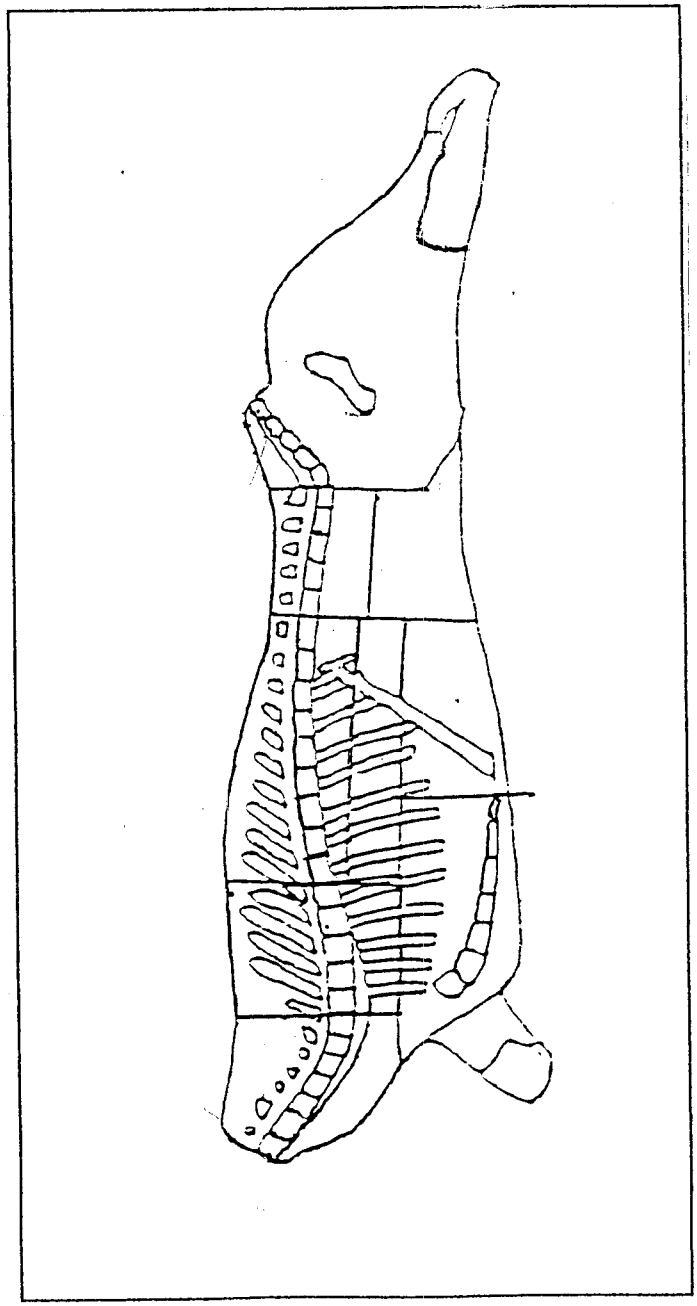


Académie de Lyon	Session 2002	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet **BP BOUCHER**		22106	A
Épreuve : **Pratique professionnelle : Transformation, commercialisation**		E1 U10	L
Coefficient : 12	Durée : 5h00	Feuillet : 5/7	R

VEAU DEMI-CARCASSE

COUPE

Coupe en deux de la demi-carcasse (celle-ci s'effectuera entre la première et la deuxième lombaire).



PARTIE ANTERIEURE

Levée de l'épaule

COUPE :

- De l'ensemble de la poitrine et du tendron.
- De l'ensemble du collier et du bas de carré.
- Du haut de côtes
- Du collier et du bas de carré.
- Du tendron et de la poitrine.
- Levée du dessus de côtes.(3 côtes)

PARTIE POSTERIEURE

COUPE :

- De la longe.
- De l'ensemble du flanchet et des bavettes.

DESOSSAGE

- Du cuisseau de veau
(La noix sera levée). Le jarret restera avec os, en vue d'une préparation d'un osso-buco.
- Du collier

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 : 6/7	R

BŒUF ART 8

Levée de la jambe

COUPE :

- Du globe
- Du milieu de train de côtes
- Des bavettes
- De la hanche

DESOSSAGE

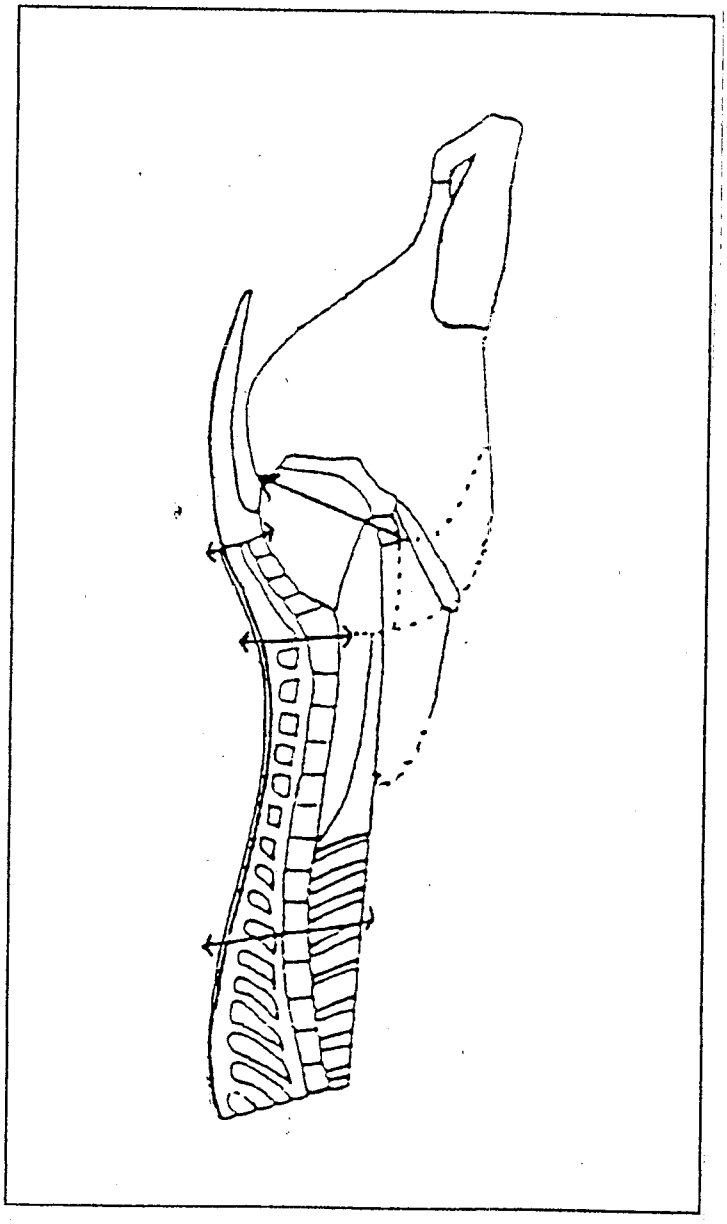
- Du globe
- De la hanche

SEPARATION

- De la tranche grasse
- Des bavettes

EPLUCHAGE

- De la bavette d'aloyau
- Du rond de tranche grasse



Académie de Lyon	Session 2002	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet **BP BOUCHER**	Sujet n° 2	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 :

- À 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.