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°272JBP08
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 : ART8
Veau : ½ carcasse
Agneau : 1 carcasse entière
500 g de barde et 500g de chair à saucisse

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

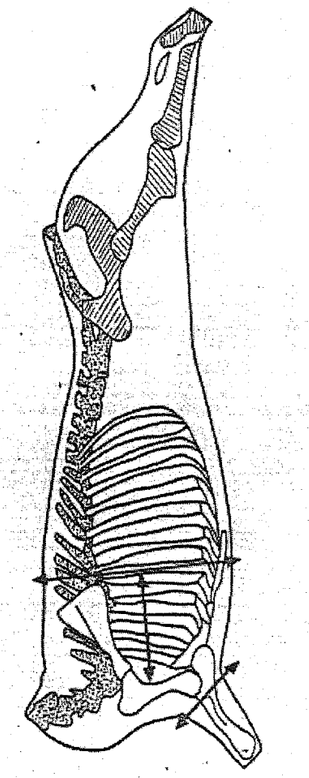
OPERATIONS A EFFECTUER (sur un seul ½ agneau)

TRANSFORMATION	**1-** Fente	Fente de la colonne vertébrale d'un agneau en respectant les règles de sécurité
	2- Coupe	1- Gigot entier 2- Carré de côtes filet 3- Levée de l'épaule 4- Le collier 5- La poitrine 6- Le carré de côtes découvertes
	3- Désossage	- De l'épaule (scapulum uniquement) - Du gigot (os coulé)
	4- Parage	- Le carré de côtes couvert et découvert - Le collier. - L'épaule et le gigot.
COMMERCIALISATION	**5-** Préparation Découpe	- Coupe du collier en morceaux réguliers. - Coupe des 5 côtes découvertes (régulières). - Ficelage du gigot pour une éventuelle découpe en tranche (ficelle arrêtée).
	6- Pesée	- Evaluation du poids de l'épaule - Les 5 côtes découvertes d'un poids identique.
	7- Présentation	- Présentation de l'ensemble des morceaux travaillés
	<u>Observations :</u> Les préparations réalisées seront présentées sur plat.	

VEAU
OPERATIONS A EFFECTUER

TRANSFORMATION	**1-** Fente	
	2- Coupe	- 1 Coupe de l'avant à 5 côtes. - 2 Levée de l'épaule. - 3 Coupe du jarret avant entier et déjointé. - 4 Coupe de la poitrine
	3- Désossage	- De la poitrine - Du collier et des côtes découvertes. - De l'épaule.
	4- Parage / Séparation, épluchage	- De la poitrine - De l'épaule. - Du pectoral (bateau)
COMMERCIALISATION	**5-** Préparation Découpe	- D'un rôti dans l'épaule de 1 kg 500 (ficelage au choix). - De trois escalopes pour paupiettes - De trois paupiettes de poids identiques
	6- Pesée	- Le rôti dans l'épaule de 1 kg 500. - Les trois paupiettes.
	7- Présentation	- Tous les morceaux de découpe seront présentés sur table de façon harmonieuse et commerciale, à l'initiative du candidat.
	Observations : Les préparations réalisées seront présentées sur plat	

DEMI CARCASSE



BOEUF

OPERATIONS A EFFECTUER

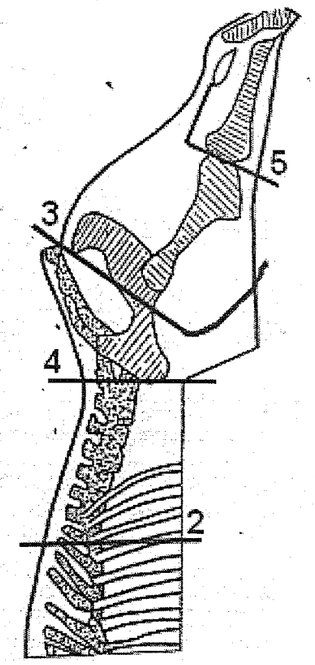
TRANSFORMATION	**1-** Fente		- ART 8
	2- Coupe	1. Des bavettes 2. Du milieu de train 3. De l'aloyau 4. De la hanche 5. De la jambe	
	3- Désossage	- De la cuisse - De la hanche	
	4- Séparation Epluchage	- Séparation et épluchage de tous les muscles du tende de tranche	
COMMERCIALISATION	**5-** Préparation Découpe	- D'un rôti bardé et ficelé dans le tende de tranche (de 1,2 kg) - D'un pot-au-feu avec os dans le jarret pour 4 personnes (côté crosse) - De la poire et du merlan en biftecks réguliers (120 g)	
	6- Pesée	- De 3 biftecks (120 g chacun) - Du rôti de 1Kg200 - Du pot-au-feu (estimer le poids)	
	7- Présentation	- Du rôti de bœuf - Des biftecks - Du pot-au-feu (jarret)	
	Observations : Ficelage ficelle arrêtée		

Tableau récapitulatif des travaux à effectuer

TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION

- Espèces Opérations	AGNEAU	VEAU	BŒUF ART 8	Coefficient
1 - FENDRE	La carcasse en 2 parties (coupe longitudinale)			1
2 – COUPER	✔ Le gigot entier ✔ Le carré de côtes filet ✔ Lever l'épaule ✔ Le collier ✔ La poitrine ✔ Le carré de côtes découvertes	✔ L'avant à 5 côtes (coupe droite) ✔ Levée de l'épaule ✔ Coupe du jarret avant déjointé ✔ Coupe de la poitrine .	✔ Des bavettes ✔ Du milieu de train ✔ De l'aloyau ✔ De la hanche ✔ De la jambe	2,5
3 - DESOSSER	✔ L'épaule ✔ Le Gigot(fémur coulé)	✔ La poitrine ✔ Le collet/bas de carré ✔ L'épaule	✔ Cuisse ✔ Hanche	1,5
4 - SEPARER PARER EPLUCHER	✔ Le carré découvert. ✔ Le collier ✔ L'épaule et le gigot	✔ L'épaule ✔ Le collier côtes découvertes ✔ La poitrine	✔ Séparer les muscles du tende de la tranche ✔ Poire / Merlan / Tranche	2
5 - PREPARER DECOUPER	✔ Coupe du collier en morceaux ✔ Coupe des 5 côtes découvertes. ✔ Ficelage du gigot (ficelle arrêtée)	✔ Un rôti dans l'épaule de 1kg500 (ficelage au choix) ✔ Trois escalopes pour paupiettes ✔ Trois paupiettes	✔ Rôti tende de tranche (côté adducteur) ✔ Pot-au-feu avec os Jarret (4 personnes) ✔ biftecks dessus de tranche dans la poire et le merlan	1,5
6 - PESER	Fait l'objet d'une évaluation séparée			1
7 - 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
8 - SERVICE CLIENT	Fait l'objet d'une évaluation séparée			1,5
9 - 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/porc, veau, bœuf.				

Session 2008			SUJET N°272JPB08
Sujet **Fiche de pesée** BP BOUCHER			
Épreuve : Pratique professionnelle			E1 – U10
Coefficient : 12	Durée : 5 h 00	Feuillet : 1/1	

Fiche de pesée

Epaule d'agneau	5 découverts d'agneau	Épaule de veau	paupiettes	Rôti de bœuf	Biftecks	Pot au feu
Poids à estimer	Poids identique	1.500 kg	Poids identiques	1,200 kg	3 x 120 g	Poids à estimer

Les poids à estimer seront notés dans la case correspondante.

Session 2008			SUJET N°272JPB08
Corrigé **Fiche de pesée** BP BOUCHER			
Épreuve : Pratique professionnelle			E1 – U10
Coefficient : 12	Durée : 5 h 00	Feuillet : 1/1	

FICHE DE PESÉE

N° des candidats	Epaule d'agneau	5 découverts d'agneau	Epaule de veau	Paupiettes	Rôti de bœuf	Biftecks	Pot au feu	TOTAL DE LA LIGNE	Coefficient **0,5** NOTE / 20
	Poids à estimer	Poids à l'identique	1.500 kg	Poids identique	1,200 kg	3 x 120 g	Poids à estimer		
1									
2									
3									
4									
5									
6									

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.