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 RENNES		Session 2005	Code sujet : **Sujet 3**	
Examen : BP BOUCHER		**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

Veau : ½ carcasse

Agneau : 1 carcasse entière

Porc : 500 g barde

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

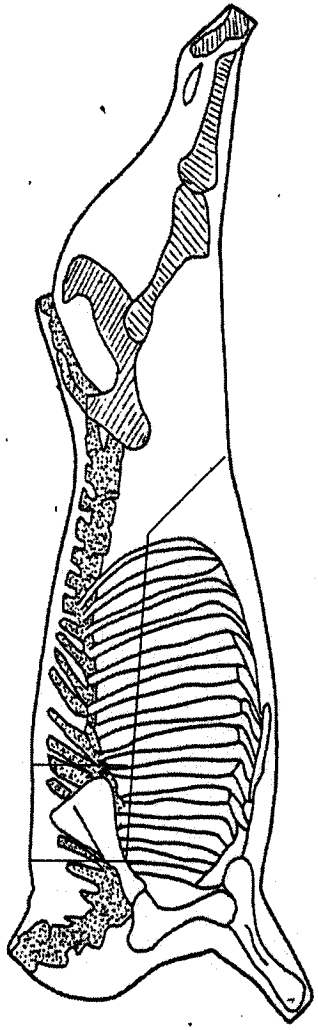
TRANSFORMATION	**1-** Fente	- Fendre le coffre
	2- Coupe	- Couper le baron - la culotte - la selle anglaise - Couper un ½ coffre - épaule ; poitrine ; haut de côtes ; collier ; carré découvert ; carré
	3- Desossage	- Désosser - le gigot - l'épaule
	4- Parage	- Parer le gigot, l'épaule et le collier en vue de leur commercialisation
COMMERCIALISATION	**5-** Préparation Découpe	- Barder et ficeler l'épaule d'agneau (ficelage au choix du candidat) - Couper le demi collier en morceaux réguliers (4 à 5 morceaux) - Couper 3 côtes découvertes de poids identiques
	6- Pesée	- 3 côtes découvertes (préciser le poids d'une côte) - l'épaule d'agneau (estimer son poids après préparation)
	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 de côtes	
	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 6/6.	

VEAU

OPERATIONS A EFFECTUER

TRANSFORMATION	**1-** Fente	
	2- Coupe	- Couper la basse à la cinquième côte - Lever - l'épaule - Couper la poitrine et le collier
	3- Desossage	- Désosser - l'épaule - le collier
	4- Parage	- Parer l'épaule et le collier en vue de leur commercialisation
COMMERCIALISATION	**5-** Préparation Découpe	- Couper - 6 morceaux de collier de 80g chacun en vue de la préparation d'une blanquette - 3 rondins pour osso-buco de 180g pièce - Barder et ficeler un rôti de veau dans l'épaule (1,200 kg) (ficelle arrêtée)
	6- Pesée	Seront vérifiées les pesées - des morceaux de collier - des tranches d'osso-buco - du rôti de veau (estimer le poids)
	7- Présentation	Au choix du candidat en veillant à ce que la présentation ait un aspect et un attrait commercial.
	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 6/6.

DEMI CARCASSE



BOEUF

OPERATIONS A EFFECTUER

TRANSFORMATION	**1-** Fente	
	2- Coupe	- Couper et séparer - les bavettes - l'aloyau déhanché - la jambe - la hanche - le milieu de train côtes (5 côtes)
	3- Desossage	- Désosser - le gîte arrière (préalablement levé) - le globe
	4- Parage	- Séparer, parer et éplucher - la tranche en la laissant entière - le rond, le mouvant, le plat
COMMERCIALISATION	**5-** Préparation Découpe	- Barder et ficeler un rôti dans le rond (estimer son poids) - Préparer une côte de bœuf pour 4 personnes (estimer son poids) - Trancher 3 steaks de 150 g dans le plat
	6- Pesée	- Le candidat précisera sur le document page 6/6 les poids des pièces à estimer.
	7- Présentation	Au choix du candidat en veillant à ce que la présentation ait un aspect et un attrait commercial
	Observations :	

ART 8

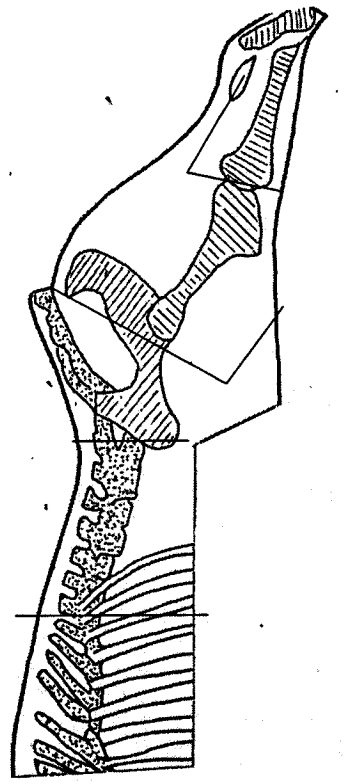


Tableau récapitulatif des travaux à effectuer

TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION

Espèces / Opérations	AGNEAU/PORC	VEAU	BŒUF ART 8	Coefficient
1 - FENDRE	Coffre			1
2 - COUPER	▪ Le baron ▪ Le ½ coffre droit	▪ ½ basse de veau ▪ épaule, poitrine, collier, bas de carré	▪ les bavettes ▪ l'aloyau déhanché ▪ la hanche ▪ le jarret ▪ le milieu de train-côtes	2,5
3 - DESOSSER	Le gigot L'épaule	L'épaule Le collier	Le globe Le gîte arrière	1,5
4 - SEPARER PARER EPLUCHER	Le gigot L'épaule	L'épaule Le collier	La tranche	2
5 - PREPARER DECOUPER	Le ½ collier Les 3 côtes découvertes	6 morceaux collier 80g pour blanquette 3 rondins pour osso-buco Rôti de veau épaule (bardé) (poids imposé)	Côte de bœuf (3-4 personnes) Rôti 3 steaks de 150g	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 et 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.

Session 2005			Code(s) examen(s)	Sujet 3
Fiche de pesée BP BOUCHER				
Épreuve : Pratique professionnelle		sujet n°	E1 – U10	
Coefficient : 12	Durée : 5 h 00	Feuillet : 6/6		

FICHE DE PESÉE

3 côtes d'agneau	Epaule ficelée	Collier de veau	Osso-buco	Rôti de veau	Rosbif	Steaks
Poids identique	Estimation du poids	6 x 80g	3 x 180g	1,200 kg	Estimation du poids	3 x 150g

Les poids à estimer seront notés dans la case correspondante

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.