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 2015			SUJET N°6
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,…

Base nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

AGNEAU

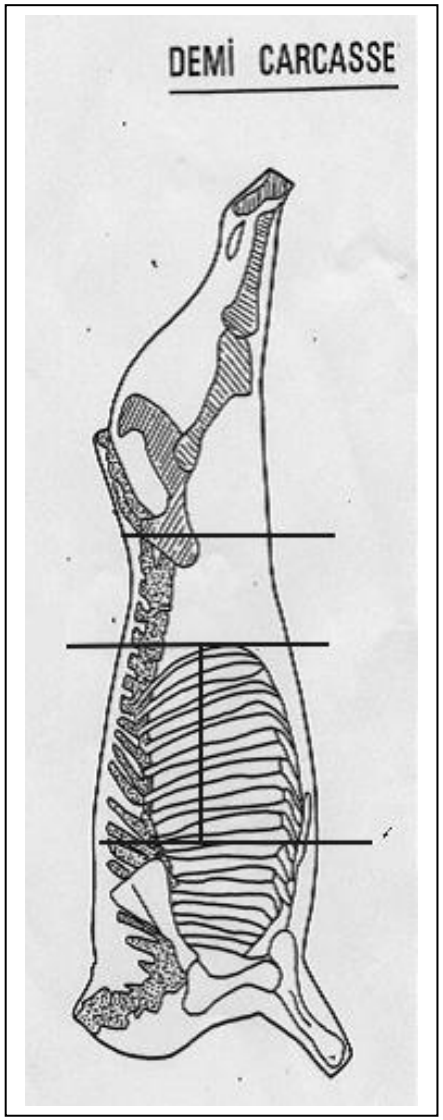
OPERATIONS A EFFECTUER (sur le côté de votre choix)

TRANSFORMATION	**1-** Fente	Fendre la carcasse entière en deux parties
	2- Coupe sur une demi-carcasse	- Séparer le gigot - Couper le carré de côtes filet - Lever l'épaule, le collier et la poitrine - Couper le carré découvert
	3- Désossage	- Désosser l'épaule entièrement et le gigot (os coulé)
	4- Parage	- Parer le carré de côtes couvert, le découvert et le collier. - Parer l'épaule et le gigot.
COMMERCIALISATION	**5-** Préparation Découpe	- Couper l'épaule en morceaux réguliers de 100 g. - Ficeler le gigot (ficelle arrêtée).
	6- Pesée	- Évaluation du poids du gigot - Les 5 morceaux d'épaule (500 g)
	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 Canopé

VEAU
OPERATIONS A EFFECTUER

TRANSFORMATION	**1-** Fente	
	2- Coupe	- Couper en deux parties : l'arrière à 8 côtes l'avant à 5 côtes - Dégager les bavettes en les laissant attenantes au flanchet, - Séparer le cuisseau (coupe sacro- lombaire) avec la tête de filet), - Séparer la longe, - Couper le tendron et le haut de côtes, - Séparer le carré de côtes filet
	3- Désossage	- Désosser le cuisseau (sauf jarret) et lever la noix - Désosser le haut de côtes / tendron (uniquement les côtes)
	4- Parage	- Lever la noix et la tête de filet. - De la noix (partie qui sera ficelée principalement) - De la tête de filet
COMMERCIALISATION	**5-** Préparation Découpe	- Préparer un rôti de veau prélevé dans la noix 1,200 kg (bardé et ficelé, ficelle arrêtée) - Couper 3 côtes dans le filet (de poids identiques)
	6- Pesée	- Le rôti de veau et les 3 côtes filet (de poids identiques)
	7- Présentation	- Présenter les pièces ayant fait l'objet d'une préparation

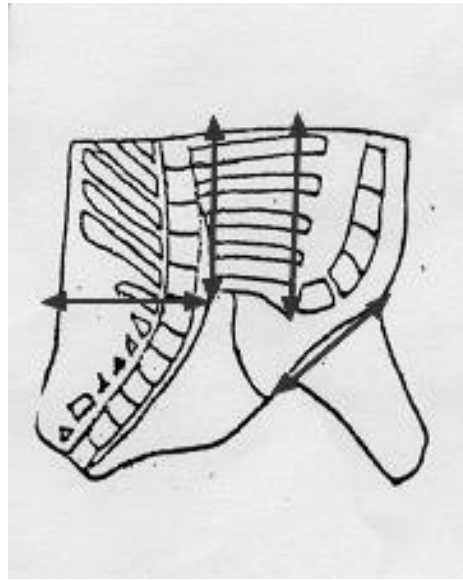


Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

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 et le collier
	4- Parage / Séparation, épluchage	- Séparer des différents morceaux de l'épaule. - Éplucher le dessous de palette et la macreuse à biftecks et le merlan d'épaule.
COMMERCIALISATION	**5-** Préparation Découpe	- Couper 3 biftecks réguliers et de poids identiques prélevés dans le dessous de palette. - Couper dix morceaux dans le collier pour un poids total de 800 g, en vue de préparer un « bœuf bourguignon » - Barder et ficeler un rosbif pour 6 personnes, prélevé dans la macreuse
	6- Pesée	- Les trois biftecks (poids identiques) - Les morceaux de bourguignon (800 g) - Estimation du rosbif dans la macreuse
	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 Canopé

Tableau récapitulatif des travaux à effectuer

TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION

- Espèces Opérations	AGNEAU	VEAU	BŒUF AV 5	Coefficient
1 - FENDRE	L'agneau dans le sens de la longueur			1
2 - COUPER	• Gigot entier • Carré de côtes filet • Levée de l'épaule • Le collier • La poitrine • Le carré découvert	• Arrière à 8 côtes • Avant à 5 côtes • Bavettes avec flanchet • Du cuisseau (sacro lombaire) • De la longe • Du tendron (haut de côtes) • Du carré de côtes filet	• 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 • Le gigot (fémur coulé)	• Cuisseau • Haut de côtes / tendron (les côtes)	• L'épaule, le collier .	1,5
4 – SEPARER PARER EPLUCHER	• Le carré découvert. • Le collier • L'épaule et le gigot	• Lever la noix et la tête de filet • De la noix (partie ficelée) • De la tête de filet	• Les différents morceaux de l'épaule. • Épluchage de la macreuse, du dessous de palette.	2
5 – PREPARER DECOUPER	• Coupe des 5 morceaux d'épaule. • Ficelage du gigot (ficelage arrêté)	• Un rôti dans la noix 1,200 kg • De 3 côtes filet (identiques)	• 3 biftecks de 120 g dans le dessous de palette • 8 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 Canopé

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.