



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 2015

Correction du Sujet BP BOUCHER - Pratique professionnelle E1 - U10

Session : 2015

Épreuve : Pratique professionnelle E1 - U10

Coefficient : 12

Durée : 5 h 00

Feuille : 1/5

| Correction par partie

AGNEAU

Objectif : Réaliser les opérations de transformation et commercialisation de l'agneau.

1- Fente

Énoncé : Fendre la carcasse entière en deux parties.

Démarche : Utiliser un couteau de boucherie bien aiguisé pour fendre la carcasse dans le sens de la longueur.

Résultat : La carcasse est bien fendue.

2- Coupe

Énoncé : Séparer le gigot, couper le carré de côtes filet, lever l'épaule, le collier et la poitrine.

Démarche : Identifier les différentes zones de coupe et procéder à la découpe précise des morceaux. Utiliser des gestes précis pour éviter de déchirer la viande.

Résultat : Les morceaux sont découpés avec soin.

3- Désossage

Énoncé : Désosser l'épaule entièrement et le gigot (os coulé).

Démarche : Utiliser la technique de désossage appropriée. S'assurer que l'os est bien retiré sans abîmer la viande.

Résultat : Tous les os sont extraits et la viande est prête à être travaillée.

4- Parage

Énoncé : Parer le carré de côtes couvert, le découvert et le collier.

Démarche : Enlever les parties non comestibles et les membranes.

Résultat : Les morceaux sont bien parés.

5- Préparation - Découpe

Énoncé : Couper l'épaule en morceaux réguliers de 100 g.

Démarche : Utiliser une balance pour vérifier le poids des morceaux.

Résultat : 5 morceaux de 100 g sont obtenus.

6- Pesée

Énoncé : Évaluation du poids du gigot et des 5 morceaux d'épaule (500 g).

Démarche : Utiliser une balance précise pour évaluer le poids.

Résultat : Le poids du gigot est noté et vérifié.

7- Présentation

Énoncé : Présentation de l'ensemble des morceaux travaillés.

Démarche : Disposer les morceaux sur un plat de manière esthétique.

Résultat : La présentation est commerciale et attrayante.

VEAU

Objectif : Réaliser les opérations de transformation et commercialisation du veau.

1- Fente

Énoncé : Couper en deux parties : l'arrière à 8 côtes, l'avant à 5 côtes.

Démarche : Utiliser un couteau bien aiguisé pour fendre la carcasse.

Résultat : La carcasse est fendue en deux parties.

2- Coupe

Énoncé : Séparer le cuisseau, la longe, couper le tendron et le haut de côtes, séparer le carré de côtes filet.

Démarche : Identifier chaque section et réaliser des coupes précises.

Résultat : Tous les morceaux sont découpés.

3- Désossage

Énoncé : Désosser le cuisseau, le haut de côtes et lever la noix.

Démarche : Suivre les contours des os en prenant soin de préserver la viande.

Résultat : Tous les os sont correctement enlevés.

4- Parage

Énoncé : Parer la noix et la tête de filet.

Démarche : Retirer les membranes et les parties non désirées.

Résultat : Les pièces sont prêtes à travailler.

5- Préparation - Découpe

Énoncé : Préparer un rôti de veau de 1,200 kg, bardé et ficelé.

Démarche : Utiliser la ficelle appropriée et contrôler le poids.

Résultat : Un rôti conforme est réalisé.

6- Pesée

Énoncé : Peser le rôti et les 3 côtes filet de poids identiques.

Démarche : Vérifier le poids à l'aide d'une balance.

Résultat : Pesée réussie.

7- Présentation

Énoncé : Présenter les pièces ayant fait l'objet d'une préparation.

Démarche : Disposer la viande de façon professionnelle.

Résultat : Présentation esthétique de la pièce.

BOEUF

Objectif : Réaliser les opérations de transformation et commercialisation du bœuf.

1- Fente

Énoncé : Lever l'épaule.

Démarche : Couper avec précision.

Résultat : Épaule correctement levée.

2- Coupe

Énoncé : Couper la poitrine, le plat de côtes, le jarret, séparer le collier et la basse côte.

Démarche : Utiliser différentes techniques de coupe pour chaque partie.

Résultat : Toutes les coupes sont effectuées.

3- Désossage

Énoncé : Désosser l'épaule et le collier.

Démarche : Utiliser un couteau adapté pour désosser.

Résultat : Désossage réussi.

4- Parage / Épluchage

Énoncé : Séparer les morceaux de l'épaule, éplucher le dessous de palette et la macreuse à biftecks.

Démarche : Retirer les parties non comestibles.

Résultat : Viande préparée.

5- Préparation - Découpe

Énoncé : Couper 3 biftecks réguliers de poids identiques.

Démarche : Vérifier la régularité du poids des biftecks.

Résultat : Biftecks obtenus de manière cohérente.

6- Pesée

Énoncé : Peser les morceaux de bourguignon (800 g).

Démarche : Utiliser une balance pour vérifier le poids total.

Résultat : Le poids satisfait les critères.

7- Présentation

Énoncé : Présenter tous les morceaux préparés.

Démarche : Veiller à ce que la présentation soit attrayante.

Résultat : Présentation esthétique et professionnelle.

Tableau récapitulatif des travaux à effectuer

Objectif : Résumer les opérations de chaque type de viande.

Notes : Chaque opération a un coefficient indicatif de l'importance de celle-ci dans l'évaluation finale.

- **Fente** : AU BOEUF, AGNEAU : 1, 2.5 pour le veau.
- **Coupe** : Identifier et couper chaque morceau comme indiqué dans les instructions.
- **Désossage** : Être précis et méticuleux pour éviter de perdre de la viande.
- **Parage** : Retirer les membranes et veiller à la propreté des morceaux.
- **Préparation/Découpe** : Travailler avec des poids appropriés et ficeler si nécessaire.
- **Pesée** : Vérifier chaque pièce pour s'assurer du respect des spécificités de poids.
- **Présentation** : Importance d'une présentation esthétique et professionnelle pour la vente.

Méthodologie et conseils

- Priorisez votre ordre de travail : effectuez d'abord les découpes les plus complexes.
- Assurez-vous que vos outils sont affûtés et en bon état avant de commencer.
- Gardez un espace de travail propre pour respecter les règles d'hygiène.
- Vérifiez régulièrement les poids pour garantir la conformité des produits.
- Pratiquez la présentation des produits pour sublimer votre travail auprès des clients.

© 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.