



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 de l'épreuve E1 - U10 - Pratique professionnelle

Brevet Professionnel BOUCHER - Session 2015

Durée : 5h00 | Coefficient : 12

Correction des opérations de transformation et de commercialisation

Cette épreuve vise à évaluer la compétence des apprenants dans la transformation et la commercialisation de produits carnés, à travers l'exécution de plusieurs opérations sur le veau, l'agneau et le bœuf. Chaque opération doit être réalisée avec soin, en respectant les règles d'hygiène, les techniques de découpe, et en veillant à une présentation commerciale de qualité.

1. Transformation du Veau

1. **Fente :**

Effectuer la coupe PAN SIMPLE/BASSE SIMPLE, en suivant le guide de découpe traditionnel pour le veau.

2. **Coupe :**

Couper les différents morceaux dans la basse (Épaule, collier, bas carré, poitrine).

3. **Désossage :**

- Du jarret avant pour la coupe d'osso buco.
- De l'épaule sans jarret.
- Du collier bas carré.

4. **Parage :**

Parer le collier bas carré.

5. **Préparation :**

- Couper un rôti de veau dans l'épaule (côté palette) d'un poids de 1,500 Kg, bardé et ficelé.
- Couper un morceau de bas carré à braiser de 800 g, bardé et ficelé.

6. **Pesée :**

- Respecter le poids du rôti de veau côté palette (1,500 Kg).
- Respecter le poids et le nombre des morceaux de sauté demandés.

7. **Présentation commerciale :**

Présenter l'ensemble des morceaux demandés sur plat pour une meilleure visibilité des produits.

2. Transformation de l'Agneau

1. **Fente :**

Fendre la carcasse et découper les morceaux principaux.

2. **Coupe :**

- Couper le gigot (sacro-lombaire).
- Séparer le carré filet simple.
- Couper la poitrine (côtes 1ère et 2ème manchonnées).

- Couper le carré de côtes découvertes.
3. **Désossage :**
 - Désosser le gigot (sacrum et coxal).
 - Désosser l'épaule (humérus coulé).
 4. **Parage :**

Parer les morceaux pour présentation.
 5. **Préparation :**

Barder et ficeler l'épaule.
 6. **Pesée :**

Estimer le poids de l'épaule désossée et ficelée.
 7. **Présentation :**

Présenter les morceaux de gigot, épaule et côtes découvertes sur plat.

3. Transformation du Bœuf

1. **Fente :**

Lever l'épaule en raquette.
2. **Coupe :**
 - Couper le gros bout de caparaçon.
 - Couper le plat de côtes découvert.
 - Couper la basse côte.
 - Couper le jarret.
3. **Désossage :**
 - Désosser l'épaule et la basse côte.
4. **Parage :**

Parer le paleron.
5. **Préparation :**
 - Ficeler et barder un rosbif dans la macreuse.
 - Préparer une pièce à braiser dans le paleron de 1,3 kg.
6. **Pesée :**

Vérifier que le rosbif a le poids estimé.
7. **Présentation :**

Présenter le rôti à braiser sur plat.

Tableau récapitulatif des travaux à effectuer

Espèces	Opérations	Coefficient
Agneau/Porc	Fendre, Couper, Désosser, Parer, Préparer	1
Veau	Effectuer la coupe, Désosser, Parer, Préparer	2.5
Bœuf	Désosser, Séparer, Parer, Préparer	1.5

Méthodologie et conseils

- **Gestion du temps :** Établir un timing pour chaque opération afin de respecter les 5 heures.
- **Règles d'hygiène :** Toujours nettoyer les outils entre chaque type de viande pour éviter la

contamination croisée.

- **Technique de coupe** : S'assurer que les techniques de découpe sont bien maîtrisées pour faciliter la présentation.
- **Attrait commercial** : Travailler sur la présentation afin de rendre les morceaux de viande attractifs pour les clients.
- **Sécurité** : Utiliser les outils de manière appropriée pour éviter les blessures tout en travaillant rapidement.

Cette proposition de correction présente l'ensemble des opérations à réaliser lors de cette épreuve, tout en clarifiant l'importance du respect des standards de qualité et d'hygiène dans le métier de boucher. Il est primordial de s'entraîner avec des pièces de viande pour perfectionner chaque technique avant l'épreuve.

© 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.