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°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,…

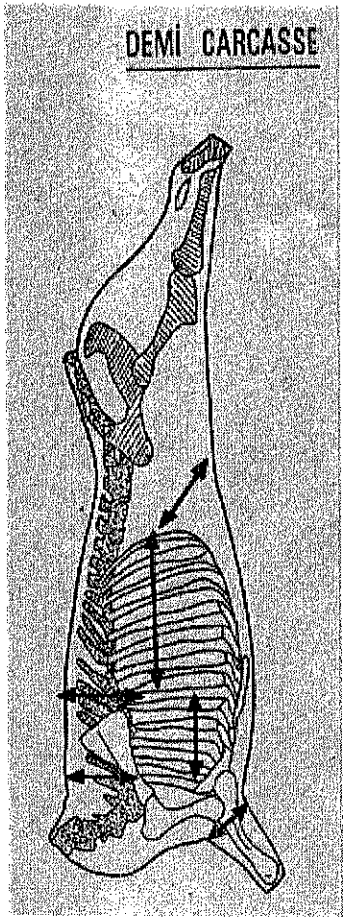
AGNEAU

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

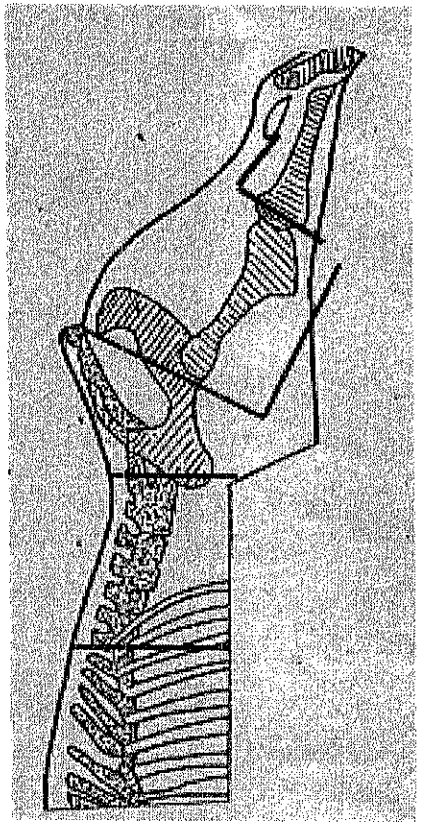


Tableau récapitulatif des travaux à effectuer

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.

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.