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 2007			309CB07
Sujet BP BOUCHER			
Épreuve : Pratique professionnelle			E1 – U10
Coefficient : 12	Durée : 5 h 00	Feuille : 1/6	

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,...

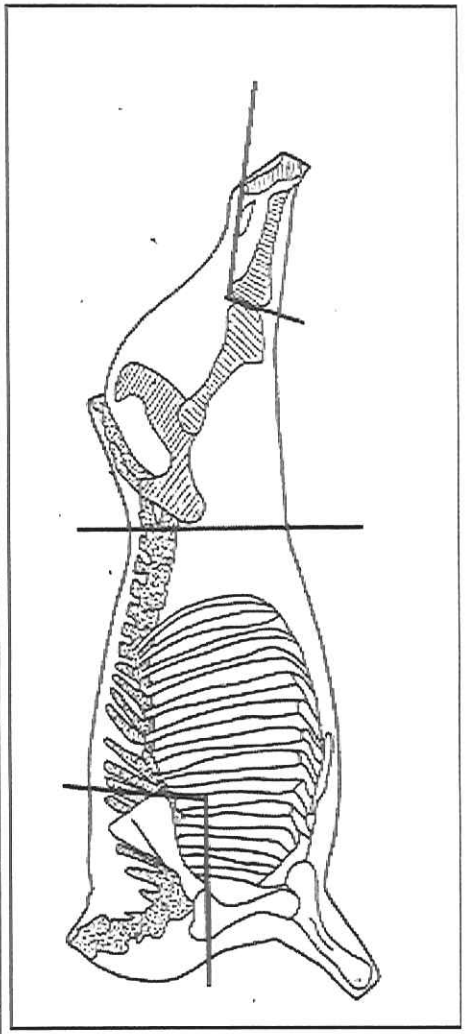
AGNEAU

OPÉRATIONS A EFFECTUER

TRANSFORMATION	1. **Fente**	Fendre la carcasse en 2
	2. **Coupe**	Sur une ½ carcasse – Couper le gigot, et séparer la selle, – Lever l'épaule, – Couper le carré de côte (côtes filet attenantes), – Couper la poitrine, – Couper le collier.
	3. **Désossage**	– Désosser 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 pour navarin, – 4 côtes découvertes régulières.
	6. **Pesée**	– Estimer le poids de l'épaule désossée et ficelée.
	7. **Présentation**	– Présenter les morceaux de navarin, – Présenter l'épaule désossée et ficelée, – Présenter la selle découpée en tranche.
	Observations :	**Les préparations réalisées seront présentées sur plat** **L'ordre des travaux à réaliser sera communiqué par le centre d'examen**

VEAU
OPERATIONS A EFFECTUER

TRANSFORMATION	1. Fente	
	2. Coupe	– Couper le cuisseau, – Lever le jarret arrière, – Lever l'épaule, – Couper le collier bas carré, – Séparer la poitrine, le tendron et le flanchet
	3. Désossage	– Désosser le cuisseau, – Désosser le collier bas carré.
	4. Parage	– Parer le collier bas carré, – Parer la noix pâtissière en escalope, – Parer le jarret arrière
COMMERCIALISATION	5. Préparation Découpe	– Lever la noix et y découper 4 escalopes de 150g, – Découper 8 morceaux de 100 g pour un sauté dans le collet.
	6. Pesée	– Respect de la commande ci dessus.
	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	



BOEUF

OPERATIONS A EFFECTUER

TRANSFORMATION	1. Fente	
	2. Coupe	– Lever de l'épaule en raquette – Couper le collier – Couper la poitrine – Couper la basse-côte – Couper le plat de côte – Couper le jarret avant
	3. Désossage	– Désosser l'épaule
	4. Parage	– Séparer la macreuse à bifteck – Séparer le dessous de palette et le merlan – Eplucher les 3 pièces séparées
COMMERCIALISATION	5. Préparation Découpe	– Ficeler barder un rôti de 1 kg dans la macreuse (meilleur côté) – Découper 3 entrecôtes découvertes de 160g – Préparer un morceau de plat de côte de 1.5kg
	6. Pesée	– Le rôti de, – le plat de côte, – Les entrecôtes découvertes de 160g, en respectant les poids demandés.
	7. Présentation	Présenter : – les entrecôtes découvertes de 160g, – le rôti – le plat de côte
	Observations :	Les préparations réalisées seront présentées sur plat L'ordre des travaux à réaliser sera communiqué par le centre d'examen

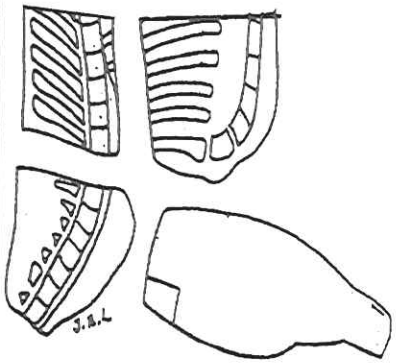


Tableau récapitulatif des travaux à effectuer

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 séparer 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 bas carré, – 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 – Couper le jarret avant	2,5
3. DÉSOSSER	– Désosser l'épaule (humérus coulé).	– Désosser le cuisseau, – Désosser le collier bas carré.	– Désosser l'épaule	1,5
4. SÉPARER PARER ÉPLUCHER	– Parer tous les morceaux prêts à la vente.	– Parer le collier bas carré, – Parer la noix pâtissière en escalope, – Parer le jarret arrière	– Séparer la macreuse à bifteck – Séparer le dessous de palette et le merlan – Eplucher les 3 pièces séparées	2
5. PRÉPARER DÉCOUPER	– Barder et ficeler l'épaule (ficelle arrêtée), – Découper le collier pour navarin, – 4 côtes découvertes régulières.	– Lever la noix et y découper 4 escalopes de 150g, – Découper 8 morceaux de 100 g pour un sauté dans le collet.	– Ficeler barder un rôti de 1 kg dans la macreuse (meilleur côté) – Découper 3 entrecôtes découvertes de 160g – Préparer un morceau de plat de côte de 1.5kg	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.				

Session 200			309CB07
Sujet **Fiche de pesée** BP BOUCHER			
Épreuve : Pratique professionnelle			E1 – U10
Coefficient : 12	Durée : 5 h 00	Feuillet : 6/6	

Fiche de pesée

Poids de l'épaule	4 escalopes	8 morceaux de sauté de veau	3 entrecôtes découvertes	Un rôti de 1 kg	Un plat de côte de 1.5kg
Estimation du poids	150g la pièce	100g x 8	160g la pièce	Respect du poids	Respect du poids

Les poids à estimer seront notés dans la case correspondante.

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.