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.

Pratique professionnelle - Service et commercialisation

Session 2014 • Code sujet : **E1 - U10** • Durée : **5 h 00** • Coefficient : **12**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Conseil client sur des morceaux de viande (2 questions) **Page 3**

2. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 5**

Sujet officiel (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U1 - Transformation, commercialisation/2014/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2014 - 2-Sujet.pdf

FormaV - document d'entraînement non officiel

1. Conseil client sur des morceaux de viande

La fiche présente un entretien de conseil client autour d'un thème, dont la zone est vierge dans le document. Le candidat doit proposer des morceaux adaptés, indiquer les quantités de viande crue et conseiller le client sur la cuisson, les temps, les astuces et la conservation.

Question 1. Rappeler le thème de l'entretien.

La case « Thème » est vierge et aucun thème précis n'est indiqué. Pour conduire l'entretien, on peut retenir ce thème : choisir et préparer une pièce de bœuf à griller.

Thème proposé dans la case vierge



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Thème proposé : choisir et préparer une pièce de bœuf à griller.

Question 2. Proposer des morceaux adaptés au thème et indiquer les quantités de viandes crues. Conseiller le client sur le mode de cuisson, les temps, les astuces et la conservation.

Pour rester cohérent avec le thème proposé, conseiller une pièce tendre adaptée à la cuisson au gril ou à la poêle. Les quantités indiquées sont des repères de viande crue par adulte.

Morceau	Quantité crue	Conseil de cuisson
Entrecôte ou faux-filet	150 à 200 g, désossé	Gril ou poêle très chaud ; environ 2 à 3 min par face pour une pièce de 2 cm, à ajuster selon la cuisson souhaitée.
Bavette ou rumsteck	150 à 200 g, désossé	Saisir rapidement ; laisser reposer quelques minutes avant de servir.

Sortir la viande du froid peu avant cuisson, saler selon le goût et éviter de la piquer. La conserver emballée au réfrigérateur, entre 0 et 4 °C, et respecter la date limite de consommation.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Conseils correspondant au thème proposé

Gril / poêle : entrecôte, faux-filet

Bavette, rumsteck : saisir rapidement

Portion : 150 à 200 g crus par adulte

Conservation : réfrigérateur entre 0 et 4 °C

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pour griller : entrecôte, faux-filet, bavette ou rumsteck. Prévoir 150 à 200 g crus désossés par adulte.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2014)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve pratique de service et commercialisation, session 2014, porte le code E1 - U10. D'une durée de 5 heures et coefficient 12, elle prend la forme d'un entretien de conseil client sur un thème non renseigné sur la fiche. Le candidat rappelle ce thème, propose des morceaux et des quantités de viande crue, puis conseille sur la cuisson et la conservation.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Choisir des morceaux de viande cohérents avec le thème et le mode de cuisson envisagé.
- Indiquer des quantités de viande crue adaptées au besoin du client.
- Adapter les conseils de cuisson et les temps au morceau proposé.
- Inclure des astuces pratiques et des conseils de conservation dans l'échange.

Points de vigilance & attentes du jury

- Rappeler clairement le thème de l'entretien.
- Relier les morceaux proposés au thème et à l'usage culinaire envisagé.
- Exprimer des quantités de viande crue claires et adaptées à la demande.
- Formuler des conseils cohérents sur cuisson, temps, astuces et conservation.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment choisir un morceau adapté au thème demandé ?

Déterminez d'abord le résultat recherché et le mode de cuisson envisagé. Proposez ensuite un morceau compatible avec ces critères et expliquez au client pourquoi ce choix correspond à son besoin.

Q : Comment conseiller sur le temps de cuisson si le morceau n'est pas précisé ?

La fiche ne précise ni thème ni morceau. Reliez le temps annoncé au morceau proposé, à son épaisseur et au mode de cuisson, en indiquant qu'il s'agit d'un repère à adapter au résultat souhaité.

Q : Le sujet indique-t-il un barème ou un temps réservé à l'entretien ?

La fiche donne une durée officielle de 5 heures et un coefficient 12, mais ne précise ni barème ni durée propre à l'entretien. Il ne faut donc pas attribuer de points ni répartir le temps sans indication officielle.

Q : Quel thème faut-il rappeler pendant l'entretien ?

La zone « Thème » est vierge sur la fiche fournie. Le candidat doit rappeler le thème associé à son entretien et relier ses propositions de morceaux, ses quantités et ses conseils à cette demande.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U1 - Transformation, commercialisation/2014/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2014 - 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.