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 2010			SUJET N°14JPB10
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, sur 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.

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.

Matière d'œuvre dont vous disposez :

Bœuf : 1 AV5

Veau : ½ carcasse

Agneau : 1 carcasse entière

Barde 500 g

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,...

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Scéren

AGNEAU

OPERATIONS A EFFECTUER

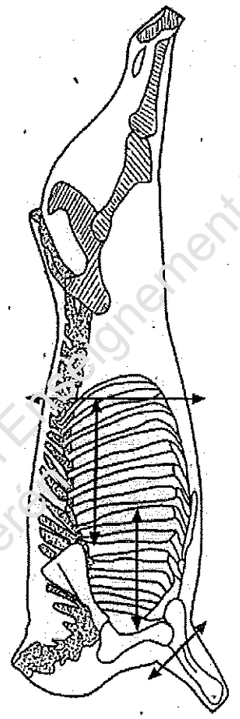
TRANSFORMATION	**1 -** Coupe	- Couper le baron (entre la première et la seconde vertèbre lombaire)
	2- Fente	- Fendre le coffre
	3- Coupe sur un seul côté	- Lever l'épaule - Couper le collier, la poitrine et le haut de côtes - Couper le carré de côtes découvert, - Séparer la selle anglaise - Couper la selle sur le gigot
	4- Désossage	- Désosser l'épaule (humérus coulé) - Désosser la selle
	5- Parage	- Parer l'épaule, le collier, le carré de côtes découvert et la selle
COMMERCIALISATION	**6-** Préparation Découpe	- Ficeler l'épaule (en long, ficelle arrêtée) - Couper 5 côtes découvertes de poids identique - Couper le collier en morceaux réguliers
	7- Pesée	- Les 5 côtes découvertes - L'épaule (estimation du poids) - Les morceaux de collier
	8- Présentation	- Présenter l'épaule d'agneau - Présenter les côtes découvertes, les morceaux de collier et la selle parée
	Observations : 1 point sera enlevé pour inobservation du plan de travail	

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Scéren

VEAU
OPERATIONS A EFFECTUER

TRANSFORMATION	**1-** Fente	
	2- Coupe	- Couper le cuisseau + la longe - Lever l'épaule - Couper l'ensemble « collier/ cotes découvertes » - Couper l'ensemble « poitrine, tendron, haut de côtes » - Couper le jarret avant, en vue de la mise en vente.
	3- Désossage	- Désosser le « collier et les côtes découvertes » - Désosser l'épaule (humérus coulé)
	4- Parage	- Parer le collier et les côtes découvertes - Parer l'épaule.
COMMERCIALISATION	**5-** Préparation Découpe	- Préparer un rôti de veau de 1,200 kg, prélevé dans l'épaule (bardé et ficelé, ficelle arrêtée) - Couper 8 morceaux de sauté de veau dans l'épaule de 100 g chacun
	6- Pesée	- Le rôti de veau, - Les morceaux de sauté de veau
	7- Présentation	- Présenter le rôti de veau et l'ensemble collier bas de carré - Présenter sur plat es morceaux de sauté de veau
	Observations : Un point sera enlevé pour inobservation du plan de travail	

DEMI CARCASSE

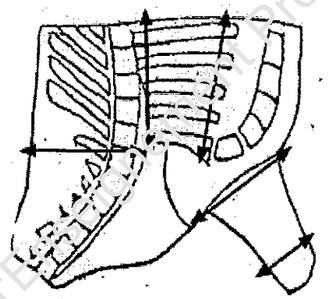


Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Scéré

BOEUF
OPERATIONS A EFFECTUER

TRANSFORMATION	1- Fente	
	2- Coupe	- Lever de l'épaule en raquette - Séparer le gros bout de poitrine et le plat de côtes découvert - Séparer les basses côtes - Couper le jarret (en vue de la vente)
	3- Désossage	- Désosser l'épaule et le collier
	4- Parage / Séparation, épluchage	- Séparer tous les morceaux de l'épaule - Parer le collier - Éplucher le dessous de palette et le merlan
COMMERCIALISATION	5- Préparation Découpe	- Couper4 biftecks de 120 gr prélevés dans le dessous de palette - Prélever dans le collier un morceau à braiser de 1,300kg - Couper 10 morceaux de bourguignon de 100 gr prélevés dans le collier
	6- La pesée	- Les biftecks - Le bœuf à braiser - Les morceaux de bourguignon
	7- Présentation	- Des biftecks - Du bœuf à braiser - Des morceaux de bourguignon
	Observations : Un point sera enlevé pour inobservation du plan de travail.	

- AV5



Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Scéren

Tableau récapitulatif des travaux à effectuer

TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION

Espèces Opérations	AGNEAU	VEAU	BŒUF AV 5	Coefficient
1. Coupe	- Coupe du baron d'agneau (entre la 1 ère et la seconde vertèbre lombaire)			2,5
2. Fente	- Fente du coffre			1
3. COUPE (sur un seul côté)	- De l'épaule - Du collier - De la poitrine et le haut de côtes - Du carré de côtes découvert, - De la selle anglaise - Séparation des gigots - D'une selle	- Coupe du cuisseau + longe - Levée de l'épaule - Coupe de l'ensemble collier/côtes découvertes - Coupe de l'ensemble : poitrine, tendron, haut de côtes - Couper du jarret avant en vue de la mise en vente.	- Levée de l'épaule en raquette - Couper du gros bout de poitrine - Coupe du plat de côtes découvert - Coupe des basses côtes - Coupe du jarret	2,5
4. DÉSOSSAGE	- De l'épaule (humérus coulé) - De la selle	- Le collier/côtes découvertes - L'épaule	- L'épaule en raquette - Le collier	1,5
5. SEPARATION PARAGE EPLUCHAGE	- Parage de l'épaule, du collier, du carré de côtes découvert et de la selle.	- Le collier/côtes découvertes - L'épaule.	- Séparation de tous les morceaux de l'épaule - Parer le collier - Éplucher le dessous de palette et le merlan	2
6. PREPARATION DECOUPE	- Ficelage de l'épaule en long, ficelle arrêtée - Coupe de 5 côtes découvertes de poids identique - Coupe du collier en morceaux de poids identique	- Un rôti de veau dans l'épaule de 1,200 Kg. - 8 morceaux de sauté de veau dans l'épaule de 100 gr pièce	- De 4 biftecks prélevés dans le dessous de palette de 120 g pièce - d'un bœuf à braiser de 1,300kg prélevé dans le collier - De10 morceaux de bourguignon de 100 gr prélevés dans le collier	1,5
7. PESEE	**Fait l'objet d'une évaluation séparée**			1
8. PRESENTATION	**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
9. SERVICE CLIENT	**Fait l'objet d'une évaluation séparée**			1,5
10. 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, veau, bœuf.

Base Nationale des Sujets d'Examens Réseau SCEREN Enseignement Professionnel

Session 2010			SUJET N°14JPB10
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 découvertes	Épaule d'agneau	8 morceaux de sauté de veau	Rôti de veau	4 biftecks	bœuf braisé	Bœuf bourguignon
Poids identique	Estimation du poids	100 g x 8 = 800 g	1,200 kg	120 g pièce	1,300kg	10 x 100 gr

Les poids à estimer seront notés dans la case correspondante.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Scéren

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.