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 2004	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet **BP BOUCHER**		22106	A
Épreuve : **Pratique professionnelle : Transformation, commercialisation**		E1 U10 Sujet 1	L
Coefficient : 12	Durée : 5h00	Feuillet : 1/6	R

Plan d'exécution du travail

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.

I. Instructions relatives au déroulement de l'épreuve

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)

II. 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

III. La matière première est la suivante :

BŒUF : 1 ART8

VEAU : ½ carcasse

AGNEAU : 1 carcasse entière

IV. Les objectifs : préparer la commande d'une cliente

BŒUF

- Un rosbif dans l'aiguillette baronne (ficelle arrêtée)
- 4 biftecks dans la partie tendre du mouvant de 130 g

VEAU :

- un rôti bardé et ficelé dans le collier de 1,800 kg (ficelle arrêtée)
- 3 escalopes dans la bavette de flanchet de poids identique
- 0,800 kg de ragoût dans le collier (morceaux de 80 g)

AGNEAU :

- Une selle pour 3 personnes
- 5 côtes découvertes de poids identique
- Une épaule à rôtir, bardée et ficelée (ficelle arrêtée)

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

V. La pesée

AGNEAU :

- La selle d'agneau pour 3 personnes
- Les 5 côtes découvertes d'agneau de poids identique

VEAU :

- Le rôti de veau de 1,800 kg
- 10 morceaux de ragoût de veau de 80 g pièce

BŒUF :

- Evaluation du poids du rosbif
- Les 4 biftecks de 130g

VI. 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

VII. Le service client

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

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

VIII. Hygiène et sécurité

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

Académie de Lyon	Session 2004	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet **BP BOUCHER**		22106	A
Épreuve : **Pratique professionnelle : Transformation, commercialisation**		E1 U10	L
Coefficient : 12	Durée : 5h00	Feuillet : 4/6	R

ENSEMBLE DES TRAVAUX

AGNEAU

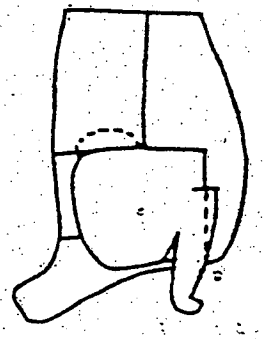


SEPARATION :

- Du baron (entre la 1ere et la 2eme vertèbre lombaire)
- De la culotte (avec une vertèbre lombaire)

FENTE :

- Du coffre
- De la culotte



COUPE (sur ½ coffre) :

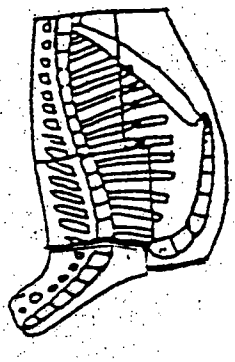
- Levée de épaule
- Du collier et de la poitrine
- Du carré découvert

DESOSSAGE :

- De l'épaule
- D'un gigot (sacrum, coxal)

PARAGE :

- Du gigot et coupe d'une selle pour 3 pers.
- Des carrés couverts et découverts
- Du collier
- De l'épaule en vue d'une cuisson rapide



FICELAGE : (ficelle arrêtée)

- De l'épaule
- De la selle

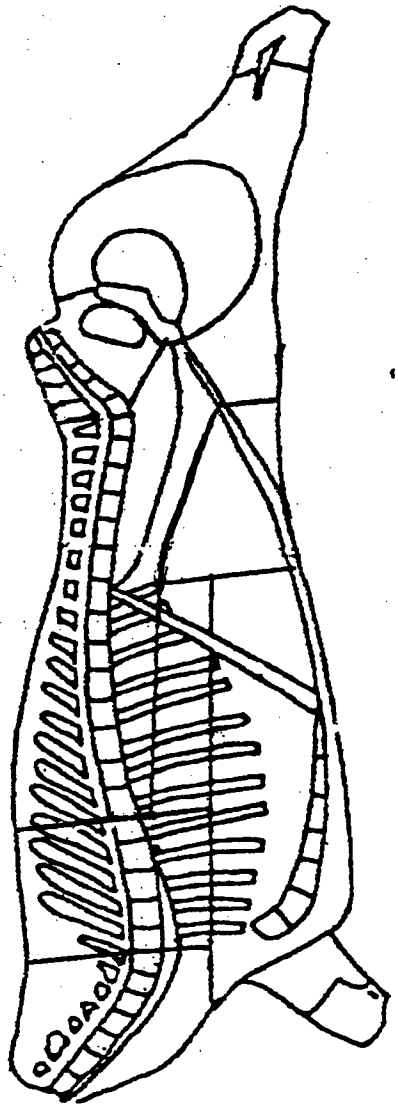
Académie de Lyon	Session 2004	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet **BP BOUCHER**		22106	A
Épreuve : **Pratique professionnelle : Transformation, commercialisation**		E1 U10	L
Coefficient : 12	Durée : 5h00	Feuillet : 5/6	R

ENSEMBLE DES TRAVAUX

VEAU ½ CARCASSE

COUPE :

- Séparation afin d'obtenir un pan simple et une demi basse (entre la 5eme et la 6eme vertèbre dorsale)
- Levée de l'épaule
- Coupe du flanchet
- Coupe de l'ensemble poitrine, tendron
- Coupe du collier bas de carré
- Coupe du collier
- Lever la bavette de flanchet



DESOSSAGE :

- De l'épaule
- Du collier

PARAGE :

- De l'épaule
- Du collier
- De la bavette de flanchet

FICELAGE :

- D' un rôti dans le collier de 1,700kg

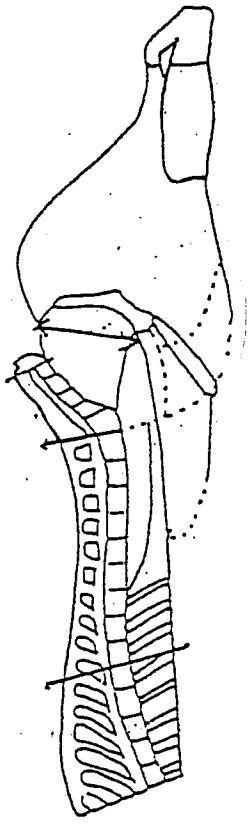
Académie de Lyon	Session 2004	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet **BP BOUCHER**		22106	A
Épreuve : **Pratique professionnelle : Transformation, commercialisation**		E1 U10	L
Coefficient : 12	Durée : 5h00	Feuillet : 6/6	R

ENSEMBLE DES TRAVAUX

BOEUF ART8

COUPE de l'ART8 :

- Levée des bavettes
- Séparation cuisse – aloyau
- Coupe d'un milieu de train de côtes
- Prélever le jarret arrière
- Prélever l'aiguillette baronne



DESOSSAGE :

- Du globe
- Du train de côtes

SEPARATION :

- Tende de tranche (levé uniquement)
- De la tranche grasse

PARAGE – EPLUCHAGE :

- Des trois morceaux de la tranche grasse
- De l'aiguillette baronne

FICELAGE :

- D'un rosbif dans l'aiguillette baronne

Académie de Lyon	Session 2004	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet **BP BOUCHER**		22106	
Épreuve : **Pratique professionnelle : Transformation, commercialisation**		E1 U10 Sujet n° 2	
Coefficient : 12	Durée : 5h00	Feuillet : 1/6	

Plan d'exécution du travail

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.

I. Instructions relatives au déroulement de l'épreuve

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)

II. 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

III. La matière première est la suivante :

BŒUF : 1 AV5
VEAU : ½ carcasse
AGNEAU : 1 agneau entier

IV. Les objectifs : préparer la commande d'une cliente

AGNEAU :

- D'une épaule
- Coupe de l'ensemble des côtes agneau filet

VEAU :

- Découper le jarret arrière en osso-bucco
- Préparation d'un plat de 10 morceaux de blanquette dans le collier. (Le poids de chaque morceaux sera de 100g)

BŒUF :

- 4 beeftecks dans le persillé de 120g pièce
- D'un rôti de bœuf dans la macreuse à beefteck .
- D'un bœuf braisé dans la basse côtes de 1.300 kg

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

V. La pesée

AGNEAU :

- Découpe des côtes filet de poids identique
- Estimation du poids de l'épaule

VEAU :

- De la blanquette de veau (10 morceaux de 100 gr pièce)
- Estimation des osso-bucco (poids identique)

BŒUF :

- 4 beeftecks dans le persillé de 120 gr pièce
- Du bœuf braisé dans la basse côtes de 1.300 kg
- Du rosbif dans la macreuse à beefteck (estimation)

VI. 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

VII. Le service client

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

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

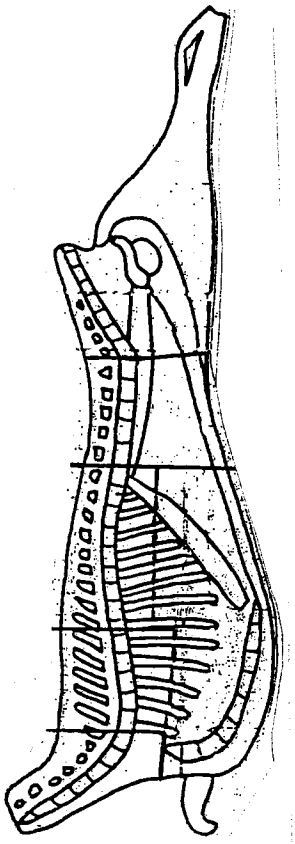
VIII. Hygiène et sécurité

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

Académie de Lyon	Session 2004	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet **BP BOUCHER**		22106	
Épreuve : **Pratique professionnelle : Transformation, commercialisation**		E1 U10	
Coefficient : 12	Durée : 5h00	Feuillet : 4/6	

ENSEMBLE DES TRAVAUX

AGNEAU



Fente de l'agneau

Coupe sur une demi carcasse :

- du gigot entier
  (entre la dernière vertèbre lombaire et la 1 ere sacrée)
- du carré de côtes filet
  (entre la 1ere et la seconde vertèbre lombaire)
- de l'épaule
- de la poitrine et le haut de côtes
- du collier
- du carré de côtes découvert

Désossage :

- L'épaule

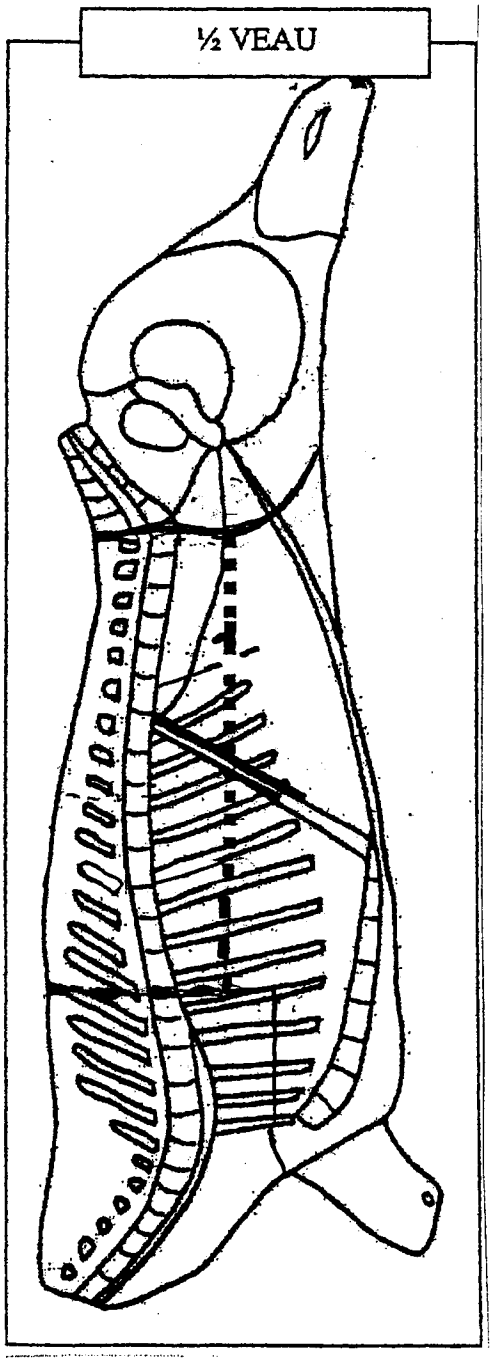
Parage :

- Tous les morceaux en vue de la vente (sauf le gigot)
- Ficelage de l'épaule

Académie de Lyon	Session 2004	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet **BP BOUCHER**		22106	
Épreuve : **Pratique professionnelle : Transformation, commercialisation**		E1 U10	
Coefficient : 12	Durée : 5h00	Feuillet : 5/6	

ENSEMBLE DES TRAVAUX

VEAU ½ CARCASSE



Coupe :

- Coupe du pan de veau
- Coupe du cuisseau (avec la tête de filet)
- Levée de l'épaule
- Coupe de l'ensemble de la poitrine, le tendron et flanchet
- Coupe de l'ensemble du collier et bas de carré
- Déjointage du jarret arrière

Désossage :

- Coupe du jarret arrière en osso bucco (poids identique)
- Du cuisseau
- Du collier et bas de carré

Parage :

- Du collier et bas de carré

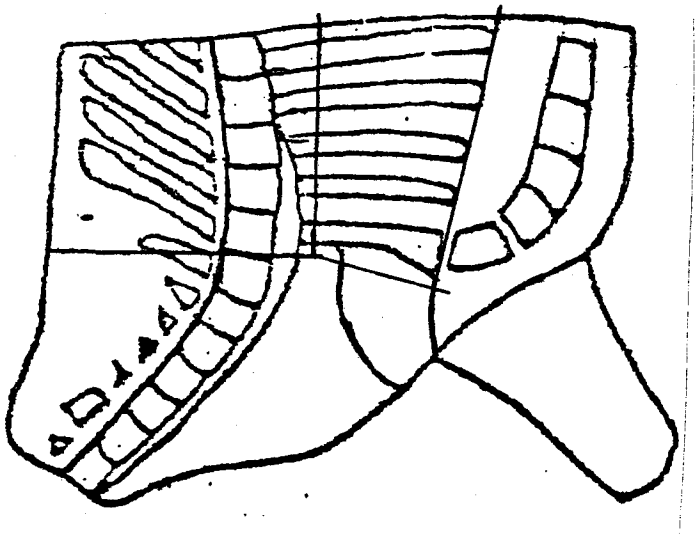
Académie de Lyon	Session 2004	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet **BP BOUCHER**		22106	
Épreuve : **Pratique professionnelle : Transformation, commercialisation**		E1 U10	
Coefficient : 12	Durée : 5h00	Feuillet : 6/6	

ENSEMBLE DES TRAVAUX

BOEUF AV5

LEVER :

- La raquette



Coupe de l'AV5 :

- La poitrine
- Le plat de côtes
- La basse côtes
- Coupe de la jambe

Désossage :

- De la raquette (épaule)
- Des basses côtes

Séparation :

- Levée de la macreuse à beefteck
- Levée du persillé ou pièce parée

Epluchage :

- De la macreuse à beefteck
- Du persillé ou pièce parée

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.