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 2007			318CB07
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

Veau : ½ carcasse

BŒUF : 1 AV5

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

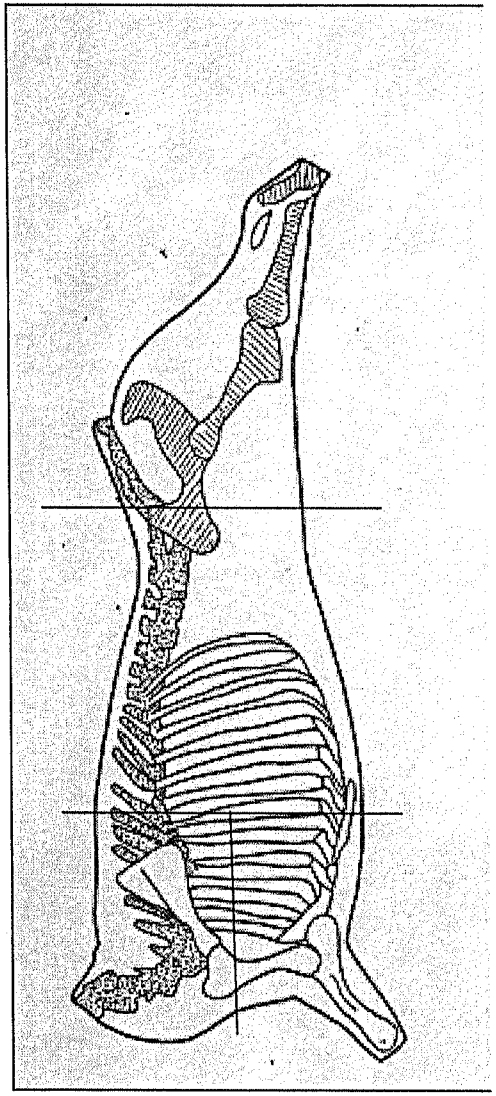
OPÉRATIONS A EFFECTUER

TRANSFORMATION	**1. Fente :**	- Fendre la carcasse d'agneau
	2. Coupe	- Demi carcasse au choix - Séparer le gigot (pointe de l'illium) - Lever l'épaule - Couper le collier - Lever le haut de Côte et la Poitrine - Couper le filet - Couper le carré découvert (5 côtes) - Couper la poitrine et le haut de Côtes
	3. Désossage	- Désosser le gigot entier (couler le fémur) - Sur l'épaule, lever la palette et faire le manche
	4. Parage	- Du gigot entier - De l'épaule avec os - du carré de côtes Filet
COMMERCIALISATION	**5. Préparation Découpe**	- Barder et ficeler le gigot (restituer le fémur dans le gigot) - Couper : 4 côtes filet de poids identique.
	6. Pesée	- Estimer le poids de l'épaule préparée - Respect de la commande : 4 côtes filet (poids identique)
	7. Présentation	- Présenter : le gigot, l'épaule avec les os - Les 4 côtes Filet
	OBSERVATION : Respecter l'ordre des travaux à réaliser Relever les différents poids sur la fiche de pesée	

VEAU
OPERATIONS A EFFECTUER

TRANSFORMATION	1.	
	2. **Coupe**	- Couper l'avant à 6 côtes - Lever l'épaule de veau - Couper la poitrine - Couper le cuisseau (ne pas sectionner le filet de veau)
	3. **Désossage**	- Désosser : . l'épaule . Le cuisseau sans le jarret
	4. **Parage**	- Parer : . l'épaule . la noix et le quasi
COMMERCIALISATION	5. **Préparation Découpe**	- Préparer un rôti de veau pour 8 personnes dans le quasi - Couper : 600 g de ragoût de veau dans l'épaule (10 morceaux poids identiques)
	6. **Pesée**	- Estimer le poids du rôti de veau - Respect des commandes : 10 morceaux de ragoût dans l'épaule
	7. **Présentation**	- Présenter le rôti de veau - Présenter les 10 morceaux de ragoût
	OBSERVATION : Relever les différents poids sur la fiche de pesée	

Schéma de coupe d'une DEMI CARCASSE



BOEUF

OPERATIONS A EFFECTUER

TRANSFORMATION	**1.**	
	2. Coupe	- Lever : de l'épaule en raquette - Couper : le collier, la « basses côtes », le plat de côtes et séparer le collier de la basse côtes.
	3. Désossage	- Désosser : . l'épaule . la basse côtes
	4. Parage	- Lever : . le jumeau à bifteak . la macreuse à bifteak - Parer le paleron - Eplucher : la macreuse à bifteak et le paleron
COMMERCIALISATION	**5. Préparation Découpe**	- Couper : 4 bifsteaks de 140 g dans la macreuse à bifteak - Préparer : un rôti de boeuf de 1,400 Kg dans la macreuse à bifteak
	6. Pesée	- 4 bifteaks de 140g - du rôti de bœuf de 1,400 kg dans la macreuse à bifsteak
	7. Présentation	- Présenter . les 4 bifsteaks . le rôti de boeuf
	OBSERVATION : Relever les différents poids sur la fiche de pesée	

Schéma de coupe de Bœuf (AV5)

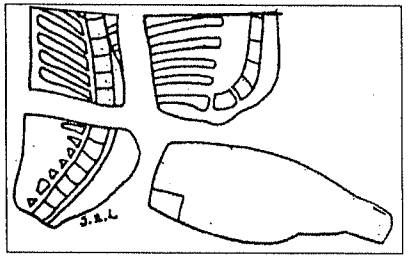


Tableau récapitulatif des travaux à effectuer

TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION

Espèces Opérations	AGNEAU	VEAU	BŒUF	Coefficient
1. FENDRE	- Fendre la carcasse d'agneau			1
2. COUPER SUR CÔTÉ AU CHOIX	- Demi carcasse au choix - Séparer le gigot (pointe de l'illium) - Lever l'épaule - Couper le collier - Lever le haut de Côte et la Poitrine - Couper le filet - Couper le carré découvert (5 côtes) - Couper la poitrine et le haut de Côtes	- Couper l'avant à 6 côtes - Lever l'épaule de veau - Couper la poitrine - Couper le cuisseau (ne pas sectionner le filet de veau)	- Lever : de l'épaule en raquette - Couper : le collier, la « basses côtes », le plat de côtes et séparer le collier de la basse côtes.	2,5
3. DÉSOSSER	- Désosser le gigot entier (couler le fémur) - Sur l'épaule, lever la palette et faire le manche	- Désosser : . l'épaule . Le cuisseau sans le jarret	- Désosser : . l'épaule . la basse côtes	1,5
4. SÉPARER PARER ÉPLUCHER	- Du gigot entier - De l'épaule avec os - du carré de côtes Filet	- Parer : . l'épaule . la noix et le quasi	- Lever : . le jumeau à bifteak . la macreuse à bifteak - Parer le paleron - Eplucher : la macreuse à bifteak et le paleron	2
5. PRÉPARER DÉCOUPER	- Barder et ficeler le gigot (restituer le fémur dans le gigot) - Couper : 4 côtes filet de poids identique.	- Préparer un rôti de veau pour 8 personnes dans le quasi - Couper : 600 g de ragoût de veau dans l'épaule (10 morceaux poids identiques)	- Couper : 4 bifsteaks de 140 g dans la macreuse à bifteak - Préparer : un rôti de boeuf de 1,400 Kg dans la macreuse à bifteak	1,5
6. PESER	Fait l'objet d'une évaluation séparée			1
7. PRÉSENTER	**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. HYGIÈNE et SÉCURITÉ	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.

Fiche de pesée

4 côtes filet	Epaule	10 morceaux de ragoût de veau	Rôti de veau	4 bifteaks	Rôti de bœuf
Poids identique	Estimation du poids	10 x 60 g = 0,600 kg	Estimation du poids	140 g (pièce)	1,400 kg

Les poids à estimer seront notés dans la case correspondante.

Session 2007			
Service client - Fiche candidat			
Épreuve : Pratique professionnelle - Service et commercialisation			E1 – U10
Coefficient : 12	Durée : 5 h 00	Feuillet :	1/1

Thème :

.

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 ...).

Session 2007			
Documents Jury - Sommaire			
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'appréciation**

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 2007			Document 1
Note au jury BP BOUCHER			
Épreuve : Pratique professionnelle			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 tes travaux.
- ⇨ Le port du tablier de protection est obligatoire durant toute la durée de l'épreuve.

Session 2007			Document 2
Critères d'appréciation BP BOUCHER			
Épreuve : Pratique professionnelle			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.

CRITÈRES D'APPRÉCIATIONS	SUR	CRITÈRES D'ÉVALUATION
- 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.	**DESOSSAGE**	- 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	**SEPARATION 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,	**PREPARATION 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	**PRESENTATION**	- 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 2007			Document 3
Note au centre d'examen BP BOUCHER			
Épreuve : Pratique professionnelle			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 2007		Document 4
Evaluation des pesées BP BOUCHER		
Épreuve : Pratique professionnelle		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

Ecart (en g)				Note	Ecart (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

Ecart (en g)				Note	Ecart (en g)				Note
De	0	à	10	20	De	101	à	110	10
De	11	à	20	19	De	111	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.

Ecart (en g)				Note	Ecart (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	200	et plus		0
De	25	à	29	10					

Session 2007			Document 5
Recommandations aux examinateurs BP BOUCHER			
Épreuve : Pratique professionnelle			E1 – U10
Coefficient : 12	Durée : 5 h 00	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 carné (étiquetage, accueil, conseils, ...) Durée : 15 minutes (sans temps de préparation), sur une épreuve d'une duré 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 d client. Le candidat étant en situation de simulation, dans un cadre qui ne correspond pas au cadre réel de l relation avec le client, hors de la présence de l'assortiment d'un magasin, on veillera à ne pas le mettre e 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 propose; 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 côte 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 ? »

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 2007		Document 6
Grille de notation		
Épreuve : Pratique professionnelle - Service client		E1 – U10
Coefficient : 12	Durée : 5 h 00	Feuillet : 1/1

BP BOUCHER	GRILLE D'EVALUATION - EPREUVE E1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE, TRANSFORMATION, COMMERCIALISATION Opération 8 : SERVICE CLIENT	Session 2007

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	**Tenue, attitude et comportement adaptés et corrects**																										
C.2.4. Assurer la vente conseil	**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 2007		Document 7
Grille de notation récapituative - BP BOUCHER		
Épreuve : Pratique professionnelle - Service client		E1 – U10
Coefficient : 12	Durée : 5 h 00	Feuillet : 1/1

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

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.