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 2008		SUJET N°271JBP08
Sujet BP BOUCHER		
Épreuve : Pratique professionnelle		E1 – U10
Coefficient : 12	Durée : 5 h 00	Feuille :1/5

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 : AV5
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,…

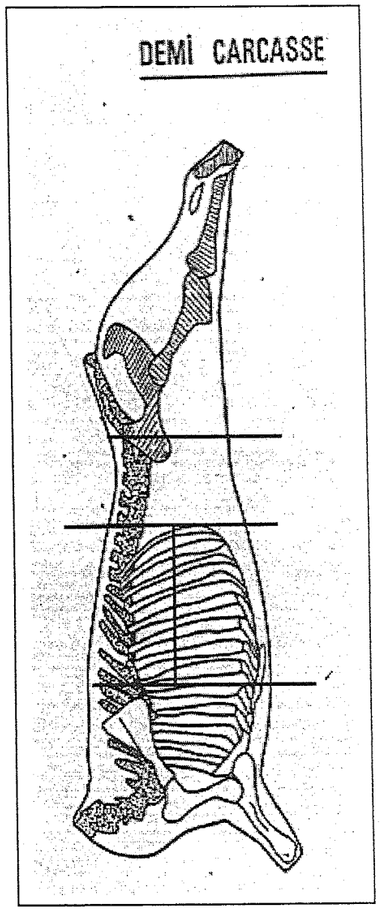
AGNEAU

OPERATIONS A EFFECTUER

TRANSFORMATION	1. Fente	- de l'agneau (coupe longitudinale)
	2. Coupe (sur une seule ½ carcasse)	- du gigot (sacro lombaire) - du carré filet simple - Levée de l'épaule - Du collier et de la poitrine (faire les manches sur côtes 1ères et 2ndes)
	3. Désossage	- Du gigot (sauf tibia et fémur) - De l'épaule (os coulé)
	4. Parage	- Du gigot (prêt à la vente) - De l'épaule (cuisson rapide) - Des carrés de côtes (filet / premières, secondes et découvertes)
COMMERCIALISATION	5. Préparation Découpe	- Ficelage de l'épaule en long - 5 côtes découvertes (poids identiques)
	6. Pesée	- Du gigot (estimation du poids) - 5 côtes découvertes (poids identiques)
	7. Présentation	- Du gigot - De l'épaule - Du carré filet et du carré couvert - Des côtes découvertes

VEAU
OPERATIONS A EFFECTUER

TRANSFORMATION	**1-** Fente	
	2- Coupe	- En deux parties : - arrière à 8 côtes - avant à 5 côtes - Dégager les bavettes en les laissant attenantes au flanchet - Du cuisseau sacro- lombaire (avec tête de filet) - De la longe - De la partie du tendron (haut de côtes attenant) - Du carré de côtes filet
	3- Désossage	- Du cuisseau (sauf jarret) - Du haut de côtes / tendron (uniquement les côtes)
	4- Parage	- Lever la noix et la tête de filet. - De la noix (partie qui sera ficelée principalement) - De la tête de filet
COMMERCIALISATION	**5-** Préparation Découpe	- D'un rôti dans la noix 1Kg300 * - Du jarret arrière coupé en osso-buco (morceaux réguliers) - De 3 côtes dans le filet (de poids identiques)
	6- Pesée	- Du rôti de veau - Des 3 côtes filet (de poids identiques)
	7- Présentation	- Des pièces ayant fait l'objet d'une préparation
	* Ficelage au choix du candidat	



BOEUF

OPERATIONS A EFFECTUER

TRANSFORMATION	**1-** Fente	
	2- Coupe	- Levée de l'épaule. - Coupe de la poitrine et du plat de côtes découvert - Coupe du jarret avec os (pour présentation à la vente) - Séparation du collier et de la basse côte
	3- Désossage	- De l'épaule - Du collier
	4- Parage / Séparation, épluchage	- Séparation des différents morceaux de l'épaule. - Épluchage de dessous de palette et de la macreuse à biftecks.
COMMERCIALISATION	**5-** Préparation Découpe	- 3 biftecks de 120grs prélevés dans le dessous de palette. - Dix morceaux de bourguignon dans le collier pour un poids total de 800grs - D'un rosbif dans la macreuse à biftecks (partie épaisse).
	6- Pesée	- Les trois biftecks - Des morceaux de bourguignon - Estimation du poids du rosbif
	7- Présentation	Tous les morceaux préparés.
	Les préparations de détail réalisées seront présentées sur plat.	

AV5

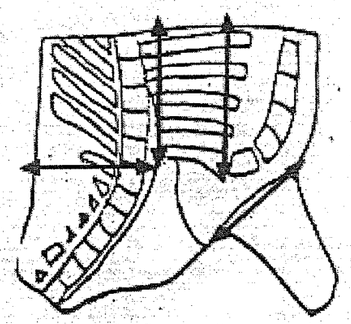


Tableau récapitulatif des travaux à effectuer

TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION

Espèces Opérations	AGNEAU/PORC	VEAU	BŒUF AV 5	Coefficient
FENDRE	L'agneau entier			**1**
COUPER SUR CÔTÉ AU CHOIX	✔ Gigot (sacro lombaire) ✔ Carré filet simple ✔ Épaule ✔ Collier et poitrine	✔ Arrière à 8 côtes ✔ Avant à 5 côtes ✔ Bavettes avec flanchet ✔ Du cuisseau (sacro lombaire) ✔ De la tende ✔ Du tendron (haut de côtes) ✔ Du carré de côtes filet	✔ Levée de l'épaule,coupe de la poitrine et du plat de côtes, ✔ Coupe du jarret (déjointé), ✔ Séparation du collier de la basse côte .	**2,5**
1. DÉSOSSER	✔ Gigot (sauf tibia et fémur) ✔ Épaule	✔ Cuisseau ✔ Haut de côtes / tendron (les côtes)	✔ L'épaule, le collier .	**1,5**
2. SÉPARER PARER ÉPLUCHER	✔ Gigot (prêt à la vente) ✔ Épaule (cuisson rapide) ✔ Carrés de côtes (Filet, premières, secondes et découvertes)	✔ Lever la noix et la tête de filet ✔ De la noix (partie ficelée) ✔ De la tête de filet	✔ Les différents morceaux de l'épaule . ✔ Épluchage de la macreuse à bifteck, du dessous de palette .	**2**
3. PRÉPARER DÉCOUPER	✔ Épaule en long ✔ 5 Côtes découvertes	✔ Un rôti dans la noix 1 Kg300 ✔ Du jarret arrière en osso-buco ✔ De 3 côtes filet (identiques)	✔ 3 biftecks dans le dessous de palette ✔ Dix morceaux de bourguignon ✔ Un rosbif dans la macreuse à bifteck	**1,5**
4. PESER	Fait l'objet d'une évaluation séparée			**1**
5. 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**
6. SERVICE CLIENT	Fait l'objet d'une évaluation séparée			**1,5**
7. 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.

Session 2008			SUJET N°271JPB08
Sujet **Fiche de pesée** BP BOUCHER			
Épreuve : Pratique professionnelle			E1 – U10
Coefficient : 12	Durée : 5 h 00	Feuillet : 1/1	

Fiche de pesée

5 côtes d'agneau découvertes	3 biftecks De 120 g chacun	3 côtes de veau filet	rôti de bœuf	bourguignon	rôti de veau	gigot
Poids identiques	(3 x 120)	Poids identiques	Estimation du poids	0,800 kg	1,300 kg	Estimation du poids

Les poids à estimer seront notés dans la case correspondante.

Session 2008		SUJET N°271JPB08
Corrigé **Fiche de pesée** BP BOUCHER		
Épreuve : Pratique professionnelle sujet n°		E1 – U10
Coefficient : 12	Durée : 5 h 00	Feuillet : 1/1

FICHE DE PESÉE

N° des candidats	5 côtes d'agneau découvertes	3 beefsteaks	3 côtes de veau filet	Rôti de bœuf	bourguignon	rôti de veau	Gigot	TOTAL DE LA LIGNE	Coefficient **0,5** NOTE / 20
	Poids identiques	(3 x 0,120)	Poids identiques	Estimation du poids	0,800 kg	1Kg300	Estimation du poids		
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									

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.