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

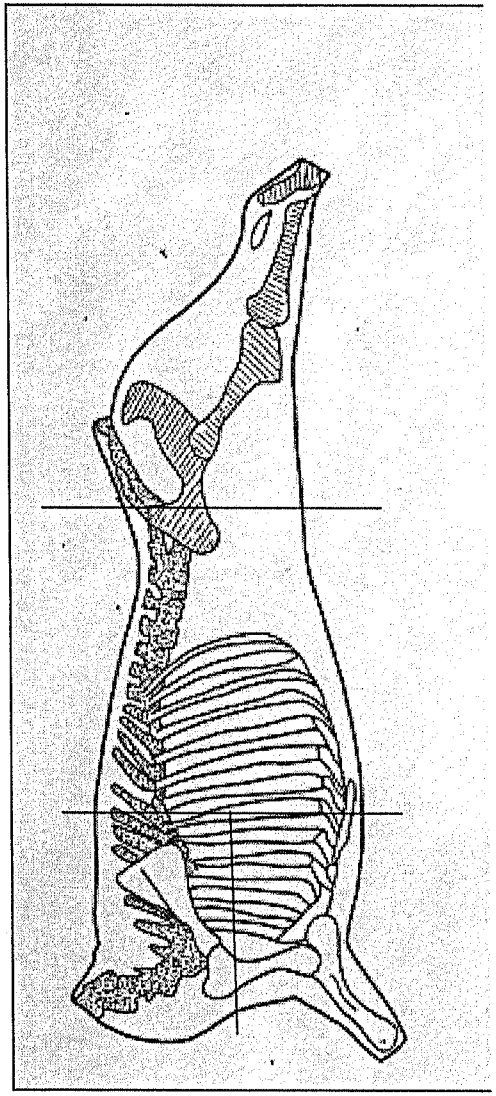
OPÉRATIONS A EFFECTUER

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)

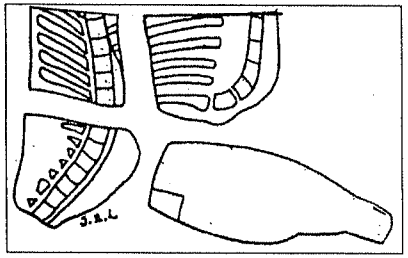


Tableau récapitulatif des travaux à effectuer

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 ...).

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.