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°12JPB10
Sujet BP BOUCHER		
Épreuve : Pratique professionnelle		E1 – U10
Coefficient : 12	Durée : 5 h 00	Feuille : 1/5 N°2

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,...

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

AGNEAU

OPERATIONS A EFFECTUER (sur le côté de votre choix)

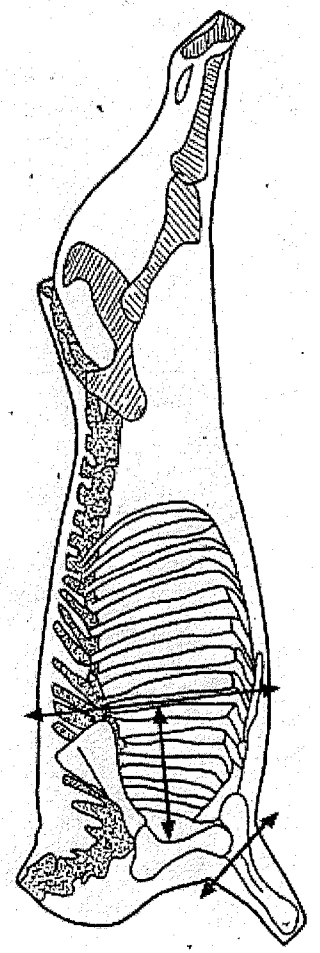
TRANSFORMATION	**1-** Fente	- Fente de la colonne vertébrale d'un agneau en respectant les règles de sécurité
	2- Coupe	1- Couper le gigot entier 2- Couper le Carré de côtes filet 3- Lever l'épaule 4- Couper le collier 5- Couper la poitrine 6- Couper le carré découvert
	3- Désossage	- Désosser l'épaule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

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

VEAU
OPERATIONS A EFFECTUER

TRANSFORMATION	**1-** Fente	
	2- Coupe	- 1 Couper l'avant à 5 côtes. - 2 Lever l'épaule. - 3 Couper le jarret avant entier (déjointé). - 4 Couper la poitrine, le collier, séparer les côtes découvertes
	3- Désossage	- Désosser la poitrine - Désosser le collier - Désosser l'épaule
	4- Parage / Séparation, épluchage	- Parer la poitrine - Parer l'épaule. - Parer le pectoral (bateau)
COMMERCIALISATION	**5-** Préparation Découpe	- Barder et ficeler un rôti de 1,200 kg dans l'épaule (ficelage au choix). - Couper trois escalopes de 120 g prélevées dans le pectoral
	6- Pesée	- Le rôti dans l'épaule de 1,200 kg. - Les trois escalopes de 120 g.
	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



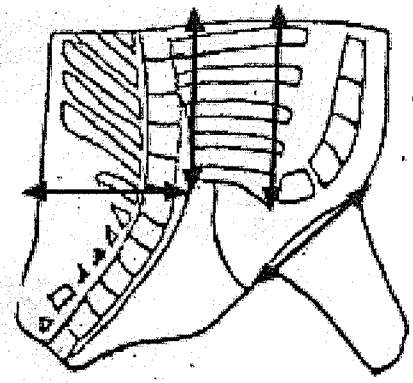
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

BOEUF

OPERATIONS A EFFECTUER

TRANSFORMATION	**1-** Fente	
	2- Coupe	- Lever l'épaule. - Couper la poitrine et le plat de côtes découvert - Couper le jarret avec os (pour présentation à la vente) - Séparer le collier et la basse côte
	3- Désossage	Désosser : - l'épaule - le collier
	4- Parage / Séparation, épluchage	- Séparer les différents morceaux de l'épaule. - Éplucher le dessous de palette et la macreuse à biftecks.
COMMERCIALISATION	**5-** Préparation Découpe	- 3 biftecks de 120 g dans le dessous de palette. - Couper dix morceaux de bourguignon dans le collier pour un poids total de 800 g - Barder et ficeler un rosbif pour 6 personnes, prélevé dans la macreuse
	6- Pesée	- Les trois biftecks (poids identiques) - Les morceaux de bourguignon (800gr) - Le rosbif (estimation du poids)
	7- Présentation	Tous les morceaux préparés.
	Les préparations de détail réalisées seront présentées sur plat.	

AV5



Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

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)	• La poitrine • Le collet/bas de carré • L'épaule	• L'épaule, le collier.	1,5
4 - SEPARER PARER EPLUCHER	• Le carré découvert. • Le collier • Le gigot	• L'épaule • La poitrine • Le pectoral (bateau)	• Les différents morceaux de l'épaule. • Épluchage de la macreuse et 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 1,200 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.				

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

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.