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

Pratique professionnelle

Session 2010 • Code sujet : **14JPB10** • Durée : **5 h 00** • Coefficient : **12**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Transformation et commercialisation de viandes d'agneau, de veau et de bœuf (8 questions) **Page 3**

2. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 8**

Sujet officiel (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U1 - Transformation, commercialisation/2010/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2010 - 2-Sujet.pdf

FormaV - document d'entraînement non officiel

1. Transformation et commercialisation de viandes d'agneau, de veau et de bœuf

Le candidat réalise des opérations professionnelles sur une carcasse d'agneau, une demi-carcasse de veau et un quartier de bœuf AV5, en suivant l'ordre de travail prévu. Il prépare les pièces demandées pour la vente, les pèse et les présente, tout en répondant à deux questions de service client et en respectant l'hygiène et la sécurité.

Conseil et commercialisation

Question Service client. Répondre aux deux questions relatives à la commercialisation et à la destination culinaire de produits carnés. Fournir des conseils adaptés concernant notamment les temps de cuisson, les précautions de conservation et les légumes d'accompagnement.

Adaptez le temps et le mode de cuisson au morceau : les côtes et biftecks se saisissent rapidement ; les morceaux à braiser ou à mijoter cuisent lentement, à couvert, avec un peu de liquide. Pour une grosse pièce, vérifiez la cuisson à cœur. Conseillez de conserver la viande emballée, séparée des aliments cuits et au réfrigérateur entre 0 et 4 °C, en respectant la date limite. Proposez des légumes de saison, par exemple carottes, haricots verts ou pommes de terre, selon le plat.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Cuisson adaptée au morceau, conservation au froid entre 0 et 4 °C et légumes de saison en accompagnement.

Transformation

Question Agneau. Effectuer les opérations prévues : couper le baron entre la première et la seconde vertèbre lombaire, fendre le coffre, réaliser les coupes demandées sur un seul côté, désosser l'épaule et la selle, puis parer les pièces indiquées.

1. Couper le baron entre la première et la seconde vertèbre lombaire, puis fendre le coffre.
2. Sur un seul côté, lever l’épaule ; couper le collier, la poitrine et le haut de côtes, puis le carré de côtes découvertes.
3. Séparer la selle anglaise et couper la selle sur le gigot.
4. Désosser l’épaule en laissant l’humérus coulé, puis désosser la selle. Parer l’épaule, le collier, le carré de côtes découvertes et la selle.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Baron coupé au repère lombaire, coffre fendu, coupes réalisées sur un côté, puis épaule et selle désossées et pièces parées.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Préparation et commercialisation

Question Agneau. Ficeler l'épaule en long, couper cinq côtes découvertes de poids identique et le collier en morceaux réguliers. Effectuer les pesées demandées, estimer le poids de l'épaule et présenter les pièces prévues pour la vente.

Ficelez l'épaule en long avec une ficelle arrêtée. Préparez cinq côtes découvertes de poids identique et découpez le collier en morceaux réguliers. Pesez les côtes et les morceaux de collier ; estimez puis inscrivez le poids de l'épaule dans la case prévue. Présentez l'épaule, les côtes découvertes, les morceaux de collier et la selle parée.

Pièce	Préparation ou pesée attendue
Épaule	Ficelée en long ; poids estimé
Côtes découvertes	5 pièces de poids identique
Collier	Morceaux réguliers, pesés

Fiche de pesée agneau complétée

5 côtes découvertes	Épaule d'agneau	8 morceaux de sauté de veau	Rôti de veau	4 biftecks	bœuf braisé	Bœuf bourguignon
Poids identique	Estimation du poids	100 g x 8 = 800 g	1,200 kg	120 g pièce	1,300kg	10 x 100 gr
Poids identique	Poids estimé					

✓ RÉPONSE À RETENIR

Épaule ficelée en long ; 5 côtes de poids identique ; collier en morceaux réguliers ; pesées et présentation des pièces prévues.

Transformation

Question Veau. Couper le cuisseau et la longe, lever l'épaule, séparer les ensembles de pièces indiqués et couper le jarret avant en vue de la vente. Désosser le collier et les côtes découvertes ainsi que l'épaule, puis parer les pièces demandées.

1. Couper le cuisseau et la longe, puis lever l'épaule.
2. Couper l'ensemble collier-côtes découvertes et l'ensemble poitrine-tendon-haut de côtes ; couper le jarret avant pour la vente.
3. Désosser le collier et les côtes découvertes, puis désosser l'épaule en laissant l'humérus coulé.
4. Parer le collier, les côtes découvertes et l'épaule.

FormaV - document d'entraînement non officiel

✓ RÉPONSE À RETENIR

Cuisseau, longe, épaule, ensembles de coupe et jarret préparés, puis collier, côtes découvertes et épaule désossés et parés.

Préparation et commercialisation

Question Veau. Préparer dans l'épaule un rôti de veau de 1,200 kg, bardé et ficelé, ainsi que huit morceaux de sauté de 100 g chacun. Peser les produits et présenter le rôti, l'ensemble collier-bas de carré et les morceaux de sauté.

Dans l'épaule, prélevez une pièce de 1,200 kg pour le rôti, puis bardez-la et ficelez-la avec une ficelle arrêtée. Préparez huit morceaux de sauté de 100 g chacun : le poids total visé est de 800 g. Pesez le rôti et les morceaux. Présentez le rôti, l'ensemble collier-bas de carré et le sauté sur un plat.

Produit	Quantité et poids demandé	Poids total visé
Rôti de veau	1 pièce	1,200 kg
Sauté de veau	8 morceaux de 100 g	800 g

Fiche de pesée veau complétée

5 côtes découvertes	Épaule d'agneau	8 morceaux de sauté de veau	Rôti de veau	4 biftecks	bœuf braisé	Bœuf bourguignon
Poids identique	Estimation du poids	100 g x 8 = 800 g	1,200 kg	120 g pièce	1,300kg	10 x 100 gr
		800 g	1,200 kg			

✓ RÉPONSE À RETENIR

Rôti bardé et ficelé : 1,200 kg ; sauté : 8 morceaux de 100 g, soit 800 g ; présenter aussi l'ensemble collier-bas de carré.

Transformation

Question Bœuf. Lever l'épaule en raquette, séparer le gros bout de poitrine, le plat de côtes découvert et les basses côtes, puis couper le jarret en vue de la vente. Désosser l'épaule et le collier, séparer les morceaux demandés, parer le collier et éplucher le dessous de palette et le merlan.

1. Lever l'épaule en raquette.
2. Séparer le gros bout de poitrine et le plat de côtes découvert, puis les basses côtes. Couper le jarret en vue de la vente.
3. Désosser l'épaule et le collier, puis séparer tous les morceaux de l'épaule.

FormaV - document d'entraînement non officiel

4. Parer le collier et éplucher le dessous de palette ainsi que le merlan.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Épaule levée en raquette ; morceaux séparés, jarret coupé, collier désossé et paré, dessous de palette et merlan épluchés.

Préparation et commercialisation

Question Bœuf. Préparer quatre biftecks de 120 g dans le dessous de palette, un morceau à braiser de 1,300 kg dans le collier et dix morceaux de bourguignon de 100 g dans le collier. Effectuer les pesées et présenter les produits.

Prélevez dans le dessous de palette quatre biftecks de 120 g chacun, soit 480 g au total. Dans le collier, préparez un morceau à braiser de 1,300 kg et dix morceaux de bourguignon de 100 g chacun, soit 1 000 g. Pesez séparément les trois catégories et présentez-les distinctement.

Produit	Quantité	Poids total visé
Biftecks	4 de 120 g	480 g
À braiser	1 morceau	1,300 kg
Bourguignon	10 de 100 g	1 000 g

Fiche de pesée bœuf complétée

5 côtes découvertes	Épaule d'agneau	8 morceaux de sauté de veau	Rôti de veau	4 biftecks	bœuf braisé	Bœuf bourguignon
Poids identique	Estimation du poids	100 g x 8 = 800 g	1,200 kg	120 g pièce	1,300kg	10 x 100 gr
				480 g	1,300 kg	1 000 g

✓ RÉPONSE À RETENIR

4 biftecks de 120 g : 480 g ; 1 morceau à braiser : 1,300 kg ; 10 morceaux de bourguignon de 100 g : 1 000 g.

Organisation, hygiène et sécurité

Question Évaluation transversale. Respecter l'ordre des travaux, en réalisant les opérations dans la succession agneau, veau, bœuf. Séparer les viandes des différentes espèces et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité pendant toute l'épreuve.

Respectez l’ordre de travail indiqué : agneau, veau, puis bœuf. Maintenez les viandes des différentes espèces séparées et appliquez les règles d’hygiène et de sécurité pendant toute l’épreuve.

- Nettoyez et désinfectez le plan de travail et les outils entre les espèces ; lavez-vous les mains et changez les protections souillées.
- Gardez les viandes au froid, évitez les contaminations croisées et évacuez régulièrement les déchets.
- Utilisez les couteaux et la scie avec maîtrise, sur un support stable, et rangez les outils tranchants en sécurité.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Ordre respecté : agneau, veau, bœuf ; viandes séparées, hygiène maintenue et outils manipulés en sécurité.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2010)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve pratique du BP Boucher, session 2010, code 14JPB10, dure 5 h et a un coefficient 12. Elle porte sur la transformation et la commercialisation de viandes d'agneau, de veau et de bœuf. Le candidat réalise les découpes et préparations demandées, effectue les pesées, présente les produits, conseille le client et respecte l'ordre de travail, l'hygiène et la sécurité.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le baron d'agneau se coupe entre la première et la seconde vertèbre lombaire.
- Les cinq côtes découvertes d'agneau doivent avoir un poids identique.
- La fiche de pesée demande une estimation du poids de l'épaule d'agneau et fixe plusieurs poids de préparation.
- La présentation doit être commerciale et maintenir la séparation des viandes des différentes espèces.

Points de vigilance & attentes du jury

- Suivre l'ordre prescrit des espèces : agneau, veau, puis bœuf.
- Respecter les quantités et poids demandés pour les pièces préparées et les pesées.
- Séparer les viandes des différentes espèces et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité.
- Soigner la présentation commerciale; la rapidité d'exécution n'est pas prise en compte.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment utiliser la fiche de pesée pendant l'épreuve ?

Repérez chaque produit dans le tableau, puis pesez-le selon la quantité ou le poids indiqué. Pour l'épaule d'agneau, le sujet demande une estimation à inscrire dans la case correspondante; les cinq côtes doivent avoir un poids identique.

Q : Quelles préparations de veau faut-il réaliser ?

Le sujet demande un rôti de 1,200 kg prélevé dans l'épaule, bardé et ficelé, ainsi que huit morceaux de sauté de 100 g chacun. Il faut aussi peser les produits et respecter les consignes de présentation.

Q : La rapidité d'exécution compte-t-elle dans la note ?

Non. Le sujet précise que la rapidité d'exécution de chaque opération n'est pas prise en compte. Il faut privilégier la qualité du travail, le respect du plan de travail, des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.

Q : Quels aspects sont évalués en plus des découpes ?

Le sujet évalue notamment la qualité et la méthode d'exécution, le maniement du matériel, les pesées, le service client, la présentation commerciale, l'hygiène et la sécurité. Le plan de travail doit être observé, sous peine d'un point retiré.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U1 - Transformation, commercialisation/2010/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2010 - 2-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.