

Brevet professionnel Boucher

Présentation des épreuves

Brevet professionnel BOUCHER

1^{ère} session
d'examen
2018



Règlement d'examen

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

Epreuve E11

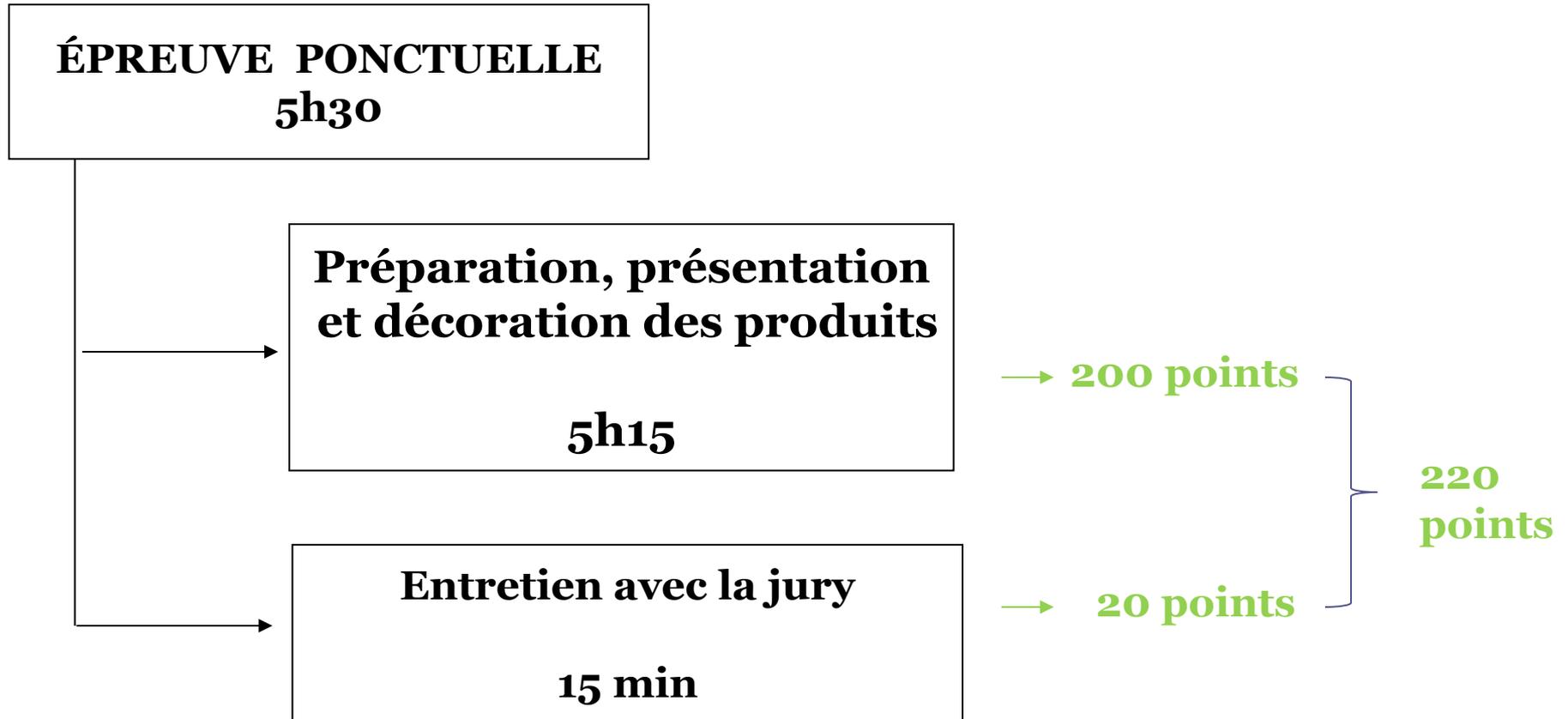
PRÉPARATION, PRÉSENTATION ET DÉCORATION

EPREUVE E1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE

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

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

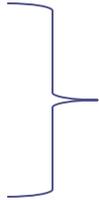


Le nettoyage du poste devra être effectué par le candidat à l'issue de la partie pratique

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

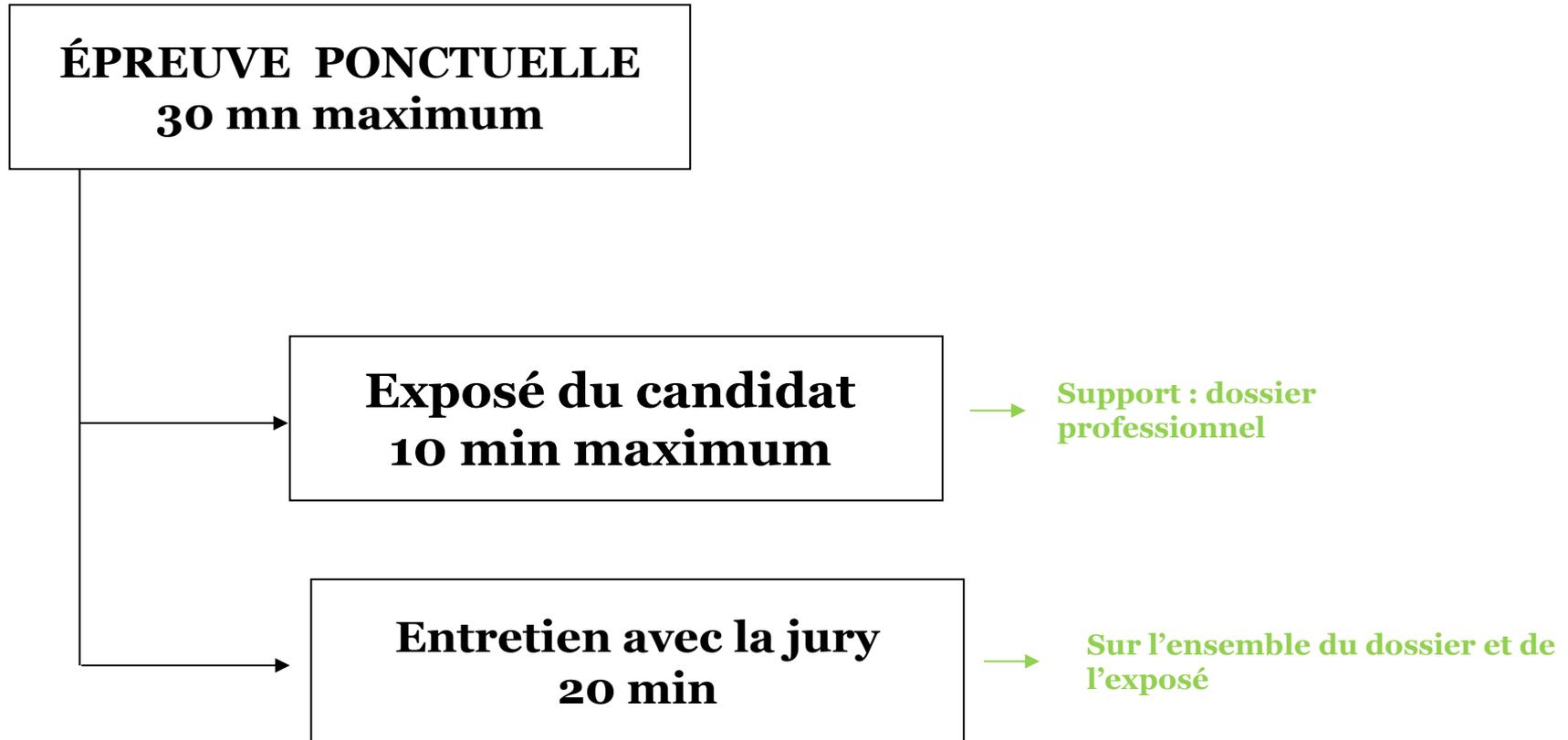
Elle prend appui sur un DOSSIER réalisé par le candidat

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