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			N°16
Sujet BP BOUCHER			
Épreuve : E1 – U10 -Pratique professionnelle			E1 – U10
Coefficient : 12	Durée : 5 h 00	Feuille :1/6	

Brevet Professionnel BOUCHER

Epreuve : E.1 Pratique professionnelle

U10 – Transformation, commercialisation

Durée : 5h00

Coefficient : 12

Session 2015

Le sujet se compose de 6 pages, numérotées de 1/6 à 6/6. Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

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

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) :

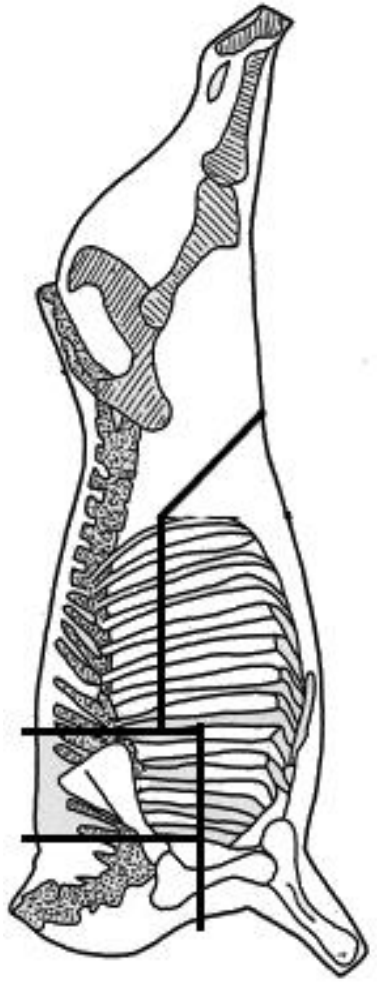
Vous aurez à répondre à deux questions relatives à la commercialisation et à la destination culinaire de produits carnés.

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 Canopé

VEAU
OPERATIONS A EFFECTUER

TRANSFORMATION	**1-** Fente	
	2- Coupe	– Effectuer la coupe PAN SIMPLE/BASSE SIMPLE – Couper les différents morceaux dans la basse (Épaule, collier, bas carré, poitrine – Du jarret avant en vue de coupe d'osso buco
	3- Désossage	– De l'épaule sans jarret – Du collier bas carré
	4- Parage	– L'épaule – Le collier bas carré
COMMERCIALISATION	**5-** Préparation Ficelage	– Couper un rôti de veau dans l'épaule (coté palette) d'un poids de 1,500 Kg bardé,ficelé (ficelles arrêtées) – Couper un morceau de bas carré à braiser de 800 g, bardé, ficelé – Couper 10 morceaux de 90 g sur le coté ATLAS du collier
	6- Pesée	– Respect du poids du rôti de veau coté palette (1,500 Kg) – Respect du poids et du nombre des morceaux de sauté demandé
	7- Présentation	– En veillant à ce que la présentation ait un aspect et un attrait commercial – Présenter l'ensemble des morceaux demandés
	Observations: Les préparations réalisées seront présentées sur plat.	



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

AGNEAU
OPÉRATIONS A EFFECTUER

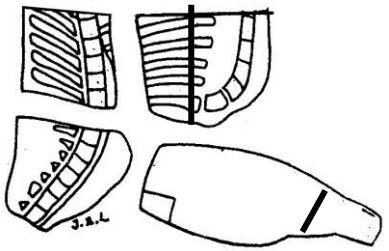
TRANSFORMATION	**1-** Fente	- Fendre la carcasse
	2- Coupe	Sur une ½ carcasse de votre choix : - Couper le gigot (sacro-lombaire) - Séparer le carré filet simple - Lever l'épaule - Couper la poitrine (côtes 1ère et 2ème manchonnées) - Couper le carré de côtes 1ère et 2ème - Couper le carré de côtes découvertes - Couper le collier
	3- Désossage	- Désosser le gigot (sacrum et coxal) - Désosser l'épaule (humérus coulé)
	4- Parage	- Parer le gigot (prêt à la vente) - Parer l'épaule - Parer le collier - Parer le carré de côtes découvertes
COMMERCIALISATION	**5-** Préparation Découpe	- Barder et ficeler l'épaule en long (ficelles arrêtées) - Couper 5 côtes découvertes régulières
	6- Pesée	- Estimer le poids de l'épaule désossée et ficelée - Les 5 côtes découvertes d'un poids identique
	7- Présentation	- Présenter le gigot et l'épaule - Présenter les 5 côtes découvertes
	Observations :	Les préparations réalisées seront présentées sur plat.

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

BOEUF

OPERATIONS A EFFECTUER

TRANSFORMATION	1. Fente	
	2. Coupe	- Lever l'épaule en raquette - Couper le gros bout de caparaçon - Couper le plat de côtes découvert - Couper le collier - Couper la basse côte - Couper le jarret (en vue de la vente)
	3. Désossage	- Désosser l'épaule en raquette - Désosser la basse côte
	4. Séparation Parage Epluchage	- Séparer l'ensemble des muscles de l'épaule en raquette - Parer le paleron - Eplucher le dessous de palette le merlan et la macreuse à bifteck
COMMERCIALISATION	5. Préparation Découpe	- Ficeler et barder un rosbif dans la macreuse sans déprécier la partie restante (poids estimé par le candidat) - Préparer une pièce à braiser dans le paleron de 1,3 kg
	6. Pesée	- Le rosbif (estimation du poids) - La pièce à braiser de 1,3 kg dans le paleron
	7. Présentation	- Du rosbif - Du rôti à braiser
	Observation : Les préparations réalisées seront présentées sur plat.	



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

Tableau récapitulatif des travaux à effectuer

TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION

Espèces Opérations	AGNEAU/PORC	VEAU	BŒUF	Coefficient
1. FENDRE	- la carcasse d'agneau			**1**
2. COUPER SUR CÔTÉ AU CHOIX	Sur une ½ carcasse de votre choix - Le gigot (sacro-lombaire) - Le carré filet simple - Lever l'épaule - La poitrine (côtes 1ère et 2ème manchonnées) - Le carré de côtes 1ère et 2ème - Le carré de côtes découvertes - Le collier	- Effectuer la coupe Pan simple/Basse simple - Couper les différents morceaux la basse simple (Épaule, collier, bas carré, poitrine - Du jarret avant en vue de coupe d'osso buco	- Lever l'épaule en raquette - Couper le gros bout caparaçon - Couper le plat de côtes découvert - Couper le collier - Couper la basse côte - Couper le jarret (en vue de la vente)	**2,5**
3. DÉSOSSER	- Le gigot (sacrum et coxal) - L'épaule (humérus coulé)	- De l'épaule sans jarret - Du collier bas carré	- Désosser l'épaule en raquette - Désosser la basse côte	**1,5**
4. SÉPARER PARER ÉPLUCHER	- Le gigot (prêt à la vente) - L'épaule - Le collier - Le carré de côtes découvertes	- L'épaule - Le collier bas carré	- Séparer l'ensemble des muscles de l'épaule en raquette - Parer le paleron - Eplucher le dessous de palette le merlan et la macreuse à bifteck	**2**
5. PRÉPARER DÉCOUPER	- Barder et ficeler l'épaule en long (ficelle arrêtée) - Couper 5 côtes découvertes régulières	- Couper un rôti de veau dans l'épaule (coté palette) d'un poids de 1,500 Kg bardé, ficelé (ficelles arrêtées). - Couper un morceau de bas carré à braiser de 800 g, bardé, ficelé. - Couper 10 morceaux de 90 g sur le coté ATLAS du collier.	- Ficeler et barder un rosbif dans la macreuse sans déprécier la partie restante (poids estimé par le candidat) - Préparer une pièce à braiser dans le paleron de 1,3 kg	**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'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.