BP Boucher

CORRIGÉ NON OFFICIEL

Proposition de corrigé rédigée par FormaV avec l'aide d'outils d'intelligence artificielle. Elle peut contenir des erreurs et ne remplace ni le corrigé ni le barème officiels de l'examen.

Les sujets officiels des sessions passées et nos sujets d'entraînement sont classés sur https://bpboucher.fr/annales-sujets-et-corriges

Document mis en ligne par FormaV®. Reproduction ou diffusion sans autorisation interdite.

BP Boucher

Session 2009 • Code sujet : **E1-U10** • Durée : **5 h 00** • Coefficient : **12**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Transformation des viandes et service client (4 questions) **Page 3**

2. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 7**

Sujet officiel (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U1 - Transformation, commercialisation/2009/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2009 - 3-Sujet.pdf

FormaV - document d'entraînement non officiel

1. Transformation des viandes et service client

L'épreuve pratique évalue les opérations de transformation, de préparation, de découpe et de présentation des viandes, ainsi que la pesée, l'hygiène et la sécurité. Elle comprend aussi un entretien commercial de 15 minutes, sans préparation, où le candidat répond à deux questions portant sur les besoins du client et l'utilisation culinaire des produits carnés.

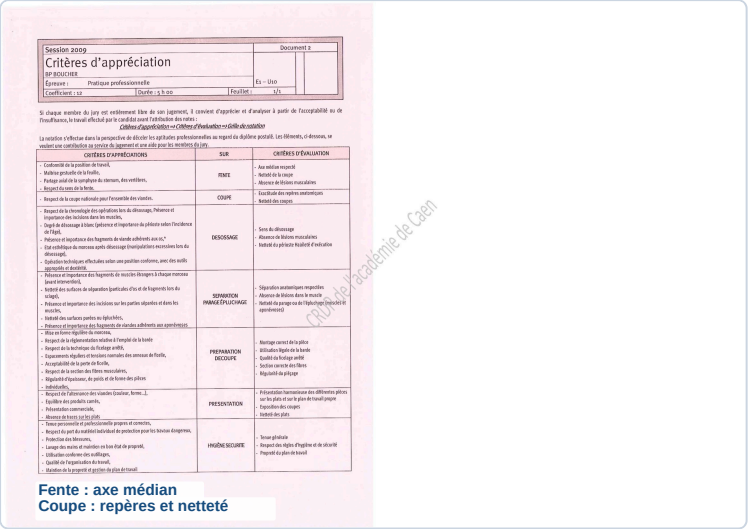
Fente et coupe

Question 1. Réaliser la fente et la coupe des viandes en respectant la position de travail, l'axe médian, le partage axial, le sens de la fente, les repères anatomiques et la netteté des coupes, sans provoquer de lésions musculaires.

La fente et la coupe sont appréciées selon la position de travail, le geste et la qualité du résultat. Il faut respecter l'axe médian, partager axialement la symphyse du sternum et les vertèbres, puis suivre les repères anatomiques de la coupe nationale.

Une coupe nette, dans le sens prévu, sans lésion musculaire, traduit une exécution maîtrisée. Les outils doivent être utilisés correctement et le plan de travail rester propre.

Critères de fente et de coupe


Session 2009

Critères d'appréciation

BP BOUCHER

Épreuve : Pratique professionnelle

Coefficient : 12 | Durée : 5 h 00 | Feuillet : 1/1

Document 2

Es – Uso

CRITÈRES D'APPRÉCIATIONS	SUR	CRITÈRES D'ÉVALUATION
• Conformité de la position de travail, • Maîtrise gestuelle de la fente, • Partage axial de la symphyse du sternum, des vertèbres, • Respect des axes de la fente,	FENTE	• Axe médian respecté • Netteté de la coupe • Absence de lésions musculaires
• Respect de la coupe nationale pour l'ensemble des viandes.	COUPE	• Exactitude des repères anatomiques Netteté des coupes
• Respect de la chronologie des opérations lors du désossage, Présence et importance des incisions dans les muscles, • Degré de désossage à blanc (présence et importance du périoste selon l'incidence de l'âge), • Présence et importance des fragments de viande adhérents aux os, • État esthétique du morceau après désossage (manipulations excessives lors du désossage), • Exécution techniques effectuées selon une position conforme, avec des outils appropriés et dextérité.	DESOSSAGE	Sens du désossage • Absence de lésions musculaires Netteté du périoste Réalité d'exécution
• Présence et importance des fragments de muscles étrangers à chaque morceau (avant intervention), • Netteté des surfaces de séparation (particulier d'os et de fragments lors du sciage), • Présence et importance des incisions sur les parties séparées et dans les muscles, • Netteté des surfaces parties ou épluchées, • Présence et importance des fragments de viandes adhérents aux ayponévroses	SEPARATION PARAGE ÉPLUCHAGE	• Séparation anatomiques respectées • Absence de lésions dans le muscle • Netteté du parage ou de l'épluchage (viandes et ayponévroses)
• Mise en forme régulière du morceau, • Respect de la réglementation relative à l'emploi de la ficelle • Respect de la technique du ficelage arrêté, • Espacements réguliers et tension normales des anneaux de ficelle, • Acceptabilité de la perte de ficelle, • Respect de la section des fibres musculaires, • Régularité d'épaisseur, de poids et de forme des pièces • Individuelles,	PREPARATION DECOUPE	• Nouage correct de la pièce Utilisation légale de la bande • Qualité du ficelage arrêté • Section correcte des fibres • Régularité du pliçage
• Respect de l'alternance des viandes (couleur, forme, ...), • Équilibre des produits carnés, • Présentation commerciale, • Absence de traces sur les plats	PRESENTATION	• Présentation harmonieuse des différentes pièces sur les plats et sur le plan de travail propre • Exposition des coupes • Netteté des plats
• Tenue personnelle et professionnelle propres et correctes, • Respect du port du matériel individuel de protection pour les travaux dangereux, • Protection des blessures, • Lavage des mains et maintien en bon état de propreté, • Utilisation conforme des outillages, • Qualité de l'organisation du travail, • Maintien de la propreté et gestion du plan de travail	HYGIÈNE SECURITE	• Tenue générale • Respect des règles d'hygiène et de sécurité • Propreté du plan de travail

Propriété de l'académie de Caen

Fente : axe médian
Coupe : repères et netteté

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Fente axiale et coupe conforme aux repères anatomiques, nettes et sans lésion musculaire.

Désossage, séparation, parage et épluchage

Question 2. Effectuer le désossage selon la chronologie et la technique adaptées, en limitant les incisions et les fragments adhérents. Respecter les séparations anatomiques puis réaliser un parage ou un épluchage net, en préservant les muscles.

La qualité repose sur le respect de la chronologie, des séparations anatomiques et de l'intégrité des muscles. Réaliser les opérations avec des outils adaptés et un geste maîtrisé.

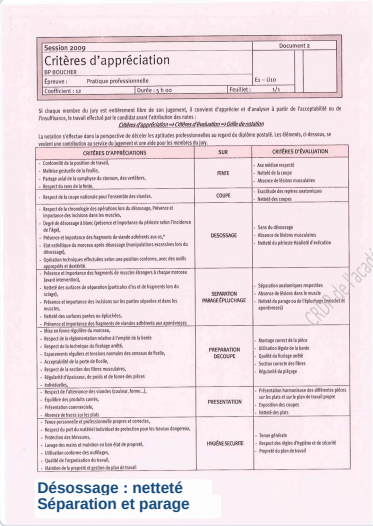
1. Désosser dans l'ordre approprié, en limitant les incisions et les fragments de viande adhérents.
2. Retirer le périoste proprement, selon les caractéristiques du morceau, sans laisser de lésions musculaires.

FormaV - document d'entraînement non officiel

3. Suivre les séparations anatomiques, puis parer ou éplucher nettement les muscles et les aponévroses.

Le résultat doit être esthétique, avec des surfaces de séparation et de parage nettes.

Critères de désossage et de parage



Session 2009 — Document 2

Critères d'appréciation

BP BOUCHER

Épreuve : Pratique professionnelle — Es – Uso

Coefficient : 12 — Durée : 5 h 00 — Feuillet : 1/1

Si chaque membre du jury est entièrement libre de son jugement, il convient d'apprécier et d'analyser à partir de l'acceptabilité ou de l'insuffisance, le travail effectué par le candidat avant l'attribution des notes :

Critères d'appréciation → Critères d'évaluation → Grille de notation

La notation s'effectue dans la perspective de décider les aptitudes professionnelles au regard du diplôme postulé. Les éléments, ci-dessous, se veulent une contribution au service du jugement et une aide pour les membres du jury.

CRITÈRES D'APPRÉCIATIONS	SUR	CRITÈRES D'ÉVALUATION
- Conformité de la position de travail, - Maîtrise gestuelle de la Fouille, - Partage aisé de la symphyse du sternum, des ventilères, - Respect du sens de la fente.	FENTE	- Aux médian respecté - Netteté de la coupe - Absence de lésions musculaires
- Respect de la coupe nationale pour l'ensemble des viandes.	COUPE	- Exactitude des repères anatomiques - Netteté des coupes
- Respect de la chronologie des opérations lors du désossage, Présence et importance des incisions dans les muscles, - Degré de désossage à blanc (présence et importance du périoste selon l'incidence de l'âge), - Présence et importance des fragments de viande adhérents aux os,* - État esthétique du morceau après désossage (manipulations excessives lors du désossage), - Opérations techniques effectuées selon une position conforme, avec des outils appropriés et durabilité.	DESOSSAGE	- Sens du désossage - Absence de lésions musculaires - Netteté du périoste résultant d'évaluation
- Présence et importance des fragments de muscles (étrangers à chaque morceau (avec intermédiaire), - Netteté des surfaces de séparation (particules d'os et de fragments lors du sciage), - Présence et importance des incisions sur les parties séparées et dans les muscles, - Netteté des surfaces parties ou épluchées, - Présence et importance des fragments de viandes adhérents aux aponévroses	SEPARATION PARAGE ÉPLUCHAGE	- Séparation anatomiques respectées - Absence de lésions dans le muscle - Netteté du parage ou de l'épluchage (muscles et aponévroses)
- Mise en forme régulière du morceau, - Respect de la réglementation relative à l'emploi de la barde - Respect de la technique du ficelage arrêté, - Espacements réguliers et tensions normales des anneaux de ficelle, - Acceptabilité de la perte de ficelle, - Respect de la section des fibres musculaires, - Régularité d'épaisseur, de poids et de forme des pièces individuelles.	PREPARATION DECOUPE	- Montage correct de la pièce - Utilisation légale de la barde - Qualité du ficelage arrêté - Section correcte des fibres - Régularité du pilpage
- Respect de l'alternance des viandes (couleur, forme...), - Équilibre des produits carnés, - Présentation commerciale, - Absence de bases sur les plats	PRESENTATION	- Présentation harmonieuse des différentes pièces sur les plats et sur le plan de travail propre - Exposition des coupes - Netteté des plats
- Tenue personnelle et professionnelle propres et correctes, - Respect du port du matériel individuel de protection pour les travaux dangereux, - Protection des blessures, - Lavage des mains et maintien en bon état de propreté, - Utilisation conforme des nuillages, - Qualité de l'organisation du travail, - Maintien de la propreté et gestion du plan de travail	HYGIÈNE SECURITE	- Tenue générale - Respect des règles d'hygiène et de sécurité - Propreté du plan de travail

Désossage : netteté
Séparation et parage

Crédit de l'académie de Caen

✓ RÉPONSE À RETENIR

Désossage maîtrisé, séparations anatomiques respectées et parage net, sans lésion musculaire.

Préparation, découpe, présentation, pesée et hygiène

Question 3. Préparer et découper les pièces en respectant leur mise en forme, la réglementation sur la barde, le ficelage, la section des fibres et la régularité des morceaux. Présenter les produits de façon commerciale, effectuer la pesée et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité, notamment pour la tenue et la propreté du plan de travail.

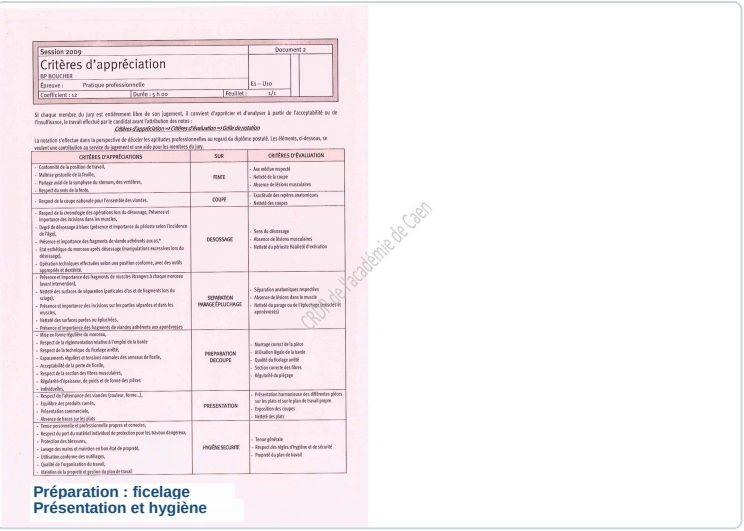
Les critères portent sur la conformité de la préparation, la régularité des pièces, leur présentation et le respect de l'hygiène et de la sécurité.

Opération	À respecter
Préparation et découpe	Mise en forme, emploi réglementaire de la barde, ficelage régulier, section correcte des fibres et morceaux réguliers.
Présentation et pesée	Alternance et équilibre des produits, présentation harmonieuse, plats nets et pesée effectuée.
Hygiène et sécurité	Tenue et protections adaptées, mains et plan de travail propres, règles de sécurité respectées.

Les anneaux de ficelle doivent être régulièrement espacés et normalement tendus. Les produits sont exposés proprement.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Critères de préparation et d’hygiène



Session 2009 — Document 2

Critères d’appréciation

BP BOUCHER

Épreuve : Pratique professionnelle — Es – U10

Coefficient : 12 — Durée : 5 h 00 — Feuillet : 1/1

Si chaque membre du jury est entièrement libre de son jugement, il convient d’apprécier et d’analyser à partir de l’acceptabilité ou de l’insuffisance, le travail effectué par le candidat ayant l’attribution des notes :

Critères d’appréciation =/= Critères d’évaluation =/= Grille de notation

La notation s’effectuer dans la perspective de décider les aptitudes professionnelles au regard du diplôme postulé. Les éléments, ci-dessous, ne veulent une contribution au service du jugement et une aide pour les membres du jury.

CRITÈRES D’APPRÉCIATIONS	SUR	CRITÈRES D’ÉVALUATION
• Conformité de la position de travail, • Maîtrise gestuelle de la fourche, • Portage aisé de la symphyse du sternum, des vertèbres, • Respect du sens de la fente,	FENTE	• Axe médian respecté • Netteté de la coupe • Absence de lésions musculaires
• Respect de la coupe réglementaire pour l’ensemble des viandes.	COUPE	• Exactitude des repères anatomiques • Netteté des coupes
• Respect de la chronologie des opérations lors du désossage, Présence et importance des incisions dans les muscles, • Degré de désossage à bien (présence et importance du périoste selon l’incidence de l’âge), • Présence et importance des fragments de viande adhérents aux os,* • État esthétique du morceau après désossage (manipulations excessives lors du désossage), • Exécution techniques effectuées selon une position conforme, avec des outils appropriés et dextérité.	DESOSSAGE	• Sens du désossage • Absence de lésions musculaires • Netteté du périoste Réalisé d’exécution
• Présence et importance des fragments de muscles étrangers à chaque morceau (avant intervention), • Netteté des surfaces de séparation (particulier d’os et de fragments lors du sciage), • Présence et importance des incisions sur les parties séparées et dans les muscles, • Netteté des surfaces parties ou éplucheées, • Présence et importance des fragments de viandes adhérents aux aponévroses	SEPARATION PARAGE/EPLUCHAGE	• Séparation anatomiques respectées • Absence de lésions dans le muscle • Netteté du parage ou de l’épluchage (muscles et aponévroses)
• Mise en forme régulière du morceau, • Respect de la réglementation relative à l’emploi de la ficelle • Respect de la technique du ficelage arrêté, • Espacements réguliers et tension normales des anneaux de ficelle, • Acceptabilité de la partie de ficelle, • Respect de la section des fibres musculaires, • Régularité d’épaisseur, de poids et de forme des pièces individuelles,	PREPARATION DECOUPE	• Nouage correct de la pièce • Utilisation légale de la ficelle • Qualité du ficelage arrêté • Section correcte des fibres • Régularité du pliçage
• Respect de l’alternance des viandes (couleur, forme...), • Équilibre des produits carnés, • Présentation commerciale, • Absence de barres sur les plats	PRESENTATION	• Présentation harmonieuse des différentes pièces sur les plats et sur le plan de travail propre • Exposition des coupes • Netteté des plats
• Tenue personnelle et professionnelle propres et correctes, • Respect du port du matériel individuel de protection pour les travaux dangereux, • Protection des blessures, • Lavage des mains et matériau en bon état de propreté, • Utilisation conforme des outillages, • Qualité de l’organisation du travail, • Maintien de la propreté et gestion du plan de travail	HYGIÈNE SECURITE	• Tenue globale • Respect des règles d’hygiène et de sécurité • Propreté du plan de travail

CRDP de l'académie de Caen

Préparation : ficelage
Présentation et hygiène

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pièces régulières, ficelage conforme, présentation soignée, pesée effectuée et règles d’hygiène et de sécurité respectées.

Entretien de service client

Question 4. Répondre à deux questions de commercialisation et de destination culinaire des produits carnés, dans un échange simulé avec un client. Identifier ses besoins et lui donner des conseils simples, compréhensibles et utiles concernant notamment les quantités, les morceaux, la cuisson, la conservation, la présentation ou les accompagnements. Les situations proposées incluent un pot-au-feu sans os pour cinq personnes, des brochettes d’abats, des côtes de bœuf et un plat en sauce préparé à l’avance.

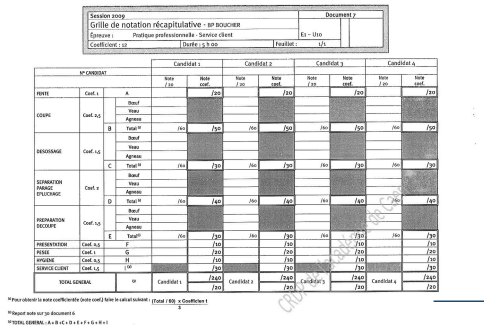
L’entretien commercial dure 15 minutes et évalue l’écoute, l’identification des besoins et la qualité du conseil. Reformuler la demande, puis proposer des choix simples sur les morceaux, les quantités, la cuisson et la conservation.

Pour le pot-au-feu moelleux sans os pour cinq personnes, l’exemple propose 1,5 kg de gîte ou de paleron. Pour un animal jeune, il indique environ 2 h 30 à feu doux. La viande et le bouillon servent ensuite au hachis et à la soupe. Si le repas est prévu plusieurs jours après l’achat, conseiller une préparation plus proche du repas ou la congélation.

Pour les autres demandes, adapter le conseil : abats achetés près de la préparation, légumes d’accompagnement, côtes choisies selon l’épaisseur souhaitée et plat mijoté préparé à l’avance puis conservé au froid.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Critère évalué : service client



Session 2019
Grille de notation récapitulative - BP BOUCHER
Épreuve : Pratique professionnelle - Service client
Coefficient : 12 | Durée : 1 h 00 | Feuillet : 1/1
Document 7
E1 – U11

N° CANDIDAT			Candidat 1		Candidat 2		Candidat 3		Candidat 4	
			Note /10	Note coef.	Note /10	Note coef.	Note /10	Note coef.	Note /10	Note coef.
PEINTE	Coef. 1	A		/20		/20		/20		/20
COUPE	Coef. 2,5	Bœuf								
		Veau								
		Agneau								
		B Total[a]	/40	/50	/40	/50	/40	/50	/40	/50
DESOSSAGE	Coef. 1,5	Bœuf								
		Veau								
		Agneau								
		C Total[a]	/40	/30	/40	/30	/40	/30	/40	/30
SEPARATION PARAGE DYLICHAGE	Coef. 2	Bœuf								
		Veau								
		Agneau								
		D Total[a]	/40	/40	/40	/40	/40	/40	/40	/40
PREPARATION DECOUPE	Coef. 3,5	Bœuf								
		Veau								
		Agneau								
		E Total[a]	/40	/30	/40	/30	/40	/30	/40	/30
PRESENTATION	Coef. 0,5	F		/10		/10		/10		/10
PENSE	Coef. 1	G		/20		/20		/20		/20
HYGIENE	Coef. 0,5	H		/10		/10		/10		/10
SERVICE CLIENT	Coef. 1,5	I[a]		/30		/30		/30		/30
TOTAL GENERAL		G	Candidat 1	/240 /20	Candidat 2	/240 /20	Candidat 3	/240 /20	Candidat 4	/240 /20

[a] Pour obtenir la note coefficientée (note coef.) faire le calcul suivant : (Total / 80) x Coefficient 1 / 5
[b] Report note sur 20 document 6
[c] TOTAL GENERAL : A + B +C + D + E + F + G + H + I

CROQUIS NON CONTRACTUEL

Service client
Besoins et vente-conseil

✓ RÉPONSE À RETENIR

Écouter et reformuler le besoin, puis conseiller des morceaux, quantités, cuissons et conservations adaptés au client.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2009)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve E1 de pratique professionnelle du BP Boucher, session 2009, porte le code E1-U10, dure 5 h 00 et a un coefficient 12. Elle évalue la transformation et la présentation des viandes, la pesée, l'hygiène et la sécurité. Un entretien commercial de 15 minutes, sans préparation, vérifie l'identification des besoins et le conseil sur les produits carnés et leur destination culinaire.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La fente et la coupe exigent le respect de l'axe, du sens de coupe et des repères anatomiques.
- Le désossage s'évalue notamment sur sa chronologie, la netteté du périoste et la préservation des muscles.
- La préparation demande des pièces régulières, un ficelage maîtrisé et une section correcte des fibres.
- La note finale est ramenée sur 20 à partir du total général sur 240, constitué des notes coefficientées.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter la position de travail, l'axe médian et le sens de la fente, sans léser les muscles.
- Employer des outils adaptés et suivre l'ordre des opérations lors du désossage.
- Soigner la régularité des pièces, le ficelage, la présentation et la propreté du plan de travail.
- À l'entretien, écouter le client et proposer des conseils simples, pertinents et compréhensibles.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Combien de temps dure l'entretien de service client ?

L'entretien dure 15 minutes, sans temps de préparation. Il est inclus dans l'épreuve pratique, dont la durée totale est de 5 heures.

Q : Quels conseils faut-il donner pendant l'entretien ?

Il faut répondre aux besoins du client avec des conseils simples sur les quantités, les morceaux adaptés, la cuisson et sa durée, la conservation, la présentation ou les accompagnements.

Q : Comment s'organise la notation de l'épreuve ?

La grille récapitulative répartit les notes par opération et par coefficient, pour un total général sur 240. Les notes coefficientées sont additionnées puis le résultat est reporté sur 20.

Q : Que privilégie le jury dans le jeu de rôle commercial ?

Le jury évalue l'identification des besoins et la vente conseil. Il attend des réponses adaptées à une situation ordinaire de clientèle, utiles à l'acte de vente et formulées dans un langage compréhensible.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U1 - Transformation, commercialisation/2009/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2009 - 3-Sujet.pdf
Ressources BP Boucher : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

FormaV - document d'entraînement non officiel

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

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.