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

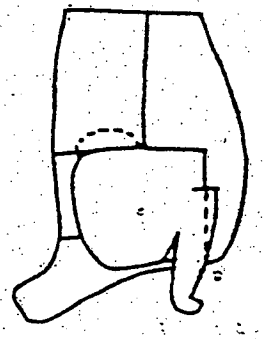


SEPARATION :

- 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) :

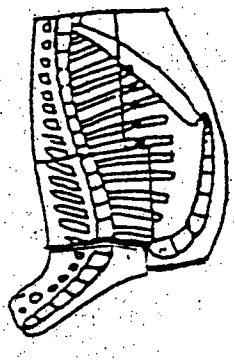
- Levée de épaule
- Du collier et de la poitrine
- Du carré découvert

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

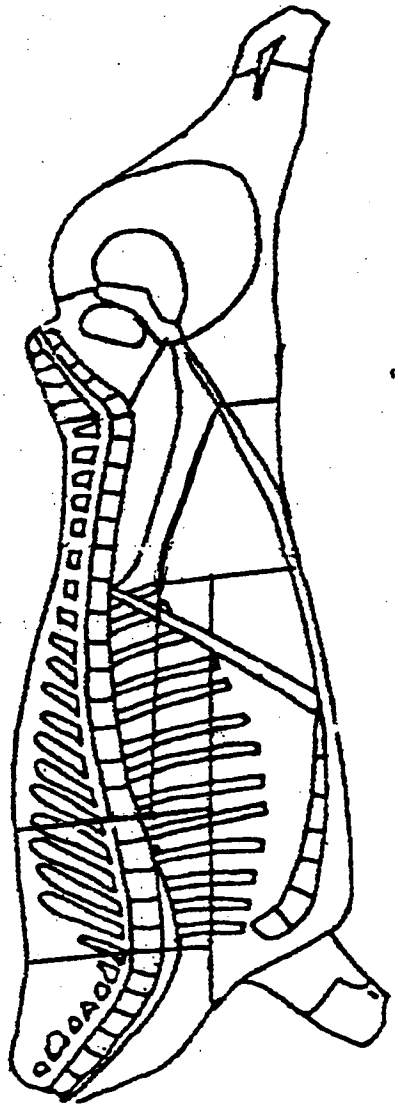
Académie de Lyon	Session 2004	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet **BP BOUCHER**		22106	A
Épreuve : **Pratique professionnelle : Transformation, commercialisation**		E1 U10	L
Coefficient : 12	Durée : 5h00	Feuillet : 5/6	R

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

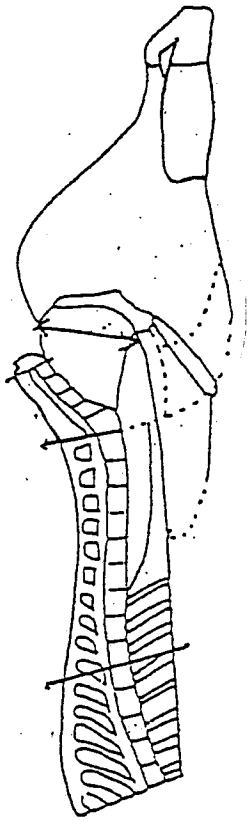
Académie de Lyon	Session 2004	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet **BP BOUCHER**		22106	A
Épreuve : **Pratique professionnelle : Transformation, commercialisation**		E1 U10	L
Coefficient : 12	Durée : 5h00	Feuillet : 6/6	R

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

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.