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 2003	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet **BP BOUCHER**		22106	
Épreuve : **Pratique professionnelle : Transformation, commercialisation**		E1 U10 n° 4	
Coefficient : 12	Durée : 5h00	Feuillet : 1/7	

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
- le respect de la législation concernant les MRS ainsi que le retrait de la moelle épinière des ovins et caprins
- 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 est la suivante

- 1 A. R. T. 8 (bœuf),
- ½ carcasse de veau,
- 1 carcasse d'agneau.

4) Objectifs : préparer la commande d'une cliente

AGNEAU :

FICELAGE : ficelage de l'épaule, le ficelage sera effectué en ficelle arrêtée.
DECOUPE : coupe de 5 côtes dans le carré découvert (poids identique).
DECOUPE du collet en morceaux réguliers.
DECOUPE de la selle.

VEAU :

DECOUPE : du jarret avant en tranches régulières pour "Osso-bucco".
DECOUPE : d'un rôti dans l'épaule pour six personnes (mentionner le poids).
DECOUPE : de 10 morceaux de blanquette dans la poitrine (poids régulier).

BŒUF :

PREPARER : un pot au feu dans la bavette à pot au feu.
FICELER : l'aiguillette baronne en rôti, ficelage arrêté et mentionner le poids et la bavette à pot au feu.
DECOUPE : de 4 biftecks dans la bavette d'aloyau (150gr pièce).

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

5) La pesée

La pesée sera effectuée sur les morceaux suivants :

- Côtes découvertes d'agneau d'un poids identique,
- Epaule d'agneau (évaluation du poids),
- Evaluation du poids du rôti de veau,
- Evaluation du poids des morceaux de blanquette dans le gros bout de poitrine,
- Evaluation du poids des biftecks,
- Evaluation du poids du rosbif,
- Evaluation du poids du jarret de bœuf.

6) Présentation

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

7) Le service client

Durant l'épreuve pratique, le jury vous posera des questions relatives à la commercialisation et à la destination des produits carnés.

Académie de Lyon	Session 2003	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet **BP BOUCHER**		22106	
Épreuve : **Pratique professionnelle : Transformation, commercialisation**		E1 U10	
Coefficient : 12	Durée : 5h00	Feuillet : 4/7	

Ensemble des Travaux

AGNEAU : (carcasse entière)

Ablation des rognons et l'onglet

Fente → de la carcasse

(→ stockage en chambre froide de la ½ carcasse droite)

Coupe
- → du gigot entier
- → de la selle
- → du filet
- → de la levée de l'épaule
- → du collier
- → du carré de côtes entier
- → de la poitrine

(→uniquement le sacrum et le coxal)

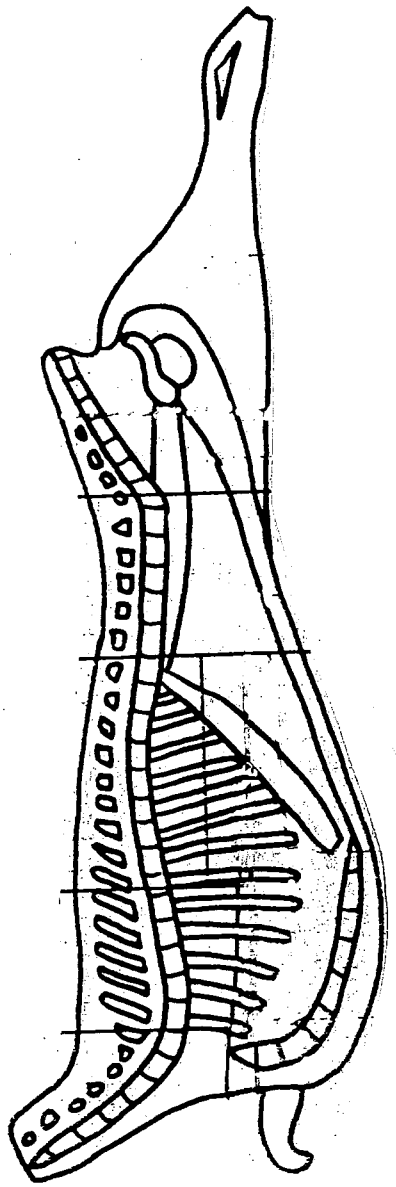
Désossage
- → de l'épaule
- → du gigot raccourci pour sa commercialisation
- → de la selle

Parage (pour la vente)
- → de l'épaule à rôtir
- → du collier
- → du gigot raccourci
- → de la selle

Préparation et découpe

Ficelage → de l'épaule (ficelle arrêtée)

Découpe
- → 5 côtes dans le carré découvert (poids identique)
- → du collet en morceaux réguliers
- → de la selle



Académie de Lyon	Session 2003	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet **BP BOUCHER**		22106	
Épreuve : **Pratique professionnelle : Transformation, commercialisation**		E1 U10	
Coefficient : 12	Durée : 5h00	Feuillet : 5/7	

VEAU

Ablation de la queue, la hampe et l'onglet si besoin

Coupe en 2 de la ½ carcasse
- → avant → à 5 côtes (droit)
- → arrière → à 8 côtes

Sur l'avant
- → levée de l'épaule
- → coupe de la poitrine

Sur l'arrière
- → coupe sacro-lombaires → filet entier
- → coupe du tendron et flanchet

Séparation
- → du bateau (pectoral)
- → jarret avant

Désossage → de l'épaule → jarret entier avec os

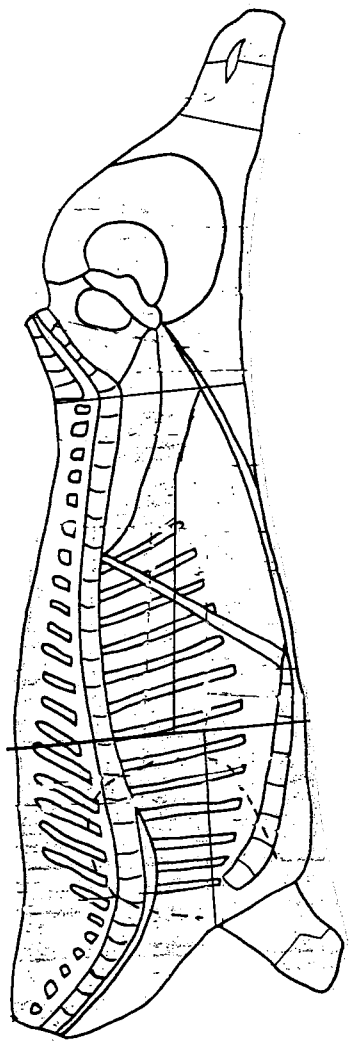
Parage → de l'épaule

Désossage → de la poitrine

Parage → de la poitrine

Préparation et découpe

→un jarret arrière en tranches régulières pour « Osso-bucco »
→ d'un rôti dans l'épaule
→ de 10 morceaux de blanquette dans la poitrine



ART 8 (BŒUF)

Coupe des bavettes

Déhancher (sacro-lombaire)

Coupe du milieu du train
Coupe de la hanche

Décochage

→ de la hanche
→ Coquille (faux filet avec os)

Séparation

→ Aiguillette baronne
→ du filet

Parage

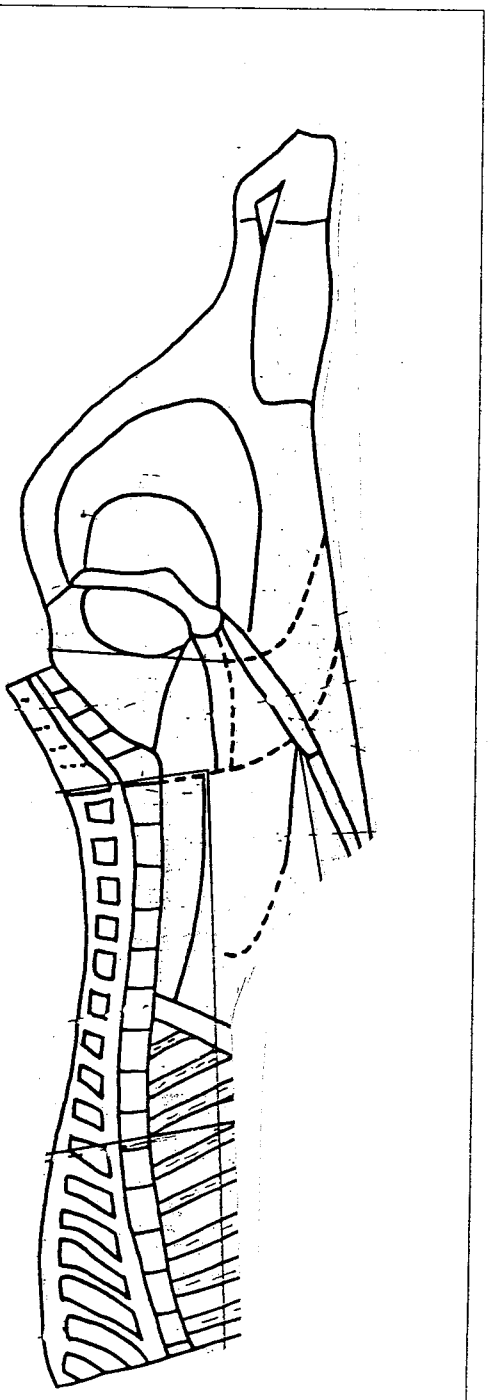
→ de la bavette à pot au feu

Epluchage

→ de l'aiguillette baronne
→ de la bavette d'aloyau

Préparation et découpe

→ un pot au feu dans la bavette à pot au feu
→ l'aiguillette



Académie de Lyon	Session 2003	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet **BP BOUCHER**		22106	
Épreuve : **Pratique professionnelle : Transformation, commercialisation**		E1 U10	
Coefficient : 12	Durée : 5h00	Feuillet : 7/7	

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.