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 2006		SUJET N°272CB06
Sujet BP BOUCHER		
Épreuve : Pratique professionnelle		E1 – U10
Coefficient : 12	Durée : 5 h 00	Feuille :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,
- sur le déroulement normal des opérations,
- sur le maniement du matériel et de l'outillage,
- sur 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

Barde : 500g

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,…

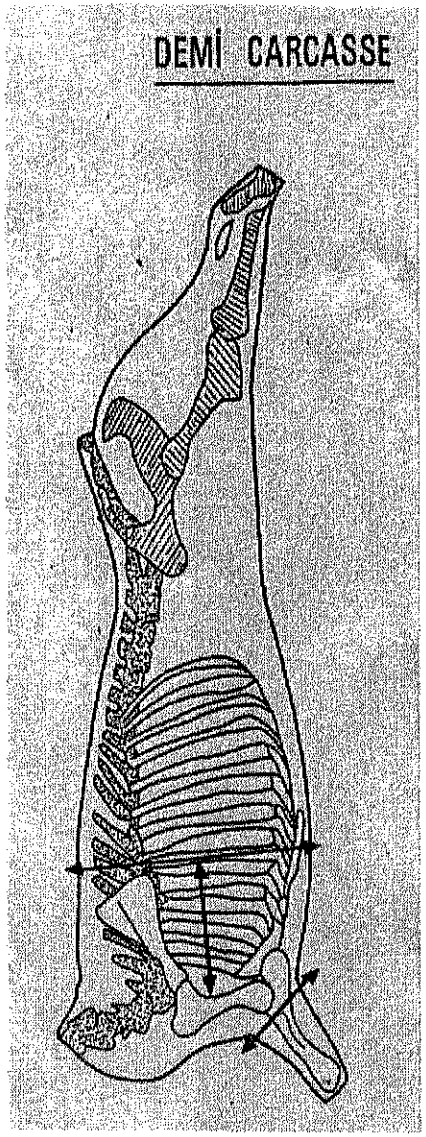
AGNEAU

OPERATIONS A EFFECTUER (sur le côté de votre choix)

TRANSFORMATION	**1-** Fente	Fente de la colonne vertébrale d'un agneau en respectant les règles de sécurité
	2- Coupe	1- Gigot entier 2- Carré de côtes filet 3- Levée de l'épaule 4- Le collier 5- La poitrine 6- Le carré découvert
	3- Désossage	- De l'épaule (scapulum uniquement). - Du gigot
	4- Parage	- Le carré de côtes couvert et découvert - Le collier. - L'épaule et le gigot.
COMMERCIALISATION	**5-** Préparation Découpe	- Coupe du collier en morceaux réguliers. - Coupe des 5 côtes découvertes (régulières). - Ficelage du gigot pour une éventuelle découpe en tranche (ficelle arrêtée).
	6- Pesée	- Evaluation du poids de l'épaule - Les 5 côtes découvertes avec un poids identique.
	7- Présentation	- Présentation de l'ensemble des morceaux travaillés
	<u>Observations :</u> Les préparations réalisées seront présentées sur plat.	

VEAU
OPERATIONS A EFFECTUER

TRANSFORMATION	**1**- Fente	
	2- Coupe	- 1 Coupe de l'avant à 5 côtes. - 2 Levée de l'épaule. - 3 Coupe du jarret avant entier déjointé. - 4 Coupe de la poitrine
	3- Désossage	- La poitrine - Le collier et côtes découvertes. - L'épaule.
	4- Parage / Séparation, épluchage	- De la poitrine - De l'épaule. - Du pectoral (bateau)
COMMERCIALISATION	**5**- Préparation Découpe	- D'un rôti dans l'épaule de 1 kg 500 (ficelage au choix). - De trois escalopes de 150 grs dans le pectoral
	6- Pesée	- Le rôti dans l'épaule de 1 kg 500. - Les trois escalopes de 150 grs chacune.
	7- Présentation	- Tous les morceaux de découpe seront présentés sur table de façon harmonieuse et commerciale, à l'initiative du candidat.
	Observations : Les préparations réalisées seront présentées sur plat	



BOEUF

OPERATIONS A EFFECTUER

TRANSFORMATION	**1-** Fente	
	2- Coupe	- Levée de l'épaule. - Coupe de la poitrine et du plat de côtes découvert - Coupe du jarret avec os (pour présentation à la vente) - Séparation du collier et de la basse côte
	3- Désossage	- De l'épaule - Du collier
	4- Parage / Séparation, épluchage	- Séparation des différents morceaux de l'épaule. - Epluchage de dessous de palette et de la macreuse à biftecks.
COMMERCIALISATION	**5-** Préparation Découpe	- 3 biftecks de 120grs du dessous de palette. - Dix morceaux de bourguignon dans le collier pour un poids total de 800grs - D'un rosbif dans la macreuse à biftecks (partie épaisse).
	6- Pesée	- Les trois biftecks - Des morceaux de bourguignon - Estimation du rosbif dans la macreuse
	7- Présentation	Tous les morceaux préparés.
	Les préparations de détail réalisées seront présentées sur plat.	

AV5

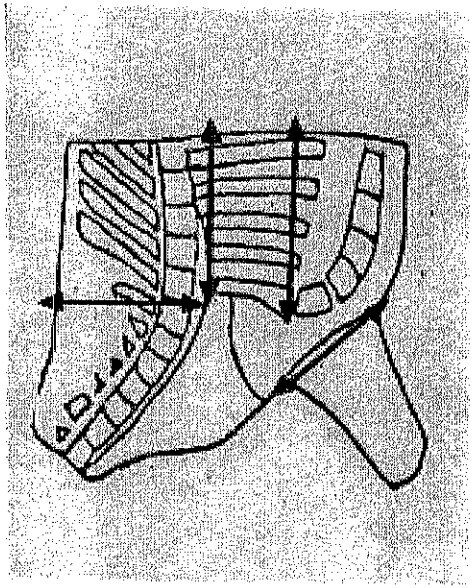


Tableau récapitulatif des travaux à effectuer

TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION

- Espèces Opérations	AGNEAU	VEAU	BŒUF ART 8 - AV 5	Coefficient
1 - FENDRE	L'agneau dans le sens de la longueur			1
2 - COUPER	1. Gigot entier 2. Carré de côtes filet 3. Levée de l'épaule 4. Le collier 5. La poitrine 6. Le carré découvert	1. L'avant à 5 côtes 2. Levée de l'épaule 3. Coupe du jarret avant déjointé 4. Coupe de la poitrine .	- Levée de l'épaule,coupe de la poitrine et du plat de côtes, - Coupe du jarret déjointé, - Séparation du collier de la basse côte .	2,5
3 - DESOSSER	• L'épaule (scapulum) • Le Gigot(fémur coulé)	• La poitrine • Le collet/bas de carré • L'épaule	• L'épaule, le collier .	1,5
4 - SEPARER PARER EPLUCHER	• Le carré découvert. • Le collier • L'épaule et du gigot	• L'épaule • Le collier côtes découvertes • La poitrine	• Les différents morceaux de l'épaule . • Epluchage de la macreuse, du dessous de palette .	2
5 - PREPARER DECOUPER	• Coupe du collier en morceaux • Coupe des 5 côtes découvertes. • Ficelage du gigot (ficelage arrêté)	• Un rôti dans l'épaule de 1kg500 (ficelage au choix) • Trois escalopes de 150 grs chacune • Dans le pectoral	• 3 biftecks dans le dessous de palette • Dix morceaux de bourguignon • Un rosbif dans la macreuse à bif	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 2006			SUJET N°272CB06
Sujet **Fiche de pesée** BP BOUCHER			
Épreuve : Pratique professionnelle			E1 – U10
Coefficient : 12	Durée : 5 h 00	Feuillet :	6/6

Fiche de pesée

Epaule d'agneau	5 découverts d'agneau	Epaule de veau	Escalopes de veau	Rôti de bœuf	Biftecks	Bourguignon
Poids à estimer	Poids à l'identique	1.500 kg	3 x 150g	Poids à estimer	3 x 120 g	10 x 80 g

Les poids à estimer seront notés dans la case correspondante.

Session 2006			SUJET N°273CB06
Sujet BP BOUCHER			
Épreuve : Pratique professionnelle			E1 – U10
Coefficient : 12	Durée : 5 h 00	Feuille : 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,
- sur le déroulement normal des opérations,
- sur le maniement du matériel et de l'outillage,
- sur 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

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,…

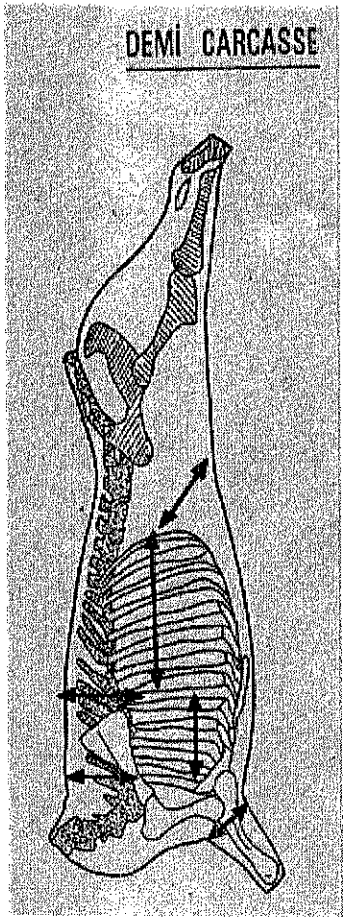
AGNEAU

OPERATIONS A EFFECTUER sur le côté de votre choix

TRANSFORMATION	**1.** Fente	- fente du coffre (moins la région lombaire)
	2. Coupe	- Couper le baron - couper la selle anglaise - séparer les gigots - couper la selle - lever l'épaule - couper le collier - couper l'ensemble poitrine/haut de côtes (prévoir les manches) - couper le carré de côtes découvertes
	3. Désossage	• Désosser l'épaule • Désosser le gigot raccourci
	4. Parage	• Parer l'épaule • Parer le gigot raccourci • Parer le carré de côtes découvertes • Parer le demi- collier
COMMERCIALISATION	**5.** Préparation Découpe	• Ficeler l'épaule d'agneau (en long , ficelage arrêté) • Découper 5 côtes découvertes de poids identiques • Préparer le gigot de façon attrayante en vue de la commercialisation.
	6. Pesée	• Evaluation du poids du gigot raccourci (après préparation) • 3 Côtes découvertes régulières.
	7. Présentation	Au choix du candidat, en veillant à ce que la présentation ait un aspect et un attrait commercial
	Observations :	Les travaux à réaliser doivent être exécutés selon la procédure désignée par l'établissement organisateur Ex : (AGNEAU,VEAU , GROS BOVIN)

VEAU
OPERATIONS A EFFECTUER

TRANSFORMATION	**1.** Fente	
	2. Coupe	Réaliser la coupe (pan + basse) • Couper la basse entre la 5ème et la 6ème côte • Lever l'épaule au carré. • Coupe du jarret en vue de la mise en vente, du collier, du bas de carré, l'ensemble poitrine, tendron et flanchet et haut de côtes restent attenants.
	3. Désossage	Désosser • L'épaule (humérus coulé) • Le collier
	4. Parage	Parer • L 'épaule • Le collier
COMMERCIALISATION	**5.** Préparation Découpe	• Barder et ficeler un rôti de veau dans l'épaule (côté scapulum) 1.400 kg • 3 rondins de veau pour osso - buco de poids régulier. • Découper 6 morceaux de collier de 80g (commercialisation viande pour blanquette)
	6. Pesée	Seront vérifiées les pesées : - des morceaux du collier - du rôti de veau (vérification du poids)
	7. Présentation	De l'ensemble des pièces préparées
	Observations :	



BOEUF

OPERATIONS A EFFECTUER

TRANSFORMATION	**1.** Fente	
	2. Coupe	Couper et séparer pour obtenir • Les bavettes, la jambe, le globe, la hanche, l'aloyau déhanché, le milieu de train de côtes (carré d'entrecôtes)
	3. Désossage	• du globe • Du milieu de train de côtes [uniquement les demies - vertèbres (MRS)]
	4. Parage/ Epluchage	• Eplucher l'ensemble des morceaux de la tranche à rôtir (tranche grasse)
COMMERCIALISATION	**5.** Préparation Découpe	• D'un rôti bardé et ficelé dans le rond de tranche grasse (partie plus épaisse) • D'une côte de bœuf pour 4 personnes ($10^{ème}$) • De 3 biftecks dans la partie du rond non utilisée pour le rôti
	6. Pesée	• Estimation du poids du rôti dans le rond de tranche à rôtir (RTG) • 3 biftecks de poids régulier. (150 g)
	7. Présentation	• De l'ensemble des pièces préparées.
	Observations :	Les travaux à réaliser doivent être exécutés selon la procédure désignée par l'établissement organisateur ex (AGNEAU, VEAU, GROS BOVIN)

ART 8

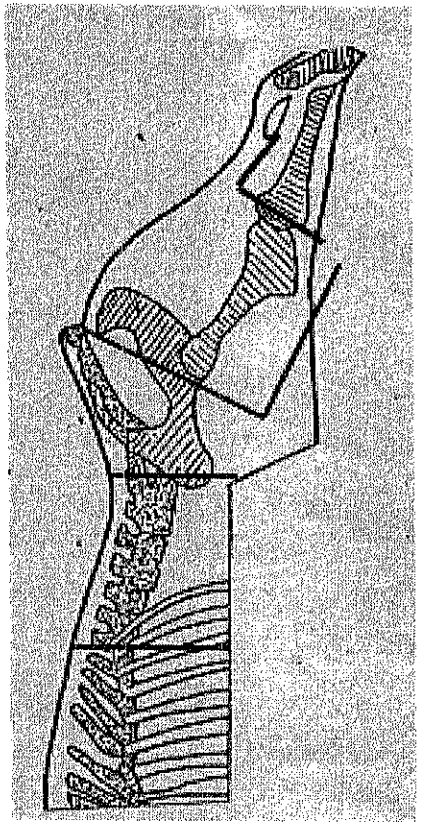


Tableau récapitulatif des travaux à effectuer

TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION

Espèces / Opérations	AGNEAU/PORC	VEAU	BŒUF ART 8	Coefficient
1 - FENDRE	**Le coffre**			**1**
2 - COUPER	**Réalisation des morceaux sur le baron** ➢ Selle anglaise ➢ gigot raccourci **Réalisation des morceaux sur le ½ coffre de votre choix** ➢ Carré de côtes 1ères et 2èmes (faire les manches) ➢ Carré de côtes découvert ➢ Epaule ➢ Poitrine ➢ Demi- collier	**Réalisation de la coupe PAN / BASSE** (PAN à 8 côtes , BASSE à 5côtes) **Réalisation des morceaux de coupes sur la basse :** ➢ Epaule / jarret (effectuer la coupe) ➢ Collier ➢ Bas de carré ➢ Poitrine / haut de côtes / Tendron/ Flanchet (laisser adhérer)	**Réalisation des morceaux de coupe suivants :** ➢ Bavettes ➢ Jambe ➢ Globe ➢ Hanche ➢ Aloyau déhanché (à 3 côtes) ➢ Milieu de train de côtes (à 5 côtes)	**2,5**
3 - DESOSSER	• L'épaule • Le gigot raccourci	• L'épaule (humérus coulé) • Le collier	• Le globe • Le milieu de train de côtes[uniquement les demies - vertèbres (MRS)]	**1,5**
4 - SEPARER PARER EPLUCHER	• L'épaule • Le gigot raccourci • Le carré de côtes découvert • Demi- collier	• L'épaule • Le collier	• **Parer** la côte de bœuf (10ème) • **Eplucher** L'ensemble des morceaux de la tranche grasse.	**2**
5 - PREPARER DECOUPER	• Ficelage de **l'épaule d'agneau** (en long) • Découpe de 5 **côtes découvertes** • Préparation **du gigot**	• **D'un rôti** ''côté scapulum'' de 1.400 kg bardé et ficelé dans l'épaule • **De 3 rondins dans le jarret de poids régulier** • **Blanquette de veau** de 6 morceaux de 80 g	• **D'un rôti** dans le rond de tranche à rôtir (partie plus épaisse) • **D'une côte de bœuf** pour 4 personnes (10ème) • **De 3 biftecksss** dans le rond de tranche grasse	**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.				

Session 2006			SUJET N°273CB06
Sujet **Fiche de pesée** BP BOUCHER			
Épreuve : Pratique professionnelle			E1 – U10
Coefficient : 12	Durée : 5 h 00	Feuillet : 6/6	

Fiche de pesée

3 côtes d'agneau	Gigot d'agneau	Collier de veau	Epaule de veau	Biftecks	Rôti de bœuf
Poids identiques	Estimation du poids	6x 80 g	1.400 kg	3x150 g	Estimation du poids

Les poids à estimer seront notés dans la case correspondante.

Session 2006			
Documents jury - Sommaire BP BOUCHER			
Épreuve : Pratique professionnelle – Transformation et commercialisation		E1 – U10	
Coefficient : 12	Durée : 5 h 00	Feuillet :	1/1

Sommaire

LISTE DES DOCUMENTS

DOCUMENT 1	Note aux jury
DOCUMENT 2	Critères d'appréciations
DOCUMENT 3	Note au centre d'examen
DOCUMENT 4	Document d'évaluation des pesées
DOCUMENT 5	Service client – Recommandations aux examinateurs
DOCUMENT 6	Service client – Grille d'évaluation
DOCUMENT 7	Grille de notation récapitulative

Session 2006			Document 1
Note au jury BP BOUCHER			
Épreuve : Pratique professionnelle – Transformation et commercialisation			E1 – U10
Coefficient : 12	Durée : 5 h 00	Feuillet :	1/1

Le candidat devra être capable :

- ⇨ de transformer les carcasses et morceaux de coupe mis à sa disposition,
- ⇨ de présenter les morceaux et pièces issus des divers travaux selon les indications données par le sujet.

L'évaluation portera sur :

- ⇨ le respect de la réglementation,
- ⇨ la qualité de l'exécution (dans le temps imparti, morceaux conformes, précisions des gestes, respect des techniques, bon enchaînement des opérations),
- ⇨ le maintien de la qualité des produits,
- ⇨ l'état sanitaire satisfaisant et le maintien de la propreté.

NB:

- ⇨ Il est recommandé de lire tout le sujet avant de commencer les travaux.
- ⇨ Le port du tablier de protection est obligatoire durant toute la durée de l'épreuve.

Session 2006			Document 2
Critères d'appréciation BP BOUCHER			
Épreuve : Pratique professionnelle – Transformation et commercialisation			E1 – U10
Coefficient : 12	Durée : 5 h 00	Feuillet :	1/1

Si chaque membre du jury est entièrement libre de son jugement, il convient d'apprécier et d'analyser à partir de l'acceptabilité ou de l'insuffisance, le travail effectué par le candidat avant l'attribution des notes :

Critères d'appréciation => Critères d'évaluation => Grille de notation

La notation s'effectue dans la perspective de déceler les aptitudes professionnelles au regard du diplôme postulé. Les éléments, ci-dessous, se veulent une contribution au service du jugement et une aide pour les membres du jury.

CRITERES D'APPRECIATION	SUR	CRITERES D'EVALUATION
- Conformité de la position de travail, - Maîtrise gestuelle de la feuille, - Partage axial de la symphyse du sternum, des vertèbres, - Respect du sens de la fente.	**FENTE**	- Axe médian respecté - Netteté de la coupe - Absence de lésions musculaires
- Respect de la coupe nationale pour l'ensemble des viandes.	**COUPE**	- Exactitude des repères anatomiques - Netteté des coupes
- Respect de la chronologie des opérations lors du désossage, - Présence et importance des incisions dans les muscles, - Degré de désossage à blanc (présence et importance du périoste selon l'incidence de l'âge), - Présence et importance des fragments de viande adhérents aux os,* - Etat esthétique du morceau après désossage (manipulations excessives lors du désossage), - Opération techniques effectuées selon une position conforme, avec des outils appropriés et dextérité.	**DÉSOSSAGE**	- Sens du désossage - Absence de lésions musculaires - Netteté du périoste - Habileté d'exécution
- Présence et importance des fragments de muscles étrangers à chaque morceau (avant intervention), - Netteté des surfaces de séparation (particules d'os et de fragments lors du sciage), - Présence et importance des incisions sur les parties séparées et dans les muscles, - Netteté des surfaces parées ou épluchées, - Présence et importance des fragments de viandes adhérents aux aponévroses,	**SÉPARATION PARAGE *ÉPLUCHAGE***	- Séparation anatomiques respectées - Absence de lésions dans le muscle - Netteté du parage ou de l'épluchage (muscles et aponévroses)
- Mise en forme régulière du morceau, - Respect de la réglementation relative à l'emploi de la barde - Respect de la technique du ficelage arrêté, - Espacements réguliers et tensions normales des anneaux de ficelle, - Acceptabilité de la perte de ficelle, - Respect de la section des fibres musculaires, - Régularité d'épaisseur, de poids et de forme des pièces individuelles,	**PRÉPARATION DECOUPE**	- Montage correct de la pièce - Utilisation légale de la barde - Qualité du ficelage arrêté - Section correcte des fibres - Régularité du piéçage
- Respect de l'alternance des viandes (couleur, forme...), - Equilibre des produits camés, - Présentation commerciale, - Absence de traces sur les plats	**PRÉSENTATION**	- Présentation harmonieuse des - différentes pièces sur les plats et sur le plan de travail propre - Exposition des coupes - Netteté des plats
- Tenue personnelle et professionnelle propres et correctes, - Respect du port du matériel individuel de protection pour les travaux dangereux, - Protection des blessures, - Lavage des mains et maintien en bon état de propreté, - Utilisation conforme des outillages, - Qualité de l'organisation du travail, - Maintien de la propreté et gestion du plan de travail	**HYGIÈNE SECURITE**	- Tenue générale - Respect des règles d'hygiène et de sécurité - Propreté du plan de travail

Session 2006			Document 3
Note au centre d'examen BP BOUCHER			
Épreuve : Pratique professionnelle – Transformation et commercialisation			E1 – U10
Coefficient : 12	Durée : 5 h 00	Feuillet :	1/1

Pour le bon déroulement de l'épreuve de pratique professionnelle, il serait souhaitable de prévoir un lieu spécifique pour permettre à chaque candidat d'exposer ses produits finis.

N.B. : Nous n'avons pas prévu d'éléments de décor conformément au référentiel qui stipule : « Cette épreuve ne comporte pas de décoration mais une présentation commerciale des produits »

Session 2006			Document 4
Evaluation des pesées BP BOUCHER			
Épreuve : Pratique professionnelle – Transformation et commercialisation			E1 – U10
Coefficient : 12	Durée : 5 h 00	Feuillet :	1/1

TABLEAU A

- Grille des pesées : gigot / rôti nerveux de sous noix / pot au feu ;
- Différences avec les poids estimés par le candidat

Écart (en g)				Note	Écart (en g)				Note
De	0	à	14	20	De	150	à	164	10
De	15	à	29	19	De	165	à	179	9
De	30	à	44	18	De	180	à	194	8
De	45	à	59	17	De	195	à	209	7
De	60	à	74	16	De	210	à	224	6
De	75	à	89	15	De	225	à	239	5
De	90	à	104	14	De	240	à	254	4
De	105	à	119	13	De	255	à	269	3
De	120	à	134	12	De	270	à	284	2
De	135	à	149	11	De	285	à	299	1
					De	300	et plus		0

TABLEAU B

- Grille des pesées : rôti de bœuf (1,200 kg) et blanquette de veau (0,800 kg) ;
- Différences avec les poids imposés

Écart (en g)				Note	Écart (en g)				Note
De	0	à	10	20	De	101	à	11	10
De	11	à	20	19	De	12	à	120	9
De	21	à	30	18	De	121	à	130	8
De	31	à	40	17	De	131	à	140	7
De	41	à	50	16	De	141	à	150	6
De	51	à	60	15	De	151	à	160	5
De	61	à	70	14	De	161	à	170	4
De	71	à	80	13	De	171	à	180	3
De	81	à	90	12	De	181	à	190	2
De	91	à	100	11	De	191	à	200	1
					De	200	et plus		0

TABLEAU C

- Grille des pesées : 3 côtes d'agneau filet simple / 3 côtes de veau / 3 biftecks. ;
- Différences avec entre petites pièces de découpe.

Écart (en g)				Note	Écart (en g)				Note
De	0	à	4	20	De	30	à	34	8
De	5	à	9	18	De	35	à	39	6
De	10	à	14	16	De	40	à	44	4
De	15	à	19	14	De	45	à	49	2
De	20	à	24	12	De	50	et plus		0
De	25	à	29	10					

Session 2006			Document 5
Recommandations aux examinateurs BP BOUCHER			
Épreuve : Pratique professionnelle – Service Client			E1 – U10
Coef. : 1.5	Durée : 0 h 15 (dont 5 mn de préparation)	Feuillet :	1/2

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.
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, ...)
- ...

3 - Questionnement donné à titre d'exemple :

- -« 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 ?

Session 2006			Document 5
Recommandations aux examinateurs BP BOUCHER			
Épreuve : Pratique professionnelle – Service Client			E1 – U10
Coef. : 1.5	Durée : 0 h 15 (dont 5 mn de préparation)	Feuillet :	2/2

4 – Exemple de questionnement :

Thème :

Une cliente vous demande un pot au feu moelleux sans os, pour 5 personnes. Elle vous fait part de son intention de préparer un hachis parmentier avec le reste de viande cuite et d'utiliser le bouillon de cuisson pour faire de la soupe.

Durant l'entretien il vous sera demandé :

- de rappeler le thème,
- de proposer des morceaux adaptés et d'indiquer des quantités de viandes crues,
- de conseiller le client (mode de cuisson, temps, astuces, conservation ...).

Propositions de déroulement de l'entretien :

Candidat : « Vous m'avez demandé un pot au feu moelleux, sans os pour 5 personnes et vous souhaitez réaliser un hachis parmentier avec les restes de viande cuite et d'utiliser le bouillon de cuisson pour faire de la soupe.
Je vous propose un pot au feu de 1.5 kg dans le gîte ou dans le paleron car ces morceaux seront ... »

Jury : « Je dois le faire cuire pendant combien de temps ? »

Candidat : « Il s'agit d'un animal jeune, 2h30 à feu doux devraient suffire »

Jury : « Dois-je mettre la viande directement au début de cuisson ? »

Candidat : « Je vous le conseille, cela permettra ainsi aux sucs de la viande de se répandre dans l'eau de cuisson. »

Jury : « Je pensais le servir dimanche et nous sommes aujourd'hui mercredi. Dois je le faire cuire maintenant ou attendre dimanche... »

Candidat : ...

Session 2006		Document 6
GRILLE DE NOTATION BP BOUCHER		
Épreuve : Pratique professionnelle – Service client		E1 – U10
Coef. : 1.5	Durée : 0 h 15 (dont 5 mn de préparation)	Feuillet : 1/1

BP BOUCHER

GRILLE D'EVALUATION - EPREUVE E1 :

PRATIQUE PROFESSIONNELLE, TRANSFORMATION, COMMERCIALISATION

Opération 8 : SERVICE CLIENT

Session 2006

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

Session 2006			Document 7
GRILLE DE NOTATION RECAPITULATIVE BP BOUCHER			
Épreuve : Pratique professionnelle – Service Client			E1 – U10
Coefficient : 12	Durée : 5 h 00	Feuillet : 1/1	

CANDIDAT N°	FENTE Coef.1	COUPE Coef. 2,5				DESOSSAGE Coef. 1,5				SEPARATION PARAGE EPLUCHAGE Coef. 2				PREPARATION DECOUPE Coef. 1,5				PRESENTATION Coef. 0,5	PESEE Coef. 0,5	HYGIEGEN Coef. 0,5	SERVICE CLIENT Coef. 1,5	TOTAL GENERAL
	A				B				C				D				E	F	G	H	I	(*)
		Bœuf	Veau	Agneau	Total x 2,5 / 3	Bœuf	Veau	Agneau	Total x 1,5 / 3	Bœuf	Veau	Agneau	Total x 2 / 3	Bœuf	Veau	Agneau	Total x 1,5 / 3					/240
	/20	/20	/20	/20		/20	/20	/20		/20	/20	/20		/20	/20	/20		/10	/20	/10	/20	

Série n° | **Centre d'examen :** | **Examinateur :** | **Visa :**

(*) TOTAL GENERAL : A+ B+ C + D + E + F + G + H + I

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.