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,…

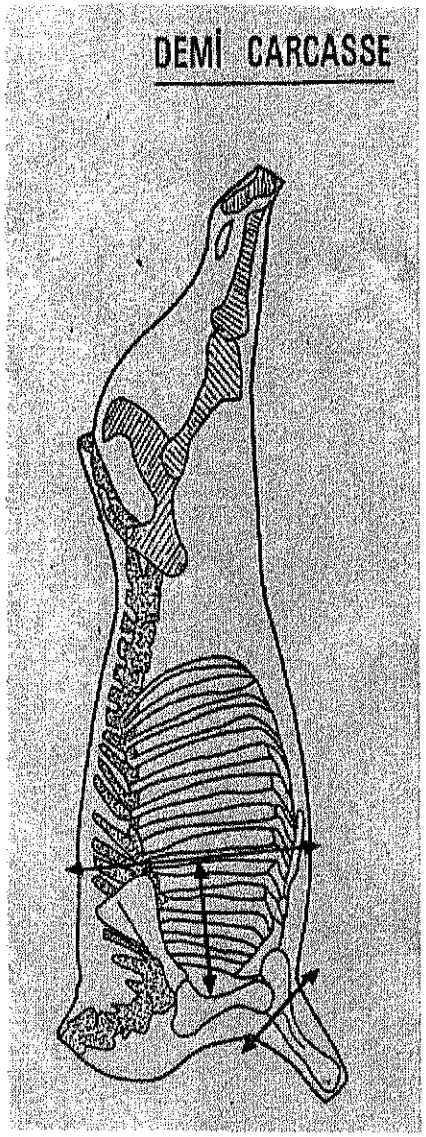
AGNEAU

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

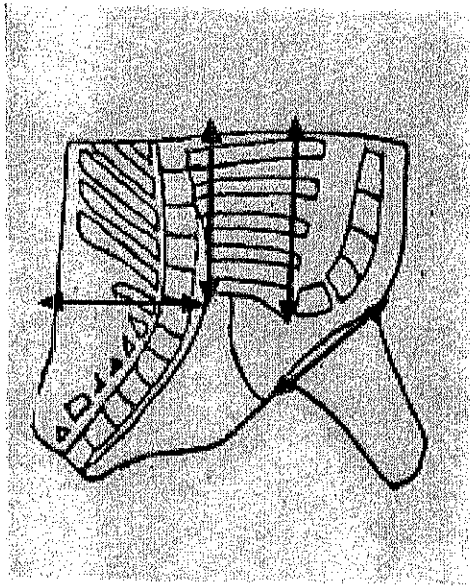


Tableau récapitulatif des travaux à effectuer

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.

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.