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°274CB06
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 :

Agneau : 1 carcasse entière

Veau : ½ carcasse

Bœuf : ART 8

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

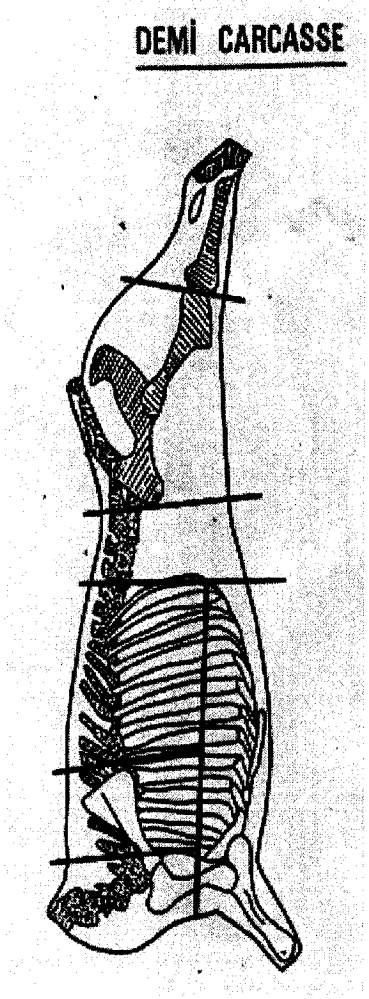
OPERATIONS A EFFECTUER

TRANSFORMATION	**1.** Coupe	- d'un baron - de la côte filet double (articulation sacro lombaire)
	2. Fente	- du coffre (respect de la réglementation en vigueur)
	3. Coupe (sur le côté de votre choix)	- levée de l'épaule - de la poitrine et du haut de côtes (prévoir manches sur côtes premières et secondes) - du collier - du carré de côtes découvert
	4. Désossage	- de l'épaule - d'un gigot prêt à la vente
	5. Parage	- de l'épaule pour braiser - du gigot - des côtes filet doubles
COMMERCIALISATION	**6.** Préparation découpe/ficelage	- de l'épaule « façon melon » - d'un gigot - de 3 côtes filet double
	7. Pesée	- des 3 côtes filet double de poids identique - estimation du poids de l'épaule
	8. Présentation	Tous les morceaux de viande travaillés seront présentés sur table, et ce, de façon harmonieuse et commerciale. Le choix dans la présentation des morceaux est laissé à l'initiative du candidat. Néanmoins, la séparation des espèces animales sera respectée lors de la présentation des viandes à la fin de l'épreuve.
	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 DEMI CARCASSE

OPERATIONS A EFFECTUER

TRANSFORMATION	**1.** Coupe	- en deux du ½ veau (entre la 1ère et la 2nde demi- vertèbre lombaire - de la longe (coupe sacro lombaire, bavette et œillet dégagés) - du jarret arrière - levée de l'épaule - de l'ensemble poitrine/tendron - du collier/bas de carré - côtes - du collier
	2. Désossage	- du collier - du cuisseau
	3. Parage	- de la noix - du collier - parage et épluchage de la bavette.
COMMERCIALISATION	**4.** Préparation découpe	- Un rôti ficelé dans l'entame de noix de 1,350 Kg - Préparation d'un plat de 10 morceaux de blanquette dans le collier. (Le poids de chaque morceau sera de 90 g) - découpe de la bavette en escalopes régulières pour adultes
	5. Pesée	- Blanquette de veau : 10 morceaux de 90 gr pièce - Rôti noix : 1,350 kg
	6. Présentation	Tous les morceaux de viande travaillés seront présentés sur table, et ce, de façon harmonieuse et commerciale. Le choix dans la présentation des morceaux est laissé à l'initiative du candidat. Néanmoins, la séparation des espèces animales sera respectée lors de la présentation des viandes à la fin de l'épreuve.
	Observations	Les travaux à réaliser doivent être exécutés selon la procédure désignée par l'établissement organisateur. Le poids des morceaux à évaluer sera noté sur le document page 6/6.



OPERATIONS A EFFECTUER

TRANSFORMATION	**1.** Coupe	- lever les bavettes - couper la cuisse - lever la jambe - couper la hanche - couper le milieu de train de côtes
	2. Désossage	- de la jambe - du globe - du milieu de train de côtes (uniquement les ½ vertèbres)
	3. Séparation	- levée du tende de tranche - de tous les muscles du tende de tranche
	4. Parage et épluchage	- de la poire - du merlan - de la tranche - parage d'une côte de bœuf
COMMERCIALISATION	**5.** Préparation découpe/ficelage	- d'une côte de bœuf - d'un rôti de bœuf côté adducteur de 1,800 Kg - d'un pot au feu ficelé dans le jarret de 1 Kg - de la poire et du merlan en biftecks réguliers pour adultes
	6. Pesée	- Estimation du poids de la côte de bœuf - Jarret de bœuf ficelé : 1 Kg - Rosbif tranche : 1,800 Kg
	7. Présentation	Tous les morceaux de viande travaillés seront présentés sur table, et ce, de façon harmonieuse et commerciale. Le choix dans la présentation des morceaux est laissé à l'initiative du candidat. Néanmoins, la séparation des espèces animales sera respectée lors de la présentation des viandes à la fin de l'épreuve.
	Observations :	Les travaux à réaliser doivent être exécutés selon la procédure désignée par l'établissement organisateur. Le poids des morceaux à évaluer sera noté sur le document page 6/6.

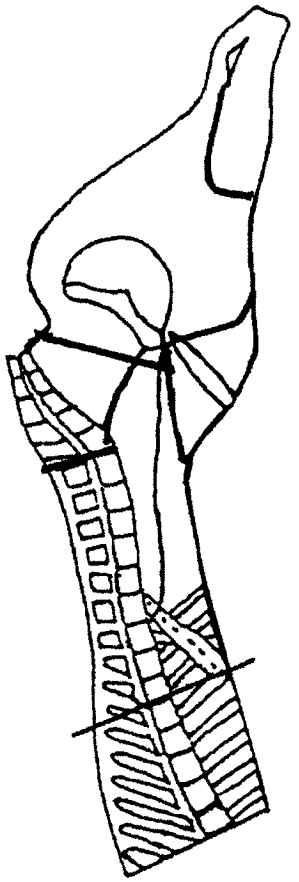


Tableau récapitulatif des travaux à effectuer

TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION

Espèces / Opérations	AGNEAU	VEAU	BŒUF ART 8 - AV 5	Coefficient
1 - FENTE	- du coffre ***Après coupe du baron et de la côte filet double*** ***(respect de la réglementation)***			**1**
2 - COUPE	- d'un baron - de la côte filet double *(articulation sacro lombaire)* ***Après fente du coffre*** **(sur le côté de votre choix)** - levée de l'épaule - de la poitrine et du haut de côtes *(prévoir manches sur côtes premières et secondes)* - du collier - du carré de côtes découvert	- en deux du ½ veau - de la longe (coupe sacro lombaire, bavette et œillet dégagés) - du jarret arrière - levée de l'épaule - de l'ensemble poitrine/tendron - du collier/bas de carré - du collier	- lever les bavettes - couper la cuisse - lever la jambe - couper la hanche - couper le milieu de train de côtes	**2,5**
3 - DESOSSAGE	- de l'épaule - d'un gigot prêt à la vente	- du collier - du cuisseau	- de la jambe - du globe - du milieu de train de côtes (uniquement les ½ vertèbres)	**1,5**
4 – SEPARATION PARAGE et EPLUCHAGE	- de l'épaule pour braiser - du gigot - des côtes filet double	- de la noix - du collier - parage et épluchage de la bavette	- levée du tende de tranche - de tous les muscles du tende de tranche - de la poire - du merlan - de la tranche - parage d'une côte de bœuf	**2**
5 - PREPARATION DECOUPE FICELAGE	- de l'épaule « façon melon » - d'un gigot - de 3 côtes filet double	- Un rôti ficelé dans l'entame de noix de 1,250 Kg - Préparation d'un plat de 10 morceaux de blanquette dans le collier. (Le poids de chaque morceau sera de 90 g) - découpe de la bavette en escalopes régulières pour adultes	- d'une côte de bœuf - d'un rôti de bœuf côté adducteur de 1,800 Kg - d'un pot au feu ficelé dans le jarret de 1 Kg - de la poire et du merlan en biftecks réguliers pour adultes	**1,5**
6 - PESÉE	**Fait l'objet d'une évaluation séparée**			**1**
7 - PRESENTER	**Tous les morceaux de viande travaillés seront présentés sur table, et ce, de façon harmonieuse et commerciale. Le choix dans la présentation des morceaux est laissé à l'initiative du candidat. Néanmoins, la séparation des espèces animales sera respectée lors de la présentation des viandes à la fin de l'épreuve.**			**0,5**
8 - SERVICE et CLIENT	**Les membres du jury poseront des questions relatives : > A l'utilisation des viandes. > Aux modes de cuisson. > Aux temps de cuisson. > Aux garnitures.**			**1,5**
9 - HYGIENE et SECURITE	**Les membres du jury veilleront au suivi des règles d'hygiène et de sécurité tout au long du déroulement des épreuves.**			**0,5**
OBSERVATIONS : Les travaux à réaliser doivent être exécutés selon l'ordre suivant : agneau/porc, veau, bœuf.				

Session 2006			SUJET N°274CB06
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 filets d'agneau	Epaule	10 morceaux de Blanquette de veau	Rôti noix	Côte de bœuf	Jarret de bœuf ficelé	Rosbif tranche
Poids identique	Estimation du poids	90 x 10 = 900g	1,350 kg	Estimation du poids	1 kg	1,800 kg

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.