

Finales Nationales

**OLYMPIADES  
DES MÉTIERS**



 NORMANDIE 2018

**Sujet d'épreuves des Finales Nationales  
des 45<sup>es</sup> Olympiades des Métiers**

# **MÉTIER N°N11 BOUCHERIE**

Soumis par :  
François-Paul MULETTE, Expert WorldSkills France

© Worldskills France (WSFR) se réserve tous les droits relatifs aux documents rédigés pour ou au nom de WSFR et comprenant leur traduction et leur envoi par voie électronique. Ce matériel peut être reproduit à des fins professionnelles et pédagogiques non commerciales, à la condition que le logo de Worldskills France et la déclaration concernant les droits d'auteur restent en place.



RÉGION  
**NORMANDIE**



worldskills  
France

## TABLE DES MATIERES

<b>1. EXPLICATION DU SUJET .....</b>	<b>3</b>
<b>2. PLANNING JOURNALIER .....</b>	<b>5</b>
<b>3. MATÉRIAUX ET CONSOMMABLES .....</b>	<b>7</b>
<b>4. OUTILLAGE PERSONNEL .....</b>	<b>8</b>
<b>5. BARÈME DE CORRECTION .....</b>	<b>9</b>

## 1. EXPLICATION DU SUJET

**DUREE TOTALE DE L'ÉPREUVE :**

**16 heures 40**

**DIFFUSION DU SUJET :**

27 semaines avant le concours  
 soit le soit le 17.05.2018  
 Lors du Module 1

Nom de l'épreuve	Détail																					
<p><b>Mouton / agneau</b></p> <p>Préparation et présentation des morceaux en vue de leur mise en vente</p> <p><b>Durée : 6 h 20</b></p>	<p><b>Par préparation</b>, il faut comprendre : désossage, séparation, épluchage.</p> <p><b>Par présentation</b>, il faut comprendre : bardage, lardage éventuel, ficelage, coupe, mise en place, décoration.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Morceaux</th> <th>Coupes</th> <th>Décor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Gigot raccourci</td> <td>Gigot raccourci (prêt à cuire)</td> <td>Décoration</td> </tr> <tr> <td>Selle anglaise</td> <td>Selle anglaise</td> <td>Décoration</td> </tr> <tr> <td>Carré de côtes</td> <td>Couronne à 16 côtes</td> <td>Décoration</td> </tr> <tr> <td>Collier</td> <td>En morceaux</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Poitrine</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Epaule</td> <td>Epaule à rôtir (en long)</td> <td>Décoration</td> </tr> </tbody> </table> <p>Ne seront mis en place pour la présentation que les morceaux de la colonne décor.</p>	Morceaux	Coupes	Décor	Gigot raccourci	Gigot raccourci (prêt à cuire)	Décoration	Selle anglaise	Selle anglaise	Décoration	Carré de côtes	Couronne à 16 côtes	Décoration	Collier	En morceaux		Poitrine			Epaule	Epaule à rôtir (en long)	Décoration
Morceaux	Coupes	Décor																				
Gigot raccourci	Gigot raccourci (prêt à cuire)	Décoration																				
Selle anglaise	Selle anglaise	Décoration																				
Carré de côtes	Couronne à 16 côtes	Décoration																				
Collier	En morceaux																					
Poitrine																						
Epaule	Epaule à rôtir (en long)	Décoration																				
<p><b>Veau</b></p> <p>Préparation et présentation des morceaux en vue de leur mise en vente</p> <p><b>Durée : 4 h 00</b></p>	<p><b>Par préparation</b>, il faut comprendre : désossage, séparation, épluchage.</p> <p><b>Par présentation</b>, il faut comprendre : bardage, lardage éventuel, ficelage, coupe, mise en place, décoration</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Morceaux</th> <th>Coupes</th> <th>Décor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Jarret (avec os)</td> <td>Couper en tranches</td> <td>Décoration</td> </tr> <tr> <td>Noix</td> <td>Rôti dans la noix (1kg 500)</td> <td>Décoration</td> </tr> <tr> <td>Carré couvert</td> <td>5 côtes de veau première</td> <td>Décoration</td> </tr> <tr> <td>Paupiettes dans les bavettes</td> <td>5 (3 en long et 2 en melon)</td> <td>Décoration</td> </tr> </tbody> </table> <p>Ne seront mis en place pour la présentation que les morceaux de la colonne décor.</p>	Morceaux	Coupes	Décor	Jarret (avec os)	Couper en tranches	Décoration	Noix	Rôti dans la noix (1kg 500)	Décoration	Carré couvert	5 côtes de veau première	Décoration	Paupiettes dans les bavettes	5 (3 en long et 2 en melon)	Décoration						
Morceaux	Coupes	Décor																				
Jarret (avec os)	Couper en tranches	Décoration																				
Noix	Rôti dans la noix (1kg 500)	Décoration																				
Carré couvert	5 côtes de veau première	Décoration																				
Paupiettes dans les bavettes	5 (3 en long et 2 en melon)	Décoration																				

<p><b>Bœuf</b></p> <p>Préparation et présentation des morceaux en vue de leur mise en vente</p> <p><b>Durée : 4 h 35</b></p>	<p><b>Par préparation</b>, il faut comprendre : désossage, séparation, épluchage.</p> <p><b>Par présentation</b>, il faut comprendre : bardage, lardage éventuel, ficelage, coupe, mise en place, décoration.</p> <table border="1" data-bbox="627 548 1444 842"> <thead> <tr> <th>Morceaux</th> <th>Coupes</th> <th>Décor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Côte de bœuf</td> <td>10<sup>ème</sup> de côte, prête à cuire</td> <td>Décoration</td> </tr> <tr> <td>Faux filet</td> <td>Rôti dans le faux-filet au carré</td> <td>Décoration</td> </tr> <tr> <td>Carré couvert</td> <td>4 tournedos dans la tête de filet côté iliaque</td> <td>Décoration</td> </tr> <tr> <td>Bavette d'aloyau</td> <td>5 biftecks de 150 g</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Ne seront mis en place pour la présentation que les morceaux de la colonne décor.</p>	Morceaux	Coupes	Décor	Côte de bœuf	10 <sup>ème</sup> de côte, prête à cuire	Décoration	Faux filet	Rôti dans le faux-filet au carré	Décoration	Carré couvert	4 tournedos dans la tête de filet côté iliaque	Décoration	Bavette d'aloyau	5 biftecks de 150 g	
Morceaux	Coupes	Décor														
Côte de bœuf	10 <sup>ème</sup> de côte, prête à cuire	Décoration														
Faux filet	Rôti dans le faux-filet au carré	Décoration														
Carré couvert	4 tournedos dans la tête de filet côté iliaque	Décoration														
Bavette d'aloyau	5 biftecks de 150 g															
<p><b>Epreuve surprise</b></p> <p><b>Durée : 1 h 45</b></p>	<p>« Découvert le jour de la compétition »</p>															

## 2. PLANNING JOURNALIER

### A. GROUPE PAIR

Le sujet devra rentrer dans une durée de concours de **20 heures maximum**.

Les horaires seront de **8h30 à 18h30 maximum**.

Pause déjeuner : **1h10**

		DÉBUT	FIN	TÂCHES	TOTAL
<b>Jour 0</b> Mercredi 28/11/2018				Arrivée des candidats au Parc des Expositions	
		8h30	10h00	Réunion avec l'ensemble des candidats (animée par WorldSkills France)	1h30
		11h30	13h00	Déjeuner sur place	1h30
		13h00	15h00	Prise en main des machines par les candidats	2h
		20h00	22h00	Cérémonie d'ouverture	2h
		DÉBUT	FIN	TÂCHES	TOTAL
<b>Jour 1</b> Jeudi 29/11/2018					<b>6H20</b>
		8H30	8H45	Accueil / débriefing	0H15
		8H45	9H15	Etude du sujet et questions	0H30
		9H15	10H15	Compétition	1H00
		10H15	10H30	Pause	0H15
		10H30	11H30	Compétition	1H00
		11H30	12H40	Pause déjeuner	1H10
		12H40	14H45	Compétition	2H05
		14H45	15H00	Pause	0H15
		15H00	17H15	Compétition	2H15
	17H15	17H30	Débriefing fin de journée	0H15	
		DÉBUT	FIN	TÂCHES	TOTAL
<b>Jour 2</b> Vendredi 30/11/2018					<b>7H35</b>
		8H30	10H15	Compétition	1H45
		10H15	10H30	Pause	0H15
		10H30	11H30	Compétition	1H00
		11H30	12H40	Pause déjeuner	1H10
		12H40	15H00	Compétition	2H20
		15H00	15H15	Pause	0H15
		15H15	17H45	Compétition	2H30
	17H45	18H00	Débriefing fin de journée	0H15	
		DÉBUT	FIN	TÂCHES	TOTAL
<b>Jour 3</b> Samedi 01/12/2018					<b>2H45</b>
		8H30	10H00	Compétition	1H30
		10H00	10H15	Pause	0H15
		10H15	11H30	Compétition	1H15
<b>TOTAL EPREUVE (h)</b>					<b>16h40</b>

## B. GROUPE IMPAIR

Le sujet devra rentrer dans une durée de concours de **20 heures maximum**.

Les horaires seront de **8h30 à 18h30 maximum**.

Pause déjeuner : **1h10**

		DÉBUT	FIN	TÂCHES	TOTAL
<b>Jour 0</b> Mercredi 28/11/2018				Arrivée des candidats au Parc des Expositions	
		8h30	10h00	Réunion avec l'ensemble des candidats (animée par WorldSkills France)	1h30
		11h30	13h00	Déjeuner sur place	1h30
		13h00	15h00	Prise en main des machines par les candidats	2h
		20h00	22h00	Cérémonie d'ouverture	2h
		DÉBUT	FIN	TÂCHES	TOTAL
<b>Jour 1</b> Jeudi 29/11/2018					<b>6H20</b>
		8H30	8H45	Accueil / débriefing	0H15
		8H45	9H15	Etude du sujet et questions	0H30
		9H15	10H30	Compétition	1H15
		10H30	10H45	Pause	0H15
		10H45	12H30	Compétition	1H45
		12H30	13H40	Pause déjeuner	1H10
		13H40	15H00	Compétition	1H20
		15H00	15H15	Pause	0H15
		15H15	17H15	Compétition	2H00
		17H15	17H30	Débriefing fin de journée	0H15
		DÉBUT	FIN	TÂCHES	TOTAL
<b>Jour 2</b> Vendredi 30/11/2018					<b>7H35</b>
		8H30	10H30	Compétition	2H00
		10H30	10H45	Pause	0H15
		10H45	12H30	Compétition	1H45
		12H30	13H40	Pause déjeuner	1H10
		13H40	15H15	Compétition	1H35
		15H15	15H30	Pause	0H15
		15H30	17H45	Compétition	2H15
	17H45	18H00	Débriefing fin de journée	0H15	
		DÉBUT	FIN	TÂCHES	TOTAL
<b>Jour 3</b> Samedi 01/12/2018					<b>2H45</b>
		8H30	10H15	Compétition	1H45
		10H15	10H30	Pause	0H15
		10H30	11H30	Compétition	1H00
<b>TOTAL EPREUVE (h)</b>					<b>16h40</b>

### 3. MATERIAUX ET CONSOMMABLES

#### a) Mis à disposition par l'organisation

Liste des matériaux et consommables mis à disposition à chaque compétiteur pour la réalisation de l'épreuve :

INTITULE	QUANTITE
Table de travail	13
Réhausseur de table	20
Vitrine réfrigérée 150x100	6
Armoire frigo	6
Camion frigo pour stockage	1
Hachoir réfrigéré	3
Robot coupe	11
Cellule de froid	1
Plaque de cuisson	6
Casserole	1
Lave-main	3
Evier avec point d'eau chaude	1
Bac pour déchets	12
Dérouleur et bobine de ficelle	11
Bobine essuie-main	12
Allonge	110
Poubelle	6
Sac poubelle	QS
Matière d'œuvre	Sujet
Bouteille d'eau	QS
Produit vaisselle	QS
Produit de désinfection	QS
Produit à vitre	3
Brosse	10
Eponge	10
Lavette	10
Raclette	6
Balai	6

**b) À apporter par le compétiteur**

Liste des matériaux et consommables à apporter par chaque compétiteur pour la réalisation de l'épreuve :

INTITULE	QUANTITE
Couteau à désosser	1
Couteau à éplucher	1
Couteau à trancher	1
Fusil	1
Feuille	1
Couperet	1
Aplatisseur	1
Scie	1
Aiguille à brider	1
Couteau d'office	1
Canneleur	1
Petit matériel de décoration	QS
Tablier de protection	1
Gant de protection	1
Chaussures de sécurité	1 paire
Veste de travail	2
Pantalons de travail	2
Tablier	4
Calot ou casquette	4
Support de présentation	1
Torchon jetable	QS
Film alimentaire	

## 4. OUTILLAGE PERSONNEL

**a) Outillage personnel interdit**

Liste de l'outillage portatif et électroportatif interdit pour la réalisation du sujet :

Tout ce qui n'est pas cité dans la liste.

## 5. BARÈME DE CORRECTION

Grille avec le détail des critères de notation objectifs et jugements.

<b>METIER</b>						
Critère	Sous Critère	Jour	Intitulé du critère de notation	Objectif ou Jugement	Barème	Coef.
<b>Poste de travail</b>						
<b>A Critère A :</b>						
<b>AGNEAU</b>						
A	01	1	Fente, Coupe		4	
A	02	1	Désossage		5	
A	03	1	Séparation, parage, épluchage		6	
A	04	1	Ficelage		6	
A	05	1	Pièçage		2.5	
A	06	1	Décor (support de présentation 70x50x40cm)		1.5	
<b>B Critère B :</b>						
<b>VEAU</b>						
B	01	2	Coupe		2	
B	02	2	Désossage		5	
B	03	2	Séparation		2	
B	04	2	Parage, épluchage		6	
B	05	2	Ficelage, préparation		5	
B	06	2	Pièçage		2	
B	07	2	Pesée		2	
B	08	2	Décor (support de présentation 70x50x40cm)		1	
<b>C Critère C :</b>						
<b>BOEUF</b>						
C	01	2	Coupe		2	
C	02	2	Désossage		5	
C	03	2	Séparation		3	
C	04	2	Parage, épluchage		5	
C	05	2	Ficelage, préparation		5	
C	06	2	Pièçage		2	
C	07	2	Pesée		2	
C	08	3	Décor (support de présentation 70x50x40cm)		1	
<b>D Critère D :</b>						
<b>EPREUVE SURPRISE</b>						
D	01	3			4	
D	02	3			4	
D	03	3			4	
<b>E Critère E :</b>						
E	01	3	Support respect du thème		4	

E	02	3	Organisation		4	
E	03	3	Hygiène et sécurité		4	
<b>TOTAL</b>					<b>100</b>	