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			25JPB11
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 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

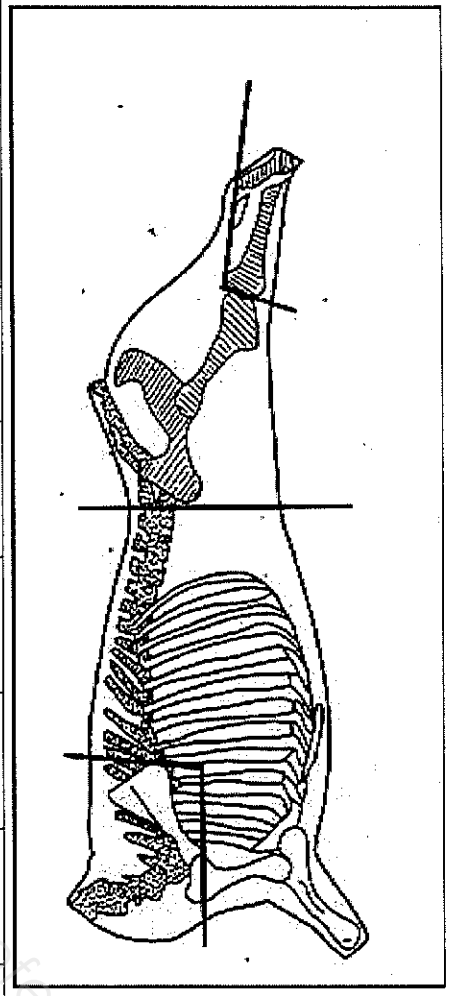
OPÉRATIONS A EFFECTUER

TRANSFORMATION	**1. Fente**	– Fendre la carcasse
	2. Coupe	Sur une ½ carcasse de votre choix – Couper le gigot et couper la selle, – Lever l'épaule, – Séparer la poitrine (côtes « manchonnées ») – Couper le collier.
	3. Désossage	– Désosser entièrement l'épaule (humérus coulé).
	4. Parage	– Parer tous les morceaux prêts à la vente.
COMMERCIALISATION	**5. Préparation Découpe**	– Barder et ficeler l'épaule (ficelle arrêtée), – Découper le collier en vue de préparer un navarin, – Couper 5 côtes découvertes régulières.
	6. Pesée	– Estimer le poids de l'épaule désossée et ficelée.
	7. Présentation	– Présenter les morceaux de collier, – Présenter l'épaule et la selle
	Observations :	**Les préparations réalisées seront présentées sur plat** **L'ordre des travaux à réaliser sera communiqué par le centre d'examen**

Base Nationale des sujets d'examens de l'enseignement professionnel Réseau CERTEN

VEAU
OPERATIONS A EFFECTUER

TRANSFORMATION	**1. Fente**	
	2. Coupe	– Couper le cuisseau, – Lever le jarret arrière, – Lever l'épaule, – Couper l'ensemble « collier/côtes découvertes » – Séparer la poitrine, le tendron et le flanchet
	3. Désossage	– Désosser le cuisseau et lever la noix – Désosser le collier/côtes découvertes.
	4. Parage	– Parer le collier/côtes découvertes, – Parer la noix, – Parer le jarret arrière, prêt pour la vente.
COMMERCIALISATION	**5. Préparation Découpe**	– Couper 5 escalopes de 120 g prélevées dans la noix, – Découper 8 morceaux de 100 g pour un sauté dans le collier.
	6. Pesée	– Les escalopes – Le sauté de 800 g
	7. Présentation	– Présenter les escalopes et le sauté de veau, – Présenter le jarret pour une éventuelle coupe en osso bucco.
	Observations : Les préparations réalisées seront présentées sur plat L'ordre des travaux à réaliser sera communiqué par le centre d'examen	

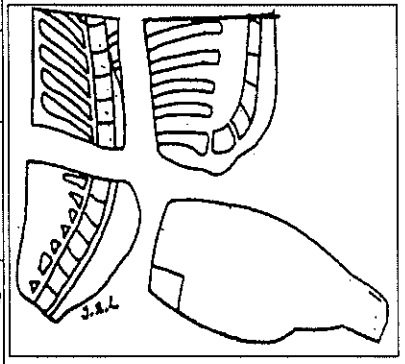


Base Nationale des sujets d'examens de l'enseignement professionnel Réseau CEREN

BOEUF

OPERATIONS A EFFECTUER

TRANSFORMATION	**1. Fente**	
	2. Coupe	– Lever l'épaule en raquette – Couper le collier – Couper la poitrine – Couper la basse-côte – Couper le plat de côte découvert – Couper le jarret avant
	3. Désossage	– Désosser l'épaule et le basse cote
	4. Parage	– Séparer la macreuse à bifteck – Séparer le dessous de palette et le merlan – Eplucher la macreuse, le merlan et le dessous de palette
COMMERCIALISATION	**5. Préparation Découpe**	– Ficeler et barder un rôti de 1,200 kg dans la macreuse (meilleur côté) – Découper 3 entrecôtes découvertes de 160 g – Préparer un morceau de plat de côte découvert pour 4 personnes
	6. Pesée	– Le rôti (1,200 kg) – le plat de côte (estimation du poids), – Les entrecôtes découvertes de 160 g, Dans le respect des poids demandés.
	7. Présentation	Présenter : – les entrecôtes découvertes de 160g, – le rôti – le plat de côte découvert
	Observations : Les préparations réalisées seront présentées sur plat L'ordre des travaux à réaliser sera communiqué par le centre d'examen	



Base Nationale Examens et Référentiels Enseignement professionnel

Tableau récapitulatif des travaux à effectuer

TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION

Espèces / Opérations	AGNEAU/PORC	VEAU	BŒUF	Coefficient
1. FENDRE	Fendre la carcasse en 2			**1**
2. COUPER	Sur une ½ carcasse – Couper le gigot et couper la selle, – Lever l'épaule, – Couper le carré de côtes (côtes filet attenantes), – Couper la poitrine, – Couper le collier.	– Couper le cuisseau, – Lever le jarret arrière, – Lever l'épaule, – Couper le collier/côtes découvertes, – Séparer la poitrine, le tendron et le flanchet	– Lever de l'épaule en raquette – Couper le collier – Couper la poitrine – Couper la basse-côte – Couper le plat de côte découvert – Couper le jarret avant	**2,5**
3. DÉSOSSER	– Désosser l'épaule (humérus coulé).	– Désosser le cuisseau, – Désosser le collier/côtes découvertes.	– Désosser l'épaule	**1,5**
4. SÉPARER PARER ÉPLUCHER	– Parer tous les morceaux prêts à la vente.	– Parer le collier/côtes découvertes, – Parer la noix – Parer le jarret arrière	– Séparer la macreuse à bifteck, le dessous de palette et le merlan – Eplucher les 3 pièces séparées	**2**
5. PRÉPARER DÉCOUPER	– Barder et ficeler l'épaule (ficelle arrêtée), estimer son poids – Découper le collier pour navarin, – 5 côtes découvertes régulières.	– 5 escalopes de 120 g, – Découper 8 morceaux de 100 g pour un sauté dans le collier.	– Ficeler barder un rôti de 1,200 kg dans la macreuse (meilleur côté) – Découper 3 entrecôtes découvertes de 160g – Préparer un morceau de plat de côte découvert pour 4 personnes	**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

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.