

# Brevet professionnel Boucher

## Présentation des épreuves

# Brevet professionnel BOUCHER

1<sup>ère</sup> session  
d'examen  
2018



# Règlement d'examen

EPREUVES	COEF	FORME	DUREE
<b>E11</b> Pratique professionnelle – Préparation, présentation et décoration (U11)	11	Ponctuelle, pratique et orale	5h30
<b>E12</b> Pratique professionnelle – Vente client (U12)	4	Ponctuelle, pratique et orale	30 min
<b>E2</b> Technologie professionnelle et sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux locaux et équipements et à l'environnement professionnel (U20)	7	Ponctuelle Ecrite	3h
<b>E31</b> Gestion appliquée – L'environnement économique, juridique et le management de l'organisation (U31)	4	Ponctuelle Ecrite	2h
<b>E32</b> Gestion appliquée – Dossier professionnel (U32)	3	Ponctuelle Orale	30 mn
<b>E4</b> Expression et connaissance du monde (U40)	3	Ponctuelle Ecrite	3h
<b>E5</b> Langue vivante étrangère	1	Ponctuelle Orale	15 min

# Epreuve E11

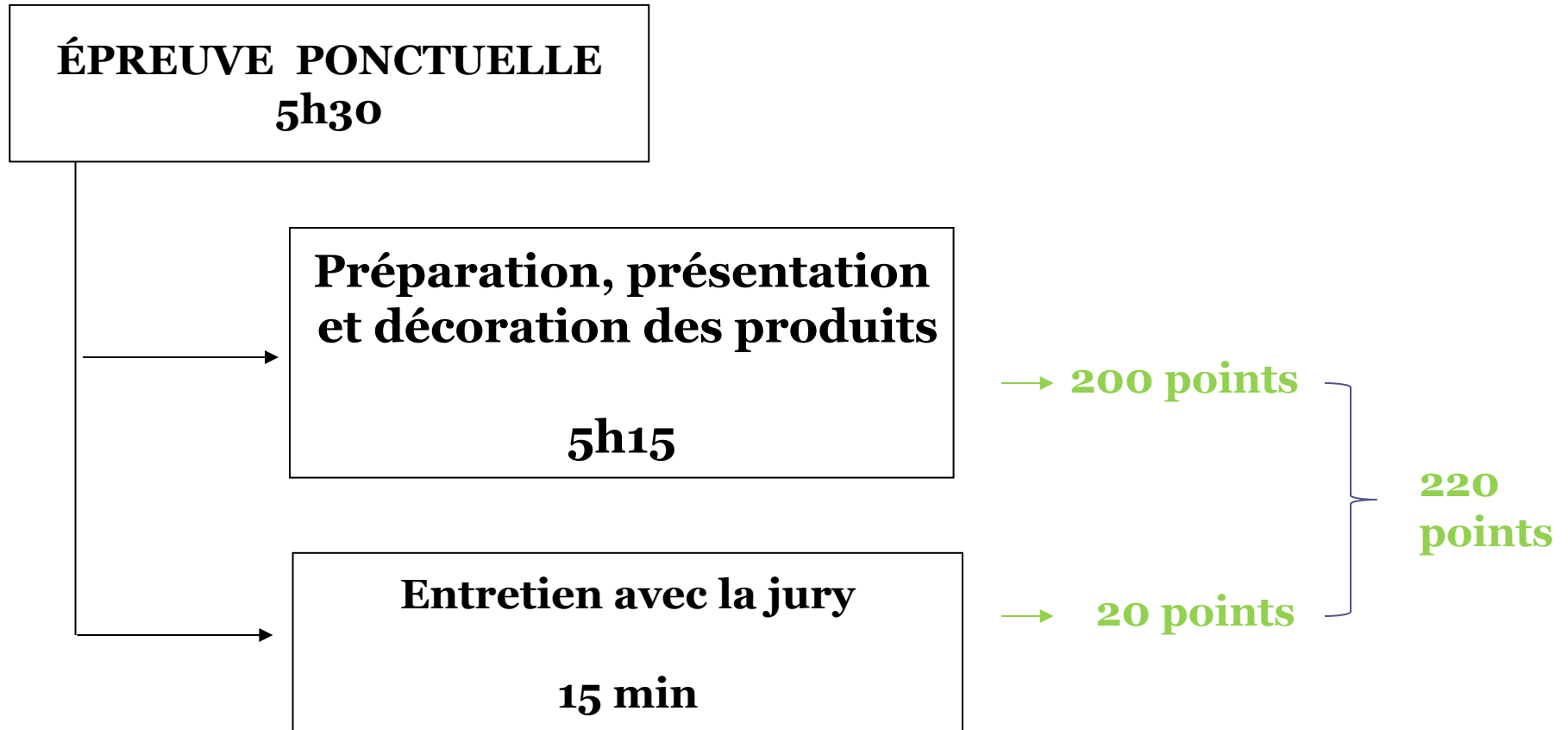
PRÉPARATION, PRÉSENTATION ET DÉCORATION

# EPREUVE E1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Epreuve E11	PRÉPARATION, PRÉSENTATION ET DÉCORATION
<b>5h30 min</b>	<b>Forme et contenu</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Sous-épreuve pratique et orale;</li><li>- À partir d'une commande d'un client;</li><li>- Opérations de préparation, de présentation et de décoration de produits</li></ul>
	<b>Critères d'évaluation</b>
	<b>Commission d'évaluation</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- un enseignant de spécialité et</li><li>- un professionnel</li></ul>
	<b>Locaux et équipements</b>

# Déroulement de l'épreuve E11

## PRÉPARATION, PRÉSENTATION ET DÉCORATION



## Critères d'évaluation :

- ✓ maîtrise des techniques de préparation;
- ✓ utilisation adaptée du matériel et de l'outillage;
- ✓ respect des règles d'hygiène et de sécurité;
- ✓ comportement professionnel (tenue, respect des principes d'ergonomie);
- ✓ pertinence de l'organisation;
- ✓ exactitude des morceaux souhaités;
- ✓ maintien de la valeur marchande des morceaux;
- ✓ exactitude des différentes pesées;
- ✓ qualité de l'exécution du travail;
- ✓ pertinence du choix du morceau pour servir le client;
- ✓ respect de la commande tout en conservant la valeur financière des morceaux restants;
- ✓ qualité de la décoration des pièces imposées;
- ✓ présentation harmonieuse des morceaux préparés.

## Locaux et équipements:

### Centre d'examen :

- ✓ mise à disposition du candidat d'un atelier de boucherie (plans de travail, matériel, sols et éclairage adaptés);
- ✓ trousse d'infirmerie sur le lieu du déroulement de l'épreuve;

### Candidat:

- ✓ tenue professionnelle adaptée et anonymée;
- ✓ tablier de protection (pendant la pratique);
- ✓ un gant de protection est fortement conseillé pendant le désossage  
peut être imposé à la demande du jury et du centre d'examen pour  
d'autres techniques



Le nettoyage du poste devra être effectué par le candidat à l'issue de la partie pratique



# Types de viandes et matière d'œuvre nécessaires :

## Types de viandes :

- ✓ agneau;
- ✓ veau;
- ✓ bœuf.



Ordre de travail imposé



## Matière d'œuvre :

- agneau : 1 carcasse entière,
- veau : pan simple, basse simple,
- bœuf : cuisse, cuisse avec hanche, aloyau milieu de train, aloyau, aloyau déhanché, raquette, épaule, collier basse côte.

# Epreuve E12

VENTE CLIENT

## Epreuve E12

## VENTE CLIENT

### Forme et contenu de la sous-épreuve

Le candidat doit effectuer la commercialisation de produits présentés dans une vitrine préalablement présentée.

En tenue professionnelle adaptée, le candidat réalise un acte de vente : argumentation commerciale, conseils culinaires, une ou plusieurs ventes complémentaires et/ou additionnelles, réponses à des questions sur l'étiquetage, la conservation, la traçabilité, les signes officiels de la qualité et de l'origine.

### Critères d'évaluation

Le comportement professionnel  
La simulation de vente  
Le respect des règles d'hygiène et de sécurité  
La réglementation des ventes

### Commission d'évaluation

Un enseignant de spécialité, un enseignant d'économie et de gestion et un professionnel

**30 minutes  
maximum**



# Epreuve E31

GESTION APPLIQUÉE : L'ENVIRONNEMENT  
ÉCONOMIQUE, JURIDIQUE ET LE MANAGEMENT DE  
L'ORGANISATION

## Epreuve E31

# GESTION APPLIQUÉE : L'ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE, JURIDIQUE ET LE MANAGEMENT DE L'ORGANISATION

**2 heures**

### **Objectifs et contenu**

Vérifier l'ensemble des connaissances relatives à l'environnement économique, juridique et le management de l'entreprise.

Etude de cas : contexte professionnel du secteur, mise en situation, problématique, analyse, documents professionnels

Questions conformes aux connaissances définies dans les savoirs associés.

### **Critères d'évaluation**

- Capacité à analyser un contexte et une situation professionnelle
- Aptitude à exploiter des documents
- Exactitude des connaissances
- Pertinence des réponses
- Justification des solutions envisagées

### **Mode d'évaluation**

Evaluation écrite d'une durée de 2 heures.

Correction réalisée par les enseignants/formateurs d'économie et gestion, accompagnés éventuellement par des professionnels désignés par le CET avec l'accord de l'IEN en charge de la filière.

# Epreuve E32

DOSSIER PROFESSIONNEL

## Epreuve E32

## GESTION APPLIQUÉE : DOSSIER PROFESSIONNEL

**30 min**

**Elle prend  
appui sur un  
DOSSIER  
réalisé par le  
candidat**

**Dossier de 10 pages minimum (hors annexes), réalisé à l'aide de l'outil informatique:**

- Page de garde;
- Sommaire
- Présentation du cursus professionnel du candidat;
- Présentation de l'entreprise d'accueil (activité, clientèle, organigramme, niveau de responsabilité);
- Description et analyse de deux activités relatives à la gestion de produits (problématique, difficulté(s) rencontrée(s), solution(s) apportée(s), bilan de l'activité)
- Conclusion (et réflexion personnelle sur le degré d'autonomie du candidat et son projet professionnel)

**Description et analyse de deux activités relatives à la gestion de produits : elle devra se référer au minimum à une compétence pour chacune des fonctions suivantes**

Fonction 1 : Approvisionnement

Fonction 3 : Démarche qualité et de progrès

Fonction 4 : Commercialisation

Fonction 5 : Communication

Fonction 6 : Démarche qualité et développement durable



**Epreuve E32**

## **GESTION APPLIQUÉE : DOSSIER PROFESSIONNEL**

**30 min**

**Commission d'évaluation :**

un professionnel ou un enseignant de spécialité et un enseignant d'économie et de gestion

**Elle prend appui sur un DOSSIER réalisé par le candidat**

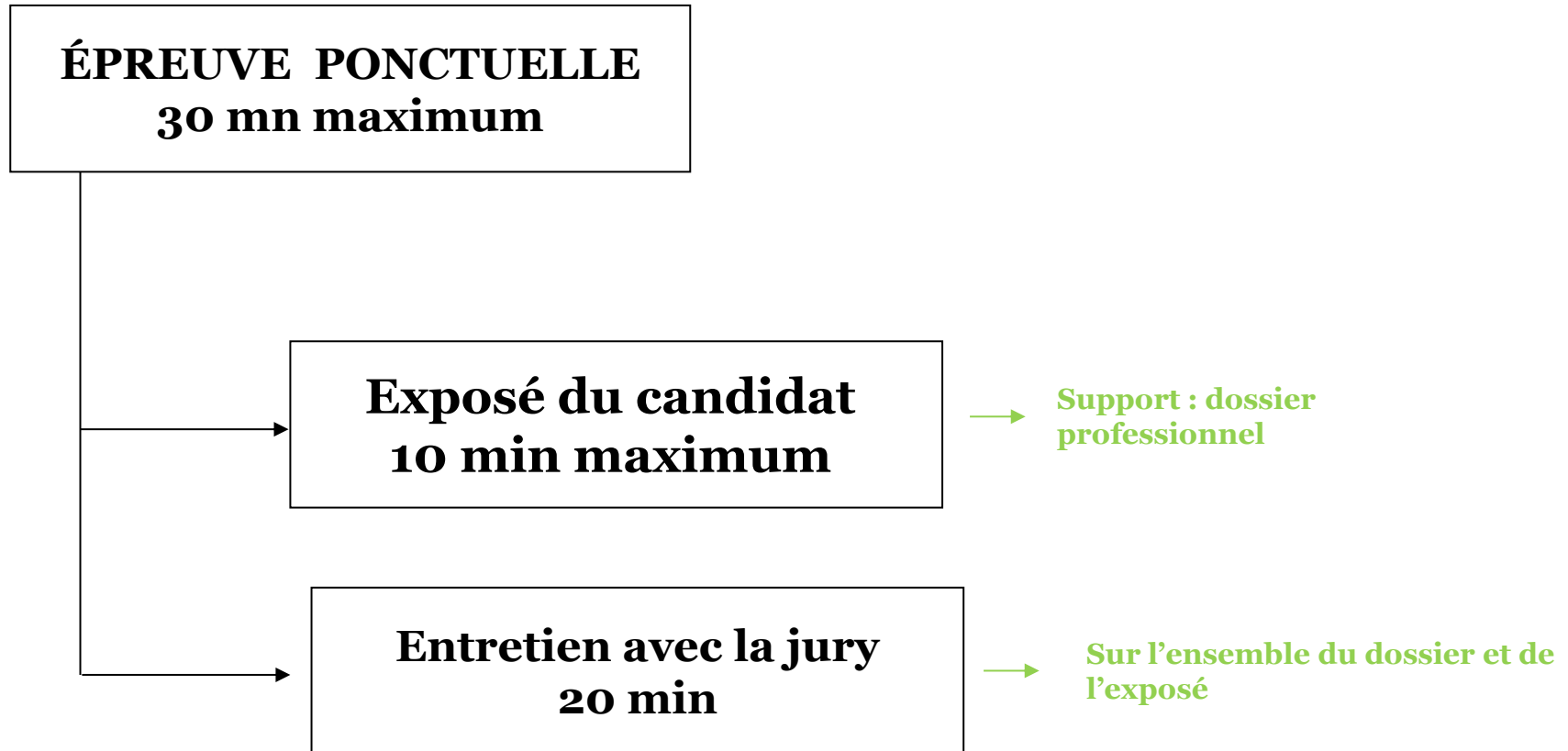
**Critères d'évaluation:**

Vocabulaire professionnel, clarté de l'expression orale, justification des compétences choisies, pertinence de l'analyse des activités, aptitude à exploiter l'expérience professionnelle, investissement personnel du candidat, capacité à se projeter dans une perspective professionnelle





## Déroulement de l'épreuve E32 DOSSIER PROFESSIONNEL



# Le dossier, support de l'épreuve

- Le dossier sert uniquement de support à l'épreuve et il n'est pas évalué en tant que tel !
- Un dossier est non conforme si:
  - Il n'est pas réalisé avec l'outil informatique
  - Il n'est pas personnel



# Absence de dossier ou dossier non conforme

- Absence de dossier
  - le candidat est présent mais ne peut pas être interrogé ... la note zéro est attribuée
- Dossier non conforme ou incomplet
  - le candidat est interrogé

A partir d'activités professionnelles  
vécues en entreprise, le candidat  
**apporte la preuve** de sa maîtrise  
des compétences choisies

# PHASE 2

- 20 mn maximum
- Entretien avec le jury sur l'ensemble du dossier
- Le questionnement prend appui sur les **situations professionnelles contextualisées**

- La commission complète la grille d'évaluation
- La colonne « observations » permet d'apporter des précisions sur l'évaluation portée