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

		Session 2005	Code sujet : **Sujet 4**	
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 : AV5

Veau : ½ carcasse

Agneau : 1 carcasse entière

Porc : 1 kg de 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

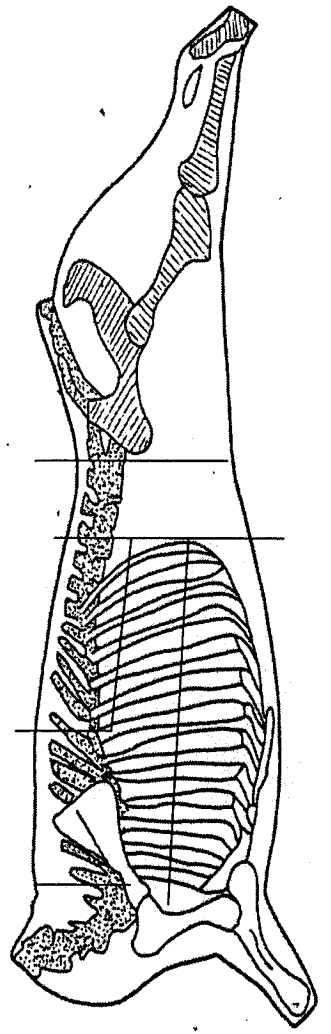
TRANSFORMATION	**1-** Fente	- Fendre le coffre
	2- Couper	- Couper - la culotte (entre la dernière lombaire et première sacrée) - la selle anglaise (entre la première lombaire et la seconde)
	Côté droit	- Lever épaule, collier, poitrine haut de côtelettes, carré découvert
	3- Désossage	- Désosser - le gigot entier - l'épaule
	4- Parage	- Parer - le gigot - la poitrine - le haut de côtelettes - l'épaule
COMMERCIALISATION	**5-** Préparation Découpe	- Ficeler l'épaule (ficelle arrêtée) - Couper - 5 côtes découvertes de poids identique - la poitrine, haut de côtelettes - Ficeler le gigot (ficelle arrêtée)
	6- Pesée	- Estimer le poids du gigot - Respecter les consignes : 5 côtes découvertes (poids identique)
	7- Présentation	- Présenter des morceaux de détails en vue de leur commercialisation
	Consignes particulières :	
	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	- Couper - l'avant entre la 5ième et 6ième vertèbre dorsale - le tendron - le carré de côtes (articulation de la 1ère et 2ième vertèbre lombaire) - le haut de côtes - la longe avec flanchet - le collier
	3- Desossage	- Désosser - le cuisseau (sauf jarret) - le collier
	4- Parage	- Parer le collier et la noix qui aura été préalablement levée
COMMERCIALISATION	**5-** Préparation Découpe	- Préparer et ficeler un rôti dans la noix de 1,200 kg - Blanquette dans le collier (10 morceaux de 80 g.) - Trancher 3 escalopes de 120 g chacune
	6- Pesée	- rôti de veau 1,200 kg - blanquette 10 morceaux (80 g)
	7- Présentation	Présenter tous les morceaux de détail issus des différentes opérations techniques
	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- Couper	- Lever la raquette - Séparer - la poitrine - le plat de côtes découvert - le collier - la jambe (au niveau de l'articulation)
	3- Desossage	- Désosser la raquette sans la jambe
	Séparation	- Séparer la macreuse à biftecks, la macreuse à braiser, la surprise
	4- Parage	- Parer - la macreuse à biftecks - la surprise
COMMERCIALISATION	**5-** Préparation Découpe	- Préparer - un rôti pour 6 personnes dans la macreuse à biftecks - un bœuf braiser dans la macreuse à pot-au-feu - Trancher 3 biftecks dans la surprise de 120 g
	6- Pesée	- rôti de bœuf (évaluation du poids par le candidat) - 3 biftecks de 120 g (respecter le poids demandé)
	7- Présentation	Présenter les pièces issues de différents travaux en leur donnant une présentation d'ensemble « marchande ».
	Observations : Le rôti de bœuf sera bardé et ficelé (ficelle arrêtée) 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	

AV5

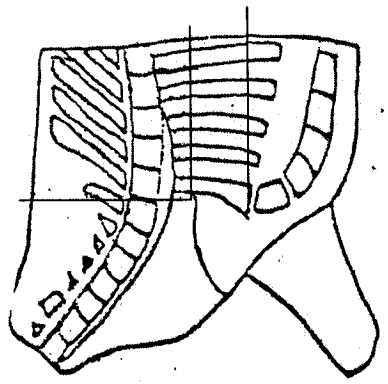


Tableau récapitulatif des travaux à effectuer

TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION

Espèces / Opérations	AGNEAU	VEAU	BŒUF AV 5	Coefficient
1 - FENDRE	Coffre			1
2 - COUPER	▪ Culotte ▪ Selle anglaise ▪ Epaule ▪ Collier ▪ Poitrine haut de côtelettes ▪ Carré découvert	▪ Avant (entre la 5ième et la 6ième côte) ▪ Tendron ▪ Carré de côtes ▪ Haut de côtes ▪ Longe ▪ Collier	▪ Lever la raquette ▪ Séparer La poitrine Plat de côtes découvert Le collier La jambe	2,5
3 - DESOSSER	- gigot - épaule	- cuisseau - collier	- La raquette sans la jambe	1,5
4 - SEPARER PARER EPLUCHER	- gigot - poitrine haut de côtelettes - épaule	- collier - noix	- séparer / macreuse à biftecks, macreuse à braiser, la surprise	2
5 - PREPARER DECOUPER	Ficeler épaule 5 côtes découvertes poitrine haut de côtelettes ficeler gigot	Rôti dans la noix Blanquette Escalopes	Rôti de bœuf Le braisé 3 biftecks	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 4
Fiche de pesée BP BOUCHER				
Épreuve : Pratique professionnelle		sujet n°	E1 – U10	
Coefficient : 12	Durée : 5 h 00	Feuillet : 6/6		

FICHE DE PESÉE

Gigot	Côtes découvertes	Rôti de veau	3 escalopes	Rôti	3 biftecks
Evaluation	Poids identiques	1,200 kg	120 g	Evaluation	120 g

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.