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

Examen : BP BOUCHER		Session 2005	Sujet 1	
		U10		
Epreuve : Pratique professionnelle : Transformation, Commercialisation (E1)				
Coefficient : 12	Durée : 5 heures			1/6

Définition de l'épreuve

Cette épreuve permet de constater que vous possédez une haute qualification dans l'exercice de l'activité professionnelle de boucher.

Vous aurez à exécuter un ensemble d'opérations obligatoires sur trois types de viande, en tenant compte de la réglementation et des usages professionnels.

Vous serez évalués sur :

- la qualité de votre travail et les méthodes d'exécution,
- le déroulement normal des opérations,
- le maniement du matériel et de l'outillage,
- le respect des règles d'hygiène et de sécurité dans l'exécution des opérations à effectuer.

Matière d'œuvre dont vous disposez :

Bœuf : ART 8 (avec les bavettes)

Veau : ½ carcasse

Agneau : 1 carcasse

Porc : barde 500 g

Nota : la rapidité d'exécution de chaque opération ne sera pas prise en compte. Cette épreuve ne comporte pas de décoration mais une présentation commerciale des produits.

Service client (partie de l'épreuve E1) :

Vous aurez à répondre à deux questions relatives à la commercialisation et à la destination culinaire de produits carnés.

Il sera tenu compte de la justesse de vos conseils en matière de temps de cuisson, les précautions à prendre quant à la conservation, la proposition de légumes d'accompagnement,...

AGNEAU

OPERATIONS A EFFECTUER

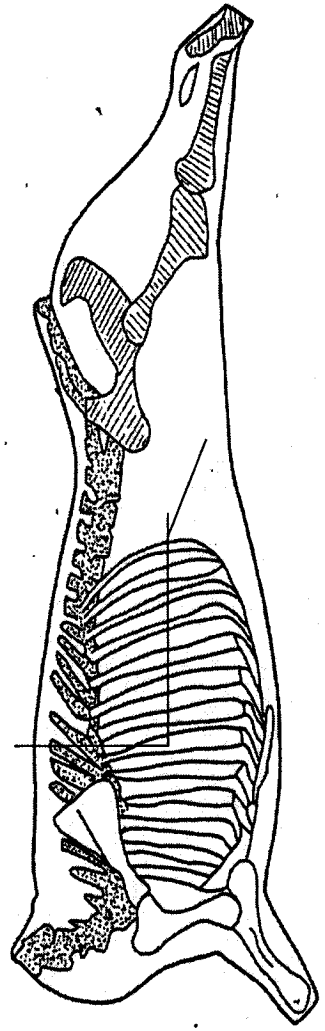
TRANSFORMATION	**1-** Fente	• Fendre l'agneau en deux (Coupe longitudinale)
	2- Coupe	• Effectuer l'ensemble des coupes sur un demi agneau ➢ Gigot entier, carré de côtes filet, carré de côtes 1ères et 2èmes attenantes. ➢ Carré de côtes découvertes, épaule, poitrine, collier.
	3- Désossage	• Désosser l'épaule • Désosser le gigot entier
	4- Parage	• Parer - l'épaule - le gigot raccourci - le carré de côtes découvertes
COMMERCIALISATION	**5-** Préparation Découpe	• Ficeler l'épaule d'agneau (en long , ficelle arrêtée) • Découper 5 côtes découvertes de poids identique • Préparer le gigot en vue de sa commercialisation.
	6- Pesée	• Evaluer le poids de l'épaule d'agneau • Evaluer le poids du gigot • Côtes découvertes d'agneau régulières (respect de la commande)
	7- Présentation	Au choix du candidat , en veillant à ce que la présentation ait un aspect et un attrait commercial
	Consignes particulières : Faire les manches du carré.	
	Observations : L'ordre des travaux à réaliser sera communiqué par le centre d'examen. Le poids des morceaux à évaluer sera noté sur le document page 6/6.	

VEAU

OPERATIONS A EFFECTUER

TRANSFORMATION	1- Fente	
	2- Coupe	• **Effectuer la coupe Pan/Basse** • Couper les différents morceaux de la basse : Epaule, jarret, collier, bas de carré, poitrine / haut de côtes, tendron
	3- Désossage	• Désosser - l'épaule sans le jarret - le collier - le bas de carré
	4- Parage	• Parer - l'épaule - le collier - le bas de carré
COMMERCIALISATION	5- Préparation Découpe	• Découper un rôti de veau dans l'épaule (côté palette) de 1,200 kg, bardé et ficelé (ficelle arrêtée). • Découper un morceau de veau à braiser prélevé dans le bas de carré, le ficeler (ficelage au choix du candidat). • Couper 8 morceaux de sauté de veau de 80 g prélevés dans le collier (entame du collier).
	6- Pesée	• Respect du poids du rôti de veau côté palette 1,200 kg. • Respect du poids et du nombre des morceaux de sauté demandés.
	7- Présentation	• En veillant à ce que la présentation ait un aspect et un attrait commercial. • Présenter l'ensemble des morceaux demandés.
	Observations :	Les travaux à réaliser doivent être exécutés selon la procédure désignée par l'établissement organisateur ex (AGNEAU ,VEAU , GROS BOVIN) Le poids des morceaux à évaluer sera noté sur le document page 6/6

DEMI CARCASSI



BOEUF

OPERATIONS A EFFECTUER

TRANSFORMATION	**1-** Fente	
	2- Coupe	Pour obtenir les morceaux suivants : • Séparer les bavettes, la jambe, le globe, la hanche, l'aloyau déhanché, le milieu de train de côtes.
	3- Desossage	• Désosser - le globe - la jambe
	4- Parage	• Parer le jarret • Lever et parer le filet • Séparer l'ensemble des morceaux de la tranche à rôtir • Eplucher le rond et le mouvant
COMMERCIALISATION	**5-** Préparation Découpe	• Préparer, barder et ficeler un rôti dans le rond (tranche grasse avant 1994) • Préparer un pot-au-feu de 1,500 kg sans os (ficelé) dans le gîte AR (jarret) • Trancher 4 biftecks (de poids identique) dans le mouvant
	6- Pesée	• Estimer le poids du rôti dans le rond. • Respecter la commande (nombre et poids demandés) du pot-au-feu et des biftecks.
	7- Présentation	Présenter toutes les pièces de détail transformées en leur donnant un aspect marchand.
	Observations : Les travaux à réaliser doivent être exécutés selon la procédure désignée par l'établissement organisateur ex (AGNEAU ,VEAU , GROS BOVIN) Le poids des morceaux à évaluer sera noté sur le document page 6/6	

ART 8

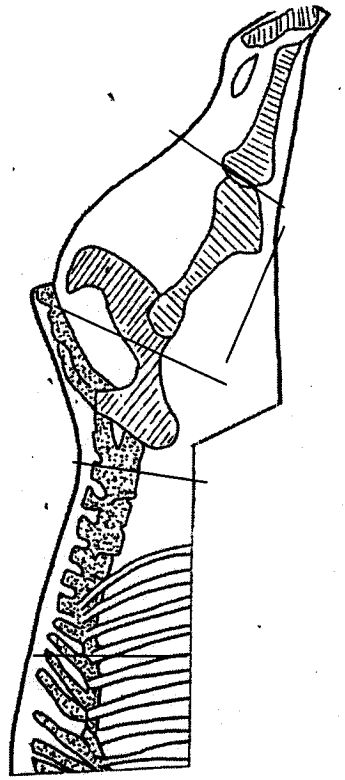


Tableau récapitulatif des travaux à effectuer

TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION

Espèces / Opérations	AGNEAU/PORC	VEAU	BŒUF ART 8	Coefficient
1 - FENDRE	**La carcasse en coupe longitudinale**			**1**
2 - COUPER	• **Réalisation des morceaux sur carcasse droite** ➢ Gigot ➢ Selle ➢ Carré de côtes filet ➢ Carré de côtes 1ères et 2èmes (faire les manches) ➢ Carré de côtes découvert ➢ Epaule ➢ Poitrine ➢ Collier	• **Réalisation de la coupe PAN / BASSE** (PAN à 8 côtes , BASSE à 5côtes) • Réalisation des morceaux de coupes sur la basse : ➢ épaule ➢ scier le jarret ➢ Collier ➢ bas de carré ➢ poitrine	• **Réalisation des morceaux de coupe suivants :** ➢ bavettes ➢ Jambe ➢ globe ➢ hanche ➢ aloyau déhanché ➢ milieu de train de côtes	**2,5**
3 - DESOSSER	• L' épaule • Le gigot raccourci	• L' épaule (humérus coulé) • Le collier • Le bas de carré	• le globe • la jambe	**1,5**
4 - SEPARER PARER EPLUCHER	• L' épaule • Le gigot raccourci • L 'ensemble des carrés de côtes	• L' épaule • Le collier • Le bas de carré	• **Parer** le jarret AR • **Séparer** la tranche à rôtir • **Lever le filet** • **Eplucher la** tranche à rôtir	**2**
5 - PREPARER DECOUPER	• Ficelage de **l'épaule d'agneau** (en long) • Découpe de **5 côtes découvertes** • Préparation **du gigot** (façon attrayante)	• **un rôti de veau** "côté palette" de 1,200 kg bardé et ficelé dans l'épaule • **un sauté de veau** de 8 morceaux de 80 g (entame du collier)	• **un rôti** dans le rond • **un pot au feu** de 1.500kg sans os (ficelé) dans le gîte AR (jarret) • **De 4 biftecks** dans le mouvant	**1,5**
6 - PESER	**Fait l'objet d'une évaluation séparée**			**1**
7 - PRESENTER	**Tous les morceaux de viande travaillés, en respectant la séparation des viandes des différentes espèces et en veillant à ce que la présentation ait un aspect et un attrait commercial.**			**0,5**
8 - SERVICE CLIENT	**Fait l'objet d'une évaluation séparée**			**1,5**
9 - HYGIENE SECURITE	Seront évaluées tout au long de l'épreuve			**0,5**
OBSERVATIONS : Les travaux à réaliser doivent être exécutés selon l'ordre suivant : agneau/porc, veau, bœuf.				

Académie de RENNES	Session 2005	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

Fiche de pesée

Côtes découvertes d'agneau	**Epaule D'agneau**	**Gigot entier Semi-désossé**	**Rôti Epaule de veau**	**Sauté de veau (8 morceaux)**	**Rôti de bœuf**	**Pot au feu dans le jarret de bœuf**	**4 Biftecks**
Poids identique	Estimation du poids	Estimation du poids	1,200 kg	Poids identique	Estimation du poids	1,500 kg	Poids identique

Les poids à estimer seront notés dans la case correspondante.

8. SERVICE CLIENT - RECOMMANDATIONS AUX EXAMINATEURS

1 - Définition de cette partie d'épreuve (cf. référentiel) :

- Répondre à 2 questions relatives à la commercialisation et à la destination culinaire des produits carnés (étiquetage, accueil, conseils, ...) Durée : 15 minutes (sans temps de préparation), sur une épreuve d'une durée totale de 5 heures.
- Critères d'évaluation :
  - . Tenue correcte exigée
  - . Conseils appropriés et nécessaires :
    - au maintien de la qualité
    - à l'utilisation culinaire

Il s'agit bien ici d'évaluer les compétences du candidat dans le domaine ***commercial*** *inhérent à la pratique du métier.*

- Capacités à mettre en oeuvre :
  - C.1.4. - Identifier les besoins de la clientèle
  - C.2.4. - Assurer la vente conseil

2 - Recommandations :

- Le questionnement se fera si possible dans le cadre d'un jeu de rôle, les membres du jury faisant office de client. Le candidat étant en situation de simulation, dans un cadre qui ne correspond pas au cadre réel de la relation avec le client, hors de la présence de l'assortiment d'un magasin, on veillera à ne pas le mettre en difficulté.

- Ne pas évaluer une nouvelle fois des compétences d'ordre technologique et/ou professionnel déjà évaluées dans d'autres épreuves ou parties d'épreuves, en exigeant des développements techniques démesurés, sans évaluer des compétences plus "commerciales".
- Ne pas poser des questions qu'un client habituel ne poserait pas, ou dans des termes qu'il n'emploierait pas.
- Ne pas exiger des réponses qui ne seraient pas comprises par le client, ou qui ne serviraient pas directement ou indirectement à l'acte de vente.

Domaines où des conseils simples sont attendus :

- Quantités
- Modes de cuisson, durées
- Modes de conservation, durées
- Suggestions de présentation
- Accompagnement possible (vins, légumes, ...)
- ...

<u>Questionnement donné à titre d'exemple :</u>

-« Je voudrais un pot au feu, sans os, pour cinq personnes. Avec les restes, je voudrais faire un hachis parmentier. Enfin, je souhaiterais utiliser le bouillon de cuisson pour faire de la soupe. Que me proposez-vous ? ».

- « Après demain, je reçois 10 personnes. J'ai pensé faire des brochettes d'abats. Est-ce que je peux prendre les abats aujourd'hui ? Que me conseillez-vous comme légumes d'accompagnement ? ».

- « Dimanche prochain, je souhaite faire des côtes de bœuf. Me conseillez-vous de prendre plutôt deux côtes épaisses ou 3 à 4 plus fines ? Puis-je les griller directement ou faut-il les huiler ? ».

- « Je reçois dix personnes, je souhaite faire un plat unique (plat en sauce que je pense préparer à l'avance), que me proposez-vous ?

ACADEMIE de LIMOGES **BP BOUCHER**	**GRILLE D'EVALUATION - EPREUVE E1 :** **PRATIQUE PROFESSIONNELLE, TRANSFORMATION, COMMERCIALISATION** **Opération 8 : SERVICE CLIENT**	Session 1999

Capacités	Critères d'évaluation		Candidat 1					Candidat 2					Candidat 3					Candidat 4					Candidat 5				
			0	1	2	3	4	0	1	2	3	4	0	1	2	3	4	0	1	2	3	4	0	1	2	3	4
C.1.4 Identifier les besoins de la clientèle C.2.4. Assurer la vente conseil	**Tenue, attitude et comportement adaptés et corrects**																										
	Conseils appropriés et nécessaires	**- au maintien de la qualité**																									
		- à l'utilisation culinaire																									
	0	**Très insuffisant :** non traité, erreurs très importantes																									
	1	**Insuffisant :** propositions, réponses exactes mais en nombre insuffisant, des oublis importants																									
	2	**Conforme :** réponses aux exigences sans développement																									
	3	**Satisfaisant :** propositions, réponses développées, savoir faire professionnel à affirmer																									
	4	**Très satisfaisant :** qualités relationnelles professionnelles de très bon niveau																									
	- Nombre de croix dans les colonnes →																										
	- Nombre de croix X chiffre de la colonne →																										
	- Note coefficientée (total ligne précédente X 30 / 12) →																										
	- Note sur 20 (note coefficientée X 20 / 30) →																										

Le, candidat doit répondre à deux questions relatives à la commercialisation et à la destination culinaire des produits carnés.

Membres du jury	
Nom - Prénom	Signature

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.