



Ce document a été mis en ligne par l'organisme [FormaV](#)®

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :

www.formav.co/explorer

Corrigé du sujet d'examen - BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2014

Correction du sujet BP BOUCHER - Épreuve : Pratique professionnelle E1 - U10

| Diplôme :

BP Boucher

| Matière :

Pratique professionnelle

| Session :

2014

| Durée :

5 h 00

| Coefficient :

12

| Correction des exercices

Contexte de l'épreuve

Cette épreuve évalue la compétence pratique et théorique des candidats dans le domaine de la boucherie. Elle implique des opérations de transformation et de commercialisation de la viande, en tenant compte des règles de qualité, d'hygiène, et de sécurité.

1. Opérations à effectuer sur l'agneau

Vous devez réaliser plusieurs opérations sur la carcasse d'agneau :

1. **Fente** : Fendre la carcasse, couper le gigot et la selle, lever l'épaule, séparer la poitrine et couper le collier.
2. **Coupe** : Couper le carré découvert.
3. **Désossage** : Désosser entièrement l'épaule.
4. **Parage** : Parer tous les morceaux.
5. **Préparation** : Découper le collier pour un navarin, couper 4 côtes découvertes régulières.
6. **Pesée** : Estimer le poids de l'épaule désossée et ficelée, présenter les morceaux de collier.
7. **Présentation** : Présenter l'épaule et la selle.

Démarche détaillée :

Pour réussir chaque opération, il est essentiel de :

- Utiliser un couteau bien aiguisé pour des coupes nettes.
- Respecter la chaîne de séparation entre les viandes pour éviter les contaminations croisés.
- Évaluer les poids en pesant chaque morceau à l'aide d'une balance adaptée.

2. Opérations à effectuer sur le veau

Les opérations sur la demi-carrosse de veau comprennent :

1. **Fente** : Effectuer la coupe pan-basse, couper le cuisseau.
2. **Coupe** : Lever le jarret arrière.
3. **Désossage** : Désosser le cuisseau et lever la noix, désosser le jarret arrière.
4. **Parage** : Parer la noix et le jarret.
5. **Préparation** : Couper 4 escalopes de 150 g et 8 morceaux de 80 g pour un sauté.
6. **Pesée** : Vérifier le respect des poids demandés.
7. **Présentation** : Présenter les escalopes et le sauté de veau.

Démarche détaillée :

Les étapes de coupe doivent être claires et précises, en mesurant chaque portion minutieusement :

- Chaque escalope de 150 g doit être pesée à l'aide d'une balance pour garantir la régularité du produit.

3. Opérations à effectuer sur le bœuf

Pour la carcasse de bœuf, les étapes à suivre sont :

1. **Fente** : Lever l'épaule en raquette, couper le collier et la poitrine.
2. **Coupe** : Couper la basse côte et le plat de côte.
3. **Désossage** : Désosser l'épaule et la basse côte.
4. **Parage** : Séparer le dessous de palette et éplucher les pièces.
5. **Préparation** : Ficeler un rôti d'1 kg dans la macreuse, découper 3 entrecôtes découvertes de 200 g.
6. **Pesée** : Respecter les poids demandés et présenter les différents morceaux.
7. **Présentation** : Présenter les entrecôtes, le rôti, et le plat de côte découvert.

Démarche détaillée :

Il est crucial de bien ficeler le rôti pour qu'il garde sa forme durant la cuisson, et de s'assurer que chaque pièce soit pesée correctement :

- Contrôler les poids des entrecôtes à 200 g chacune est impératif pour la vente.

4. Tableau récapitulatif

Ce tableau synthétise les opérations à effectuer pour chaque espèce :

Espèces	Opérations	Coefficient
Agneau	Tout au long de la transformation selon les étapes précédentes.	1
Veau	Tout au long de la transformation selon les étapes précédentes.	1.5
Bœuf	Tout au long de la transformation selon les étapes précédentes.	2.5

| Consignes de présentation et d'hygiène

Il est fondamental de garder un poste de travail propre

La présentation doit avoir un aspect commercial :

- Élaborer un agencement attrayant.
- Utiliser des plats appropriés pour la mise en valeur des pièces de viande.

Conseils méthodologiques

- Planifiez votre temps pour chaque étape afin d'éviter la précipitation à la fin de l'épreuve.
- Gardez toujours à l'esprit les règles d'hygiène, notamment le lavage des mains après chaque manipulation.
- Vérifiez constamment les poids pour respecter les exigences de commercialisation.
- Restez organisé dans votre manière de travailler pour maximiser votre efficacité.
- Mettez en valeur votre présentation pour séduire le client, un bon aspect commercial est crucial.

© FormaV EI. Tous droits réservés.

Propriété exclusive de FormaV. Toute reproduction ou diffusion interdite sans autorisation.

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

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.