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 2009			SUJET N°02JPB09
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 : 500g

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,…

CRDP de l'académie de Caen

AGNEAU

OPERATIONS A EFFECTUER (sur le côté de votre choix)

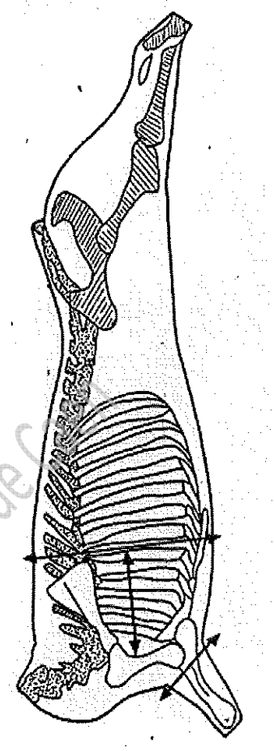
TRANSFORMATION	**1-** Fente	Fente de la colonne vertébrale d'un agneau en respectant les règles de sécurité
	2- Coupe	1- Gigot entier 2- Carré de côtes filet 3- Levée de l'épaule 4- Le collier 5- La poitrine 6- Le carré découvert
	3- Désossage	- De l'épaule (scapulum uniquement). - Du gigot
	4- Parage	- 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 avec un poids identique.
	7- Présentation	- Présentation de l'ensemble des morceaux travaillés
	<u>Observations :</u> Les préparations réalisées seront présentées sur plat.	

CRDP de l'académie de Caen

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 déjointé. - 4 Coupe de la poitrine
	3- Désossage	- La poitrine - Le collier et côtes découvertes. - 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 1,500 kg (ficelage au choix). - De trois escalopes de 150 g dans le pectoral
	6- Pesée	- Le rôti dans l'épaule de 1,500 kg. - Les trois escalopes de 150 g chacune.
	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



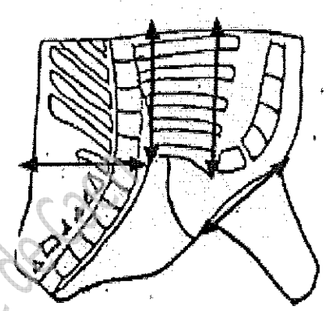
CRDP de l'académie de Créteil

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 120 g du dessous de palette. - Dix morceaux de bourguignon dans le collier pour un poids total de 800 g - D'un rosbif dans la macreuse à biftecks
	6- Pesée	- Les trois biftecks (poids identiques) - les morceaux de bourguignon - Estimation du rosbif dans la macreuse
	7- Présentation	Tous les morceaux préparés.
	Les préparations de détail réalisées seront présentées sur plat.	

AV5



CRDP de l'académie de Caen

Tableau récapitulatif des travaux à effectuer

TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION

Espèces Opérations	AGNEAU	VEAU	BŒUF ART 8 - AV 5	Coefficient
1 - FENDRE	L'agneau dans le sens de la longueur			1
2 - COUPER	1. Gigot entier 2. Carré de côtes filet 3. Levée de l'épaule 4. Le collier 5. La poitrine 6. Le carré découvert	1. L'avant à 5 côtes 2. Levée de l'épaule 3. Coupe du jarret avant déjointé 4. Coupe de la poitrine.	- 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
3 - DESOSSER	• L'épaule (scapulum) • Le Gigot (fémur coulé)	• La poitrine • Le collet/bas de carré • L'épaule	• L'épaule, le collier .	1,5
4 - SEPARER PARER EPLUCHER	• Le carré découvert. • Le collier • L'épaule et le gigot	• L'épaule • La poitrine • Le pectoral (bateau)	• Les différents morceaux de l'épaule. • Epluchage de la macreuse, du dessous de palette.	2
5 - PREPARER DECOUPER	• Coupe du collier en morceaux • Coupe des 5 côtes découvertes. • Ficelage du gigot (ficelage arrêté)	• Un rôti dans l'épaule de 1,500 kg (ficelage au choix) • Trois escalopes de 150 g chacune	• 3 biftecks de 120 g dans le dessous de palette • Dix morceaux de bourguignon (800 g) • Un rosbif dans la macreuse à biftecks	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.				

Utilisation CRDP de l'académie de Caen

Session 2009			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.

CRDP de l'académie de Caen

Session 2009			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 »

CRDP de l'académie de Caen

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.