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 2011		SUJET N°21JPB11
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 : ART 8
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,…

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

AGNEAU

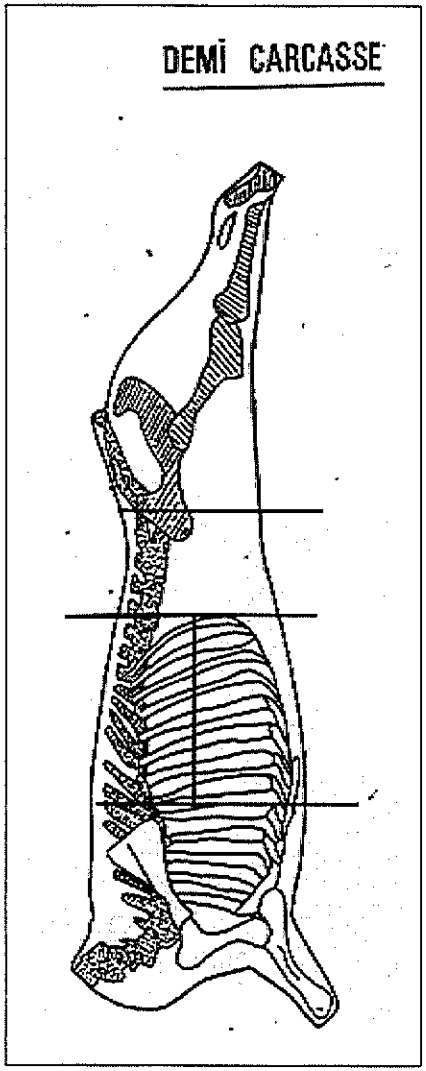
OPERATIONS A EFFECTUER

TRANSFORMATION	1. Fente	- De l'agneau
	2. Coupe **(sur un seul coté)**	- Couper le gigot (sacro-lombaire) - Séparer le carré filet simple - Lever l'épaule - Séparer le collier la poitrine (faire les manches sur côtes premières et secondes)
	3. Désossage	- Désosser entièrement le gigot. - Désosser l'épaule
	4. Parage	- Parer le gigot (prêt à la vente) - Parer l'épaule (cuisson rapide) - Parer les carrés de côtes (filet / premières, secondes et découvertes)
COMMERCIALISATION	5. Préparation Découpe	- Ficeler de l'épaule en long - Couper le carré découvert en côtes d'égale épaisseur
	6. Pesée	- Estimer le poids de l'épaule - Morceaux de collier (poids identiques)
	7. Présentation	- Présenter le gigot, l'épaule et les carrés de côtes sur étal - Présenter les côtes découvertes sur plat.

Base Nationale de Référence Examens de l'enseignement professionnel
Réseau CEREN

VEAU
OPERATIONS A EFFECTUER

TRANSFORMATION	**1-** Fente	
	2- Coupe	Séparer le pan simple à 8 côtes - Dégager les bavettes en les laissant attenantes au flanchet - Couper le cuisseau (coupe sacro- lombaire avec la tête de filet) - Couper la longe - Séparer le tendron (haut de côtes attenant) - Séparer le carré de côtes filet
	3- Désossage	- Désosser le cuisseau (sauf jarret) - Désosser le haut de côtes / tendron (uniquement les côtes)
	4- Parage	- Lever la noix et la tête de filet. - Parer la noix (partie qui sera ficelée principalement) - Parer la tête de filet
COMMERCIALISATION	**5-** Préparation Découpe	- ficeler et barder un rôti de 1,300 kg prélevé dans la noix * - Lever le jarret arrière, scier la crosse - Couper le haut de côtes / tendron en morceaux de poids identiques.
	6- Pesée	- Le rôti de veau (adéquation entre le poids demandé et le poids réel) - Les 3 côtes filet (de poids identiques) - Prélever 5 morceaux et estimer le poids de l'ensemble.
	7- Présentation	- Des pièces ayant fait l'objet d'une préparation
	* Ficelage au choix du candidat	



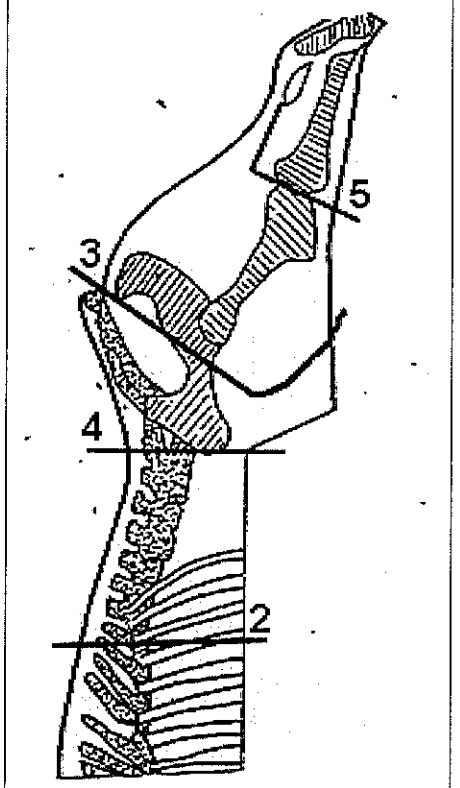
Base Nationale de ressources d'évaluations de l'enseignement professionnel

BOEUF

OPERATIONS A EFFECTUER

TRANSFORMATION	1- Fente	
	2- Coupe	1. Séparer les bavettes 2. Séparer le milieu de train de côtes 3. Séparer l'aloyau 4. Séparer la hanche 5. Séparer la jambe
	3- Désossage	- Désosser la cuisse - Désosser la hanche
	4- Épluchage	- Séparer tous les muscles du tende de tranche - séparer la poire et le merlan - Éplucher la tranche et la bavette de flanchet
COMMERCIALISATION	5- Préparation Découpe	- Préparer un rôti bardé et ficelé dans le tende de tranche (de 1,200 kg) - Préparer un pot-au-feu avec os prélevé dans le jarret (côté crosse) - Trancher 3 biftecks réguliers dans la bavette de flanchet
	6- Pesée	- Les 3 biftecks coupés dans la bavette (donner le poids de chaque pièce) - Le rôti de 1,500 kg (adéquation poids demandé et poids « livré ») - Le pot-au-feu jarret (estimer le poids)
	7- Présentation	Présenter le rôti de bœuf et les biftecks sur plat, le pot-au-feu (jarret) sur plan de travail
	Observations : Ficelage ficelle arrêtée	

- ART 8



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

Tableau récapitulatif des travaux à effectuer

TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION				
Espèces Opérations	AGNEAU/PORC	VEAU	BŒUF ART 8	Coefficient
1. FENDRE	L'agneau entier			1
2. COUPER SUR CÔTÉ AU CHOIX	- Sur le coté de votre choix - Gigot (sacro lombaire) - Carré filet simple - Épaule - Collier et poitrine	- Le pan simple à 8 côtes - Le cuisseau et la longe - Du tendron (haut de côtes) - Du carré de côtes filet	1. Des bavettes 2. Du milieu de train 3. De l'aloyau 4. De la hanche 5. De la jambe	2,5
3. DÉSOSSER	- Gigot (entièrement) - Épaule	- Cuisseau - Haut de côtes / tendron (les côtes uniquement)	- Cuisse - Hanche	1,5
4. 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	- Séparer les muscles du tende de la tranche (Poire / Merlan / Tranche), les bavettes - Éplucher tranche et bavette	2
5. PRÉPARER DÉCOUPER	- Épaule (ficelage en long) - Côtes découvertes	- Un rôti dans la noix 1,300 kg - Du haut de côtes / tendron	- Rôti dans le tende de tranche (côté adducteur) de 1,200kg - Pot-au-feu avec os Jarret - 3 biftecks dans la bavette	1,5
6. PESER	Fait l'objet d'une évaluation séparée			1
7. 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
8. SERVICE CLIENT	Fait l'objet d'une évaluation séparée			1,5
9. 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.				

Base Nationale des Sujets d'examen de l'enseignement professionnel Réseau CEREQ

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.