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°270CB06
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, sur 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.

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.

Matière d'œuvre dont vous disposez :

Bœuf : 1 AV5

Veau : ½ carcasse

Agneau : 1 carcasse entière

Barde 500 g

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,…

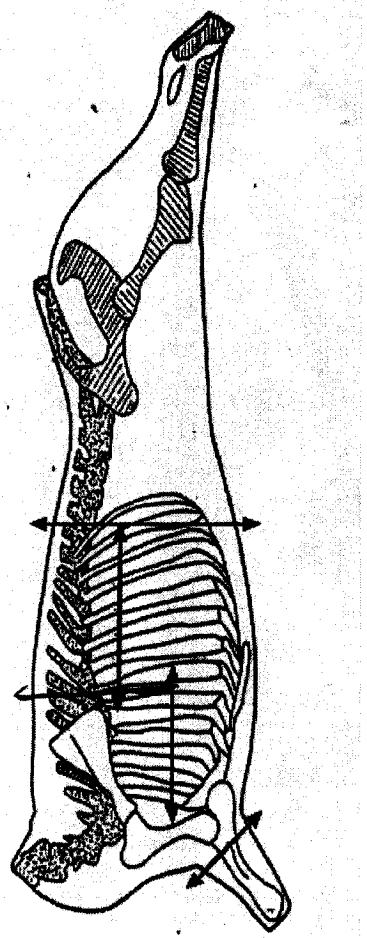
AGNEAU
OPERATIONS A EFFECTUER

TRANSFORMATION	**1** - Coupe	- Couper un baron d'agneau (entre la 1 ère et la seconde vertèbre lombaire)
	2- Fente	- Fendre le coffre
	3- Coupe sur le côté droit	- De l'épaule - Du collier - De la poitrine et le haut de côtes - Du carré de côtes découvert, - De la selle anglaise - Séparation des gigots - D'une selle
	4- Désossage	- De l'épaule (humérus coulé) - De la selle
	5- Parage	- De l'épaule, du collier, du carré de côtes découvert et de la selle
COMMERCIALISATION	**6-** Préparation Découpe	- Ficeler l'épaule d'agneau (en long, ficelle arrêtée) - Couper 5 côtes découvertes de poids identique - Couper le collier en morceaux réguliers
	7- Pesée	- Les 5 côtes découvertes - Estimation du poids de l'épaule, - Des morceaux de collier
	8- Présentation	- De l'épaule d'agneau - Des côtes découvertes, - Des morceaux de collier et de la selle parée
	Observations : Un point sera enlevé pour inobservation du plan de travail	

VEAU
OPERATIONS A EFFECTUER

TRANSFORMATION	1- Fente	
	2- Coupe	- Couper un cuisseau + longe - Lever l'épaule - Coupe de l'ensemble collier , bas de carré - Coupe l'ensemble : poitrine, tendron, haut de côtes - Couper le jarret avant en vue de la mise en vente .
	3- Désossage	- Du collier côtes bas carré - De l'épaule (humérus coulé)
	4- Parage	- Du collier bas de carré - De l'épaule.
COMMERCIALISATION	5- Préparation Découpe	- D'un rôti de veau dans l'épaule de 1.300 Kg. - De 8 morceaux de sauté de veau dans l'épaule de 80 gr pièce
	6- Pesée	- Du rôti de veau, - Des morceaux de sauté de veau
	7- Présentation	- Du rôti de veau - Des morceaux de sauté de veau - Du collier bas de carré
	<u>Observations :</u> Un point sera enlevé pour inobservation du plan de travail	

DEMI CARCASSE



BOEUF
OPERATIONS A EFFECTUER

TRANSFORMATION	1- Fente	
	2- Coupe	- Lever l'épaule en raquette . - Du gros bout de poitrine - Du plat de côtes découvert - Des basses côtes - Du jarret (en vue de la vente)
	3- Désossage	- De la raquette (épaule) - Du collier
	4- Parage / Séparation, épluchage	- Séparation de tous les morceaux de l'épaule - Parer le collier - Eplucher : le dessous de palette et le merlan
COMMERCIALISATION	5- Préparation Découpe	- 4 biftecks dans le dessous de palette de 120 g pièce - d'un boeuf braisé dans le collier de 1.300 kg - 8 morceaux de bourguignon dans le collier de 80 g
	6- Pesée	- Les biftecks - Le bœuf braisé - Les morceaux de bourguignon
	7- Présentation	- Des biftecks - Du bœuf braisé - Des morceaux de bourguignon
	Observations : Un point sera enlevé pour inobservation du plan de travail.	

- **AV5**

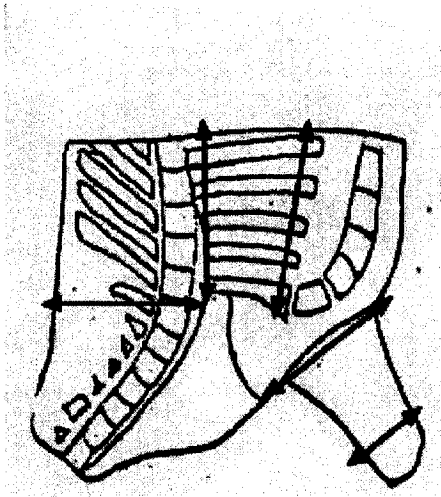


Tableau récapitulatif des travaux à effectuer

TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION

Espèces Opérations	AGNEAU	VEAU	BŒUF AV 5	Coefficient
1. Couper	- Couper un baron d'agneau (entre la 1 ère et la seconde vertèbre lombaire)			**2.5**
2. Fendre	- Fendre le coffre			**1**
3. COUPER (côté droit)	- De l'épaule - Du collier - De la poitrine et le haut de côtes - Du carré de côtes découvert, - De la selle anglaise - Séparation des gigots - D'une selle	- Couper un cuisseau + longe - Lever l'épaule - Coupe de l'ensemble collier , bas de carré - Coupe l'ensemble : poitrine, tendron, haut de côtes - Couper le jarret avant en vue de la mise en vente .	- Lever l'épaule en raquette - couper le gros bout de poitrine - couper le plat de côtes découvert - couper les basses côtes - - couper le jarret	**2.5**
4. DÉSOSSER	- L'épaule (humérus coulé) - La selle	- Le collier bas de carré - L'épaule	- L'épaule en raquette - Le collier	**1.5**
5. SEPARER PARER EPLUCHER	- Parer : l'épaule, le collier, le carré de côtes découvert, et la selle .	- Le collier bas de carré - L'épaule.	- Séparation de tous les morceaux de l'épaule - Parer le collier - Eplucher le dessous de palette et le merlan	**2**
6. PREPARER DECOUPER	- Ficeler l'épaule d'agneau (en long, ficelle arrêtée) - Couper 5 côtes découvertes de poids identique - Couper le collier en morceaux de poids identique	- Un rôti de veau dans l'épaule de 1.300 Kg. - 8 morceaux de sauté de veau dans l'épaule de 80 gr pièce	- 4 biftecks dans le dessous de palette de 120 g pièce - d'un bœuf braisé dans le collier de 1.300 kg - 8 morceaux de bourguignon dans le collier de 80 g	**1.5**
7. PESER	**Fait l'objet d'un évaluation séparée**			**1**
8. 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**
9. SERVICE CLIENT	**Fait l'objet d'un évaluation séparée**			**1.5**
10. 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, veau, bœuf.				

Session 2006			SUJET N°270CB06
Sujet **Fiche de pesée** BP BOUCHER			
Épreuve : Pratique professionnelle			E1 – U10
Coefficient : 12	Durée : 5 h 00	Feuillet : 6/6	

Fiche de pesée

5 côtes découvertes	Epaule d'agneau	8 morceaux de sauté de veau	Rôti de veau	4 biftecks	bœuf braisé
Poids identique	Estimation du poids	80g x 8= 640g	1.300 kg	120 g pièce	1.300kg

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.