



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 - BP Boucher - Épreuve Pratique Professionnelle E1 - U10

Session : 2015

Coefficient : 12

Durée : 5 h 00

Correction exercice par exercice / question par question

Contexte de l'exercice

Cette épreuve permet de vérifier les compétences acquises par l'étudiant dans le domaine de la boucherie, en termes de transformation et de commercialisation de produits carnés. L'élève doit exécuter des opérations sur trois types de viande : agneau, veau et boeuf, tout en respectant la réglementation et les pratiques professionnelles.

1. Agneau

L'étudiant doit effectuer plusieurs opérations, notamment :

- Fendre la carcasse en deux parties.
- Couper le gigot et le carré de côtes filet.
- Désosser l'épaule et le gigot.
- Parer, préparer et peser les pièces découpées.
- Présenter les morceaux préparés sur un plat.

1.1. Fente

Rappel : Fendre la carcasse entière en deux parties, séparer le gigot, couper le carré de côtes filet.

L'élève doit s'assurer de séparer les morceaux avec précision, en utilisant les techniques de découpe appropriées.

1.2. Désossage

Rappel : Désosser l'épaule (scapulum uniquement) et le gigot.

Cette étape exige un bon maniement du couteau et une attention à ne pas abîmer la viande.

1.3. Parage

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

Vérifier la conformité avec les standards de présentation.

1.4. Préparation et pesée

Couper 5 côtes découvertes de poids identique, ficeler le gigot pour une éventuelle découpe en tranche.

Assurer un poids régulier pour une présentation commerciale adéquate.

1.5. Présentation

Présenter l'ensemble des morceaux travaillés sur un plat.

La présentation doit être soignée, respecter les normes de vente.

2. Veau

Les opérations à effectuer sont similaires, avec des spécificités sur chaque découpe :

- Couper en deux parties : l'arrière et l'avant, dégager les bavettes, et séparer le cuisseau.
- Désosser et parer des parties spécifiques (noix et tête de filet).
- Préparer un rôti de veau et faire des découpes identiques.

2.1. Pesée

Peser le rôti de veau et les côtes filet.

Chaque pièce doit avoir un poids identique pour garantir une vente harmonieuse.

2.2. Présentation

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

La présentation doit séduire le client et respecter les normes du commerce.

3. Bœuf

- Lever l'épaule, couper la poitrine, le plat de côtes, le jarret, et le collier.
- Désosser et séparer les morceaux de l'épaule.
- Préparer des biftecks de 120 g.
- Couper des morceaux pour un « bœuf bourguignon ».

3.1. Pesée

Peser les différentes pièces préparées et estimer le poids du rosbif.

L'exactitude des mesures est cruciale pour la satisfaction du client.

3.2. Présentation

Présenter tous les morceaux préparés sur plat.

Veiller à l'attrait visuel et à la fraîcheur des produits.

Tableau récapitulatif des travaux à effectuer

Chaque opération devra être respectée selon le tableau récapitulatif, en prenant en compte le coefficient

associé à chaque tâche :

- Fendre : 1 point
- Couper : 2.5 points
- Désosser : 1.5 points
- Parer : 2 points
- Préparer : 1.5 points
- Peser : 1 point
- Présenter : 0.5 point
- Service client : 1.5 points
- Hygiène et sécurité : 0.5 point

Méthodologie et conseils

Conseils pratiques :

- Organiser son temps en planifiant les étapes de chaque découpe pour respecter le déroulement de l'épreuve.
- Travailler avec précision pour garantir une découpe correcte et un rendement optimal.
- Assurer un nettoyage régulier de votre espace de travail pour respecter les règles d'hygiène.
- Prendre soin de la présentation finale, car le visuel affecte la vente des produits carnés.
- Être prêt à expliquer chaque étape à l'évaluateur concernant les règles de conservation et les recommandations culinaires adaptées.

© 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.