

TECHNOLOGIE CAP BOUCHER

PARCOURS DE FORMATION

DOSSIER /les compétences professionnelles du boucher

Objectif pédagogique : réaliser les différentes phases de préparation des viandes (de l'état brut à la commercialisation) et les particularités liées au travail des volailles au sein d'un laboratoire de transformation en respectant les règles techniques du désossage, épluchage et de ficelage.

Les viandes de boucherie

- Cette ressource pédagogique est destinée aux personnes qui souhaitent devenir boucher ou connaître les viandes de boucherie.
- Idéale pour la formation continue, étudiée et élaborée méticuleusement selon les connaissances indispensables demandées lors du CAP boucher.
- Réalisée par Monsieur DEPOSE Alain formateur professionnel pour adultes diplômé d'état et supervisé par Monsieur BURY Daniel professeur en boucherie au CFA du MANS depuis 32 années.
- À partir du référentiel CAP boucherie



Compétences professionnelles

• Désosser Les carcasses

- Définition : c'est l'action qui consiste à retirer les os d'une carcasse



Bœuf, veau,

agneau

porc

- Pour retirer un os on doit désosser en partant de la tête pour aller vers la queue de l'animal.

Compétences professionnelles

- **Désosser un BCUH (boule cuisse hanche)**
- **1 désosser le sacrum** (bien séparer le rumsteck des 5 vertèbres sacrées, couper le nerf avant et déjointer au niveau de la séparation anatomique se trouvant sur le côté du coxal)
- **2 scier le coxal en 2**
- **3 désosser l'ilium**
- **4 retirer l'araignée** fixée sur l'ichium
- **5 désosser l'ichium** (attention à la forme de l'os et couper les 2 tendons attachant la tête du fémur avec l'ilchium)
- **6 retirer la tende de tranche**
 - prendre le merlan avec la tende de tranche
 - Attention à ne pas prendre le nerveux avec la tende de tranche
 - Bien gratter le fémur et ne pas plonger la pointe du couteau trop profondément risque d'incisions dans le gîte à la noix
 - Suivre la séparation graisseuse anatomique
 - Attention de ne pas prendre le rond de gîte en fin de séparation
- **7 désosser le fémur**
- **8 couper le tendon du jarret**
- **9 séparer le jarret** du nerveux en suivant la séparation anatomique (attention aux incisions dans la viande) déjointer le tibia du fémur en coupant les 2 tendons internes
- **10 séparer les gîtes** à la noix de la tranche en suivant la séparation anatomique
- **11 séparer** la tranche du rumsteck en fonction des indications de votre formateur
- **Pour un BCU ne pas tenir compte de la phase 5**
- Cette progression cherche à conserver le jarret pour pouvoir s'en servir comme levier lors de la transformation de la cuisse.
Néanmoins il est toujours possible de commencer par le jarret si l'espace de travail est insuffisamment spacieux.

Compétences professionnelles : désosser

- Désosser un déhanché
- **(faux-filet, filet et milieu train de côtes)**
- **Respecter le sens du désossement de la tête vers la queue donc :**
- 1 séparer le filet du contre filet (vous pouvez utiliser une feuille pour gratter les os)
- 2 désosser les 8 vertèbres dorsales du milieu train côtes (pour un désossage à blanc décoller le cartilage de prolongement si existant et séparer l' os de la viande avec le dos d' une feuille)
- 3 désosser seulement les 3 côtes se trouvant du côté du faux-filet (généralement les 5 côtes du carré de bœuf restent sur la viande pour être vendus comme côte de bœuf)
- 4 désosser les 6 vertèbres lombaires du faux-filet (pour un désossage à blanc décoller le cartilage de prolongement si existant et séparer l' os de la viande avec le dos d' une feuille)
- **Attention aux apophyses, la chaînette doit rester collée au faux-filet, ne pas réaliser des incisions dans la viande.**

- **Désosser un aloyau**

- **(faux-filet, filet, milieu de train côtes train côté et rumsteck)**
- Avant de commencer à désosser séparer l'loyau en 3 (hanche, coquille avec filet et carré de côtes)
- **1 séparer** le filet du contre filet (vous pouvez utiliser une feuille pour gratter les os)
- **2 désosser** les 8 vertèbres dorsales du train côtes (pour un désossage à blanc décoller le cartilage de prolongement si existant et séparer l' os de la viande avec le dos d' une feuille)
- **3 désosser** les 3 côtes proche des vertèbres lombaires
- **4 désosser** les 6 vertèbres lombaires du faux-filet (pour un désossage à blanc décoller le cartilage de prolongement si existant et séparer l' os de la viande avec le dos d' une feuille)
- **5 désosser** le sacrum
 - (bien séparer le rumsteck des 5 vertèbres sacrées, couper le nerf avant et déjointer au niveau de la séparation anatomique se trouvant sur le côté de l'ilium)
 - **Désosser** l' ilium

Compétences professionnelles : désosser

- **Désosser l'épaule**

- **A la palette**

- **1 séparer** le dessus de palette en suivant la séparation anatomique de la palette (attention de bien décoller la tête du merlan, attention aux risques d'incisions sur la macreuse à bifteck, attention à la séparation délicate du dessus de palette et du jumeau à bifteck)
- **2 séparer** le jumeau à bifteck de l'épine acromienne (vous pouvez utiliser votre fusil pour gratter l'os et éviter des incisions dans le jumeau)
- **3 désosser** le scapulum (dégager la tête de l'os, inciser le périoste de chaque côté de l'omoplate, casser l'épine acromienne à l'aide d'un coup de marteau et tirer sur la tête de l'os pour le retirer à blanc, vérifier que le périoste reste bien sur le paleron)
 - **B le jarret**
- **4 Désosser** le jarret, retirer le radius-cubitus en cherchant la séparation anatomique du morceau, faire attention au trou que forme les 2 os, bien dégager la cross pour obtenir un désossement à blanc)
- **5 désosser** l'humérus (séparer la macreuse à pot au feu en suivant la séparation anatomique)
- **6 séparer** délicatement le paleron de la macreuse à bifteck en tenant compte de la séparation anatomique
- **7 séparer** la boîte à moelle du paleron (demander à votre formateur comment retirer l'oreille du paleron)

Compétences professionnelles : désosser

- **Désosser le collier basse-côtes**

- **1 désosser** les 7 vertèbres cervicales du collier en commençant par l'atlas, puis l'axis (vous pouvez utiliser une feuille pour gratter les os et améliorer votre désossement à blanc)
 - Décoller la chainette de la basse côtes (filet mignon)
 - Gratter les os sur l' ensemble de la chainette attachée au collier
 - Séparer les vertèbres les unes des autres
 - Tenir compte de la forme en étoile de l' os
 - Bien remonter entre les piques pour ne pas laisser de viande
 - Parer
 - Dénerver
- **2 désosser** les 5 vertèbres dorsales et les 5 côtes (vous pouvez utiliser une feuille pour décoller les vertèbres de la basse côtes en déjointsant le cartilage de prolongement.
 - Désosser la vertèbre puis la côte
 - Retirer le cartilage de prolongement
 - Demander à votre formateur si vous devez séparer le persillé
 - Parer si besoin demander à votre formateur
 - Éplucher si besoin demander à votre formateur

Compétences professionnelles : désosser

- **Désosser une basse de veau**
- **1 l' épaule**
 - Scier le jarret au niveau de la pointe coupe permettant de maintenir le jarret debout et prêt pour la vente
 - Désosser la pointe de l' olécrane
 - Désosser la palette (soulevez le dessus de palette sans le séparer de l' épaule
 - Couler l' os de l' humérus (décoller la viande se trouvant sur les têtes de l'os puis gratter le périoste le long de l' humérus
- **2 le collier bas carré**
 - Dégager la chainette
 - Désosser les 7 vertèbres cervicale en commençant par l' atlas
 - Désosser les 5 vertèbres dorsales et les 5 côtes
- **3 la poitrine**
 - Le gros bout doit être retirer en fonction des conseils de votre formateur
 - Les plats de côtes travailler selon les conseils de votre formateur
 - Éplucher les bavettes

Compétences professionnelles : désosser

- **Désosser un pan de veau**
- **Cuisseau (noix, noix pâtissière, sous-noix, quasi et jarret)**
- **Carré de côtes (côtes filet, côtes premières, côtes seconde et filet mignon)**
- **1 le cuisseau**
 - Couper le tendon du jarret
 - Déjointer le jarret en respectant la séparation anatomique
 - Désosser le sacrum (dégager l' arrière du sacrum, couper le nerf avant et déjointer le sacrum du coxal)
 - Désosser le coxal (commencer par dégager l' araignée se situant au niveau du trou ovarien, dégager l' ichium en tenant compte de la forme de l' os)
 - Couper les tendons se trouvant au niveau de la tête du fémur l' orifice du coxal (emboîtement anatomique)
 - Séparer la noix du cuisseau en commençant par
 - couper le merlan pour le laisser sur la noix
 - Attention à ne pas inciser le nerveux gîte
 - Attention à ne pas laisser de la viande de la noix sur le fémur
 - Attention à ne pas plonger trop profondément la lame du couteau afin de ne pas inciser la sous-noix
 - Attention à ne pas prendre le rond de sous-noix avec la noix
 - Désosser le fémur
 - Séparer la noix pâtissière du quasi et de la sous noix en respectant la séparation anatomique
 - Séparer le quasi et la sous-noix en laissant l' aiguillette de rumsteck avec la sous-noix
 - Désosser la longe (côtes filets)
 - Garder le carré de veau avec os généralement.

Compétences professionnelles : désosser

- **Désosser un agneau**
- **Les gigots, les épaules, les poitrines, le collier et les carrés de côtes)**
- **1 Le gigot**
 - Déjointer la souris (jarret)
 - Désosser le sacrum (dégager l' arrière du sacrum, couper le nerf avant et déjointer le sacrum du coxal)
 - Désosser le coxal (commencer par dégager l' araignée se situant au niveau du trou ovarien, dégager l' ichium en tenant compte de la forme de l' os
 - Couler le fémur (dégager les têtes du fémur puis gratter l'os d' une tête à l' autre
 - Retirer les boules de graisses se situant aux niveaux de la selle et de la séparation anatomique entre la noix et la sous-noix
- **2 l' épaule**
 - Désosser le jarret
 - Désosser la palette
 - Couler l' humérus en dégageant les têtes de l' os et en grattant l' os d' une tête à l' autre
 - Parer l' épaule
- **3 le carré de côtes manchonné / poitrine**
 - Manchonner les 8 côtes couverts (déterminer la hauteur de coupe des côtes) Retirer la viande sur 3 cm du manche pour laisser la viande sur la poitrine
 - Casser les côtes, retirer la peau du carré et l' amourette

- **Parer des morceaux de viande à cuisson lente :**
- Définition : c'est l'action qui consiste à retirer l'ensemble des aponévroses, cartilage et colorant se trouvant sur une viande sans retirer le gras vecteur de gout.



Épaule d'agneau



paleron de bœuf



épaule de veau

- Attention le cartilage lors d'un examen fait partie du parage et non du désossement !

Compétences professionnelles : éplucher

- Éplucher des morceaux de viandes à cuisson rapide.
- Définition : c'est l'action qui consiste à parer les viandes et de retirer le tissu conjonctif intérieur(tissu transparent comme un film plastique)



Rumsteck



bavettes



filet

- Précision les aponévroses extérieures (nerfs) et le tissu conjonctif intérieur qui entoure des groupes de fibres musculaires sont composés :
 - - 90 % de collagène
 - Il durcit à la cuisson rapide, par contre il se transforme en gélatine en cuisson lente
 - 10 % d'élastine
 - . Quelque soit le type de cuisson supporté l'élastine ne fond pas reste donc inconsommable.

Compétences professionnelles : ficeler

- **Ficeler des morceaux de viande en vu de la vente.**
- Définition : c'est l'action qui consiste à entourer un morceau de viande d'une ficelle.



Filet bœuf ficelle à l'arrêtée



épaule d'agneau ficelle continue

- Pour réaliser un bon ficelage
- 1 on retire les parties ferme
- 2 on utilise que la quantité strictement nécessaire de barde
- 3 on réalise des bracelets réguliers parallèle les uns aux autres
- 4 on sert bien les bracelets sans pour autant être excessif
 - on commence le premier bracelet par la partie la plus épaisse du morceau
- Technique pour ficeler
- 1 placer une barde autour du rôti que l'on maintient par un tour de ficelle dite ficelle en croix.
- 2 réaliser les bracelets par double nœuds, aligner les nœuds
- 3 réaliser une tension sur les ficelles permettant d'obtenir une belle forme.

Compétences professionnelles : barder

- Barder des morceaux de viande pour apporter de la saveur.
- Définition : c'est l'action qui consiste à entourer un morceau de viande en vu de le ficeler.



Côtes de bœufs,

gigot d'agneau,

filet de boeuf

	% maximum de barde autorisé
Poids > 200 gr	10
Poids < 200 gr	13 (tournedos)
Pintades/faisans	7
Lapin rôtir	5

Compétences professionnelles : farcir

- Farcir un légume, volaille ou une escalope (volaille, bœuf, veau, porc, agneau).
- Définition c'est l'action de mélanger de la viande hachée avec des épices (farce) ou sans (chair) des légumes et des escalopes de viande.



Catégorie	Chair à saucisse	tomates farcies	farce
Composition 10 kg	farce	Chair	
Maigre de porc	6,5 kg	7,5 kg	
Gras de proc	2 kg	2,5 kg	
Sel	150/180 gr (fin)	150/180 gr (gros)	
Poivre gris	20 gr	20 gr	
Aromates, épices	Quantité suffisante		
Gorge de proc	1,5 kg		
Lait	0,7 litre		
Œufs entiers	10		

Compétences professionnelles : habiller

- **Habiller une volaille**
- Définition c'est l'action qui consiste à étirer, flamber, parer et vider une volaille.



Poulet effilé

flambe

parer

vider

- **Compétences professionnelles : brider**
- **Brider une volaille**
- Définition : c'est l'action qui consiste à ficeler une volaille avec une aiguille en réalisant une ou deux brides.



piquer



ficeler



nouer



cocote



four

Exercice 1

- Donner la définition des compétences professionnelles suivantes :
- Désosser
- Éplucher
- Habiller
- Brider

Exercice

- Indiquez les règles pour barder
- Indiquez les règles pour farcir
- Expliquez le désossement d'une épaule de bœuf.

évaluation

- Indiquez les étapes chronologique pour habiller une volaille.
- Expliquez comment désosser un déhanché.
- Citez les différents ficelage
- Expliquez comment ficeler.

corrigé

- Donner la définition des compétences professionnelles suivantes :
- Désosser = retirer les os
- Éplucher = retirer les aponévroses et le tissu conjonctif
- Habiller = étirer, flamber, parer et vider
- Brider = ficeler une volaille avec une aiguille.

corrigé

- Indiquez les règles pour barder
- Morceau de viande :
- $> 200 \text{ gr} = 10 \%$
- $< 200 \text{ gr} = 13 \%$
- Pintade, faisans = 7 %
- Lapin rôti = 5 %
- Indiquez les règles pour farcir

Composition 10 kg	farce	Chair
Maigre de porc	6,5 kg	7,5 kg
Gras de proc	2 kg	2,5 kg
Sel	150/180 gr (fin)	150/180 gr (gros)
Poivre gris	20 gr	20 gr
Aromates, épices	Quantité suffisante	
Gorge de proc	1,5 kg	
Lait	0,7 litre	
Œufs entiers	10	

corrigé

- Expliquez le désossement d'une épaule de bœuf

- **Désosser l'épaule**

- **A la palette**

- **1 séparer** le dessus de palette en suivant la séparation anatomique de la palette (attention de bien décoller la tête du merlan, attention aux risques d'incisions sur la macreuse à bifteck, attention à la séparation délicate du dessus de palette et du jumeau à bifteck)
- **2 séparer** le jumeau à bifteck de l'épine acromienne (vous pouvez utiliser votre fusil pour gratter l'os et éviter des incisions dans le jumeau)
- **3 désosser** le scapulum (dégager la tête de l'os, inciser le périoste de chaque côté de l'omoplate, casser l'épine acromienne à l'aide d'un coupret et tirer sur la tête de l'os pour le retirer à blanc, vérifier que le périoste reste bien sur le paleron)
 - **B le jarret**
- **4 Désosser** le jarret, retirer le radius-cubitus en cherchant la séparation anatomique du morceau, faire attention au trou que forme les 2 os, bien dégager la cross pour obtenir un désossement à blanc)
- **5 désosser** l'humérus (séparer la macreuse à pot au feu en suivant la séparation anatomique)
- **6 séparer** délicatement le paleron de la macreuse à bifteck en tenant compte de la séparation anatomique
- **7 séparer** la boite à moelle du paleron (demander à votre formateur comment retirer l'oreille du paleron)

évaluation

- Indiquez les étapes chronologique pour habiller une volaille.
- Plumer, flamber, parer et vider
- Expliquez comment désosser un déhanché.
 - Désosser un déhanché
- **(faux-filet, filet et milieu train de côtes)**
- **Respecter le sens du désossement de la tête vers la queue donc :**
- 1 séparer le filet du contre filet (vous pouvez utiliser une feuille pour gratter les os)
- 2 désosser les 8 vertèbres dorsales du milieu train côtes (pour un désossage à blanc décoller le cartilage de prolongement si existant et séparer l' os de la viande avec le dos d' une feuille)
- 3 désosser seulement les 3 côtes se trouvant du côté du faux-filet (généralement les 5 côtes du carré de bœuf restent sur la viande pour être vendus comme côte de bœuf)
- 4 désosser les 6 vertèbres lombaires du faux-filet (pour un désossage à blanc décoller le cartilage de prolongement si existant et séparer l' os de la viande avec le dos d' une feuille)
- Citez les différents ficelage
- Ficelage à l'arrêté, en continu et à la roulette

évaluation

- Expliquez comment ficeler.
- Pour réaliser un bon ficelage
- 1 on retire les parties ferme
- 2 on utilise que la quantité strictement nécessaire de barde
- 3 on réalise des bracelets réguliers parallèle les uns aux autres
- 4 on sert bien les bracelets sans pour autant être excessif
- on commence le premier bracelet par la partie la plus épaisse du morceau
- Technique pour ficeler
- 1 placer une barde autour du rôti que l'on maintient par un tour de ficelle dite ficelle en croix.
- 2 réaliser les bracelets par double nœuds, aligner les nœuds
- 3 réaliser une tension sur les ficelles permettant d'obtenir une belle forme.