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 - BP BOUCHER

Session 2010 • Code sujet : **E1 - U10** • Durée : **5 h 00** • Coefficient : **12**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Transformation, pesées, présentation commerciale et conseil client (3 questions) **Page 3**

2. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 6**

Sujet officiel (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U1 - Transformation, commercialisation/2010/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2010 - 6-Sujet.pdf

FormaV - document d'entraînement non officiel

1. Transformation, pesées, présentation commerciale et conseil client

Le candidat transforme les carcasses et morceaux de coupe mis à sa disposition et présente les produits finis conformément aux indications du sujet. L'épreuve évalue la qualité des gestes et des produits, les pesées, l'hygiène et la sécurité, ainsi que les compétences commerciales lors d'un entretien.

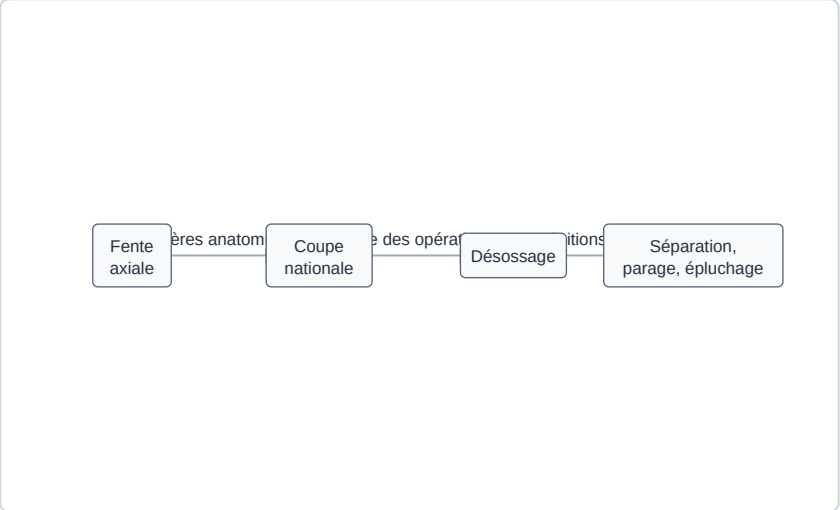
Transformation des viandes

Question 1. Transformer les carcasses et morceaux de coupe mis à disposition en respectant les opérations demandées et les techniques professionnelles. Le jury apprécie notamment la fente, la coupe, le désossage, la séparation, le parage et l'épluchage, ainsi que les repères anatomiques, la chronologie et la qualité d'exécution.

La grille évalue la précision des gestes, les repères anatomiques, l'enchaînement des opérations, la qualité des pièces, l'hygiène et la sécurité. Porter le tablier de protection obligatoire et utiliser des outils adaptés.

1. Fendre dans l'axe médian en partageant sternum et vertèbres, avec une coupe nette et sans lésion musculaire.
2. Réaliser la coupe nationale en respectant les repères anatomiques.
3. Désosser dans le sens approprié, dans l'ordre, sans abîmer les muscles et en laissant une pièce propre.
4. Séparer selon les limites anatomiques, puis parer et éplucher proprement, sans entailler les muscles.

Enchaînement des opérations de transformation



Axe médian respecté, absence de lésions musculaires, gestes précis et poste de travail propre.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Fente axiale, coupe nationale et désossage chronologique précis ; séparations et finitions nettes, pièces préservées, hygiène et sécurité respectées.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Préparation, pesées et présentation

Question 2. Préparer et découper les pièces conformément aux critères du sujet, puis évaluer les pesées en utilisant le tableau correspondant aux produits concernés. Présenter les produits de manière commerciale, sans décoration, et respecter les exigences d'hygiène, de sécurité et de propreté du plan de travail.

Peser les produits concernés et calculer l'écart absolu avec le poids estimé pour le tableau A, ou avec le poids imposé pour le tableau B. Pour le tableau C, comparer les poids des petites pièces indiquées. Reporter chaque écart dans la tranche correspondante pour obtenir la note.

Grille	Produits	Référence de comparaison
A	Gigot, rôti nerveux de sous-noix, pot-au-feu	Poids estimé par le candidat
B	Rôti de bœuf, blanquette de veau	1 200 g et 800 g, respectivement
C	3 côtes d'agneau filet simple, 3 côtes de veau, 3 biftecks	Différences entre petites pièces de découpe

Présenter les pièces harmonieusement, en exposant les coupes, sans décoration et sur des plats propres. Maintenir également le plan de travail propre et respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

Choix de la grille de pesée

Grille	Produits	Référence
A	Gigot, rôti nerveux de sous-noix, pot-au-feu	Poids estimé par le candidat
B	Rôti de bœuf, blanquette de veau	1 200 g et 800 g, respectivement
C	3 côtes d'agneau filet simple, 3 côtes de veau, 3 biftecks	Différences entre petites pièces de découpe

Comparer les poids selon la référence de la grille, puis lire la note dans la tranche d'écart correspondante.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pesées évaluées avec la grille A, B ou C correspondant au produit ; présentation harmonieuse, sans décoration, sur des plats et un plan de travail propres.

Commercialisation et conseil client

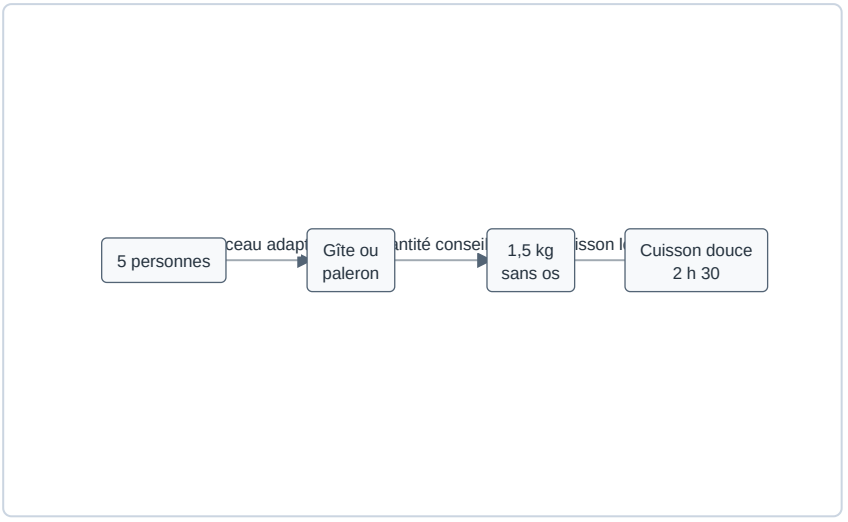
Question 3. Répondre à deux questions sur la commercialisation et la destination culinaire des produits carnés, dans une mise en situation de conseil au client. Identifier le besoin, proposer des morceaux et des quantités adaptés, puis donner des conseils simples concernant notamment la cuisson, la conservation et les accompagnements.

Reformuler la demande : un pot-au-feu moelleux, sans os, pour cinq personnes, avec le bouillon destiné à la soupe et la viande cuite restante au hachis parmentier. Proposer 1,5 kg de gîte ou de paleron. Pour un animal jeune, conseiller environ 2 h 30 à feu doux et mettre la viande dès le début de la cuisson afin que ses sucs

FormaV - document d'entraînement non officiel

parfument le bouillon. Si le plat est préparé plusieurs jours à l'avance, le refroidir rapidement et le conserver au froid, ou le congeler. Pour un service prévu dimanche alors que nous sommes mercredi, conseiller de le congeler et de le décongeler au réfrigérateur.

Conseil client : pot-au-feu sans os



Réutiliser le bouillon pour la soupe et la viande cuite restante pour le hachis parmentier.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pour 5 personnes : 1,5 kg de gîte ou de paleron sans os, cuisson douce d'environ 2 h 30. Bouillon pour la soupe, reste de viande pour le hachis ; congeler si le plat est préparé dès mercredi.

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

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve pratique professionnelle du BP Boucher, session 2010, porte le code E1 - U10, dure 5 h 00 et a un coefficient 12. Elle évalue la transformation des viandes, la préparation et la pesée des produits, leur présentation commerciale et le conseil client. Le jury apprécie également la maîtrise des gestes, la qualité des produits, l'hygiène, la sécurité et l'organisation du travail.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Respecter les repères anatomiques, le sens des opérations et la netteté des coupes lors de la transformation.
- Pour évaluer une pesée, choisir le tableau correspondant au produit et comparer l'écart au poids de référence.
- La présentation attendue est commerciale et harmonieuse, sans décoration ni traces sur les plats.
- Le conseil client peut porter sur les quantités, la cuisson, la conservation, la présentation et les accompagnements.

Points de vigilance & attentes du jury

- Lire l'ensemble du sujet avant de commencer et respecter les opérations demandées.
- Maîtriser les gestes et les outils, respecter les repères anatomiques et éviter les lésions musculaires.
- Porter le tablier de protection et maintenir l'hygiène, la sécurité et la propreté du poste.
- En entretien, répondre simplement au besoin du client avec des conseils utiles à l'acte de vente.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment déterminer la note liée à une pesée ?

Identifiez d'abord le tableau correspondant au produit évalué, puis comparez l'écart en grammes au poids de référence. La note est indiquée dans la tranche d'écart correspondante. Les tableaux A, B et C concernent des produits différents.

Q : Quels gestes de découpe sont particulièrement évalués ?

Le jury apprécie la fente, la coupe, le désossage, la séparation, le parage et l'épluchage. Il observe notamment les repères anatomiques, la netteté, le respect des techniques et l'absence de lésions musculaires.

Q : Combien de temps dure l'entretien commercial ?

L'entretien comprend deux questions relatives à la commercialisation et à la destination culinaire des produits carnés. Il dure 15 minutes, sans temps de préparation, dans le cadre d'une épreuve totale de 5 heures.

Q : La présentation doit-elle être décorée pour obtenir une bonne appréciation ?

Non. Le sujet précise que l'épreuve ne comporte pas de décoration, mais attend une présentation commerciale. Le jury apprécie notamment l'harmonie des pièces, l'exposition des coupes et la netteté des plats.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U1 - Transformation, commercialisation/2010/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2010 - 6-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.