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 consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du BP Boucher, veuillez visiter :
bpboucher.fr/annales-sujets-et-corriges

BP Boucher - Épreuve E1, sous-épreuve E11

Session 2026 • Code sujet : **26-BP-BCH-E11** • Durée : **5 h 30** • Coefficient : **11**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Analyse fonctionnelle et réglementaire de la commande** (3 questions) — **Page 3**
2. **Identification des morceaux, rendement, pertes et coût matière** (3 questions) — **Page 5**
3. **Préparation de fabrication et organisation du travail** (3 questions) — **Page 7**
4. **Prévention et sécurité au poste** (2 questions) — **Page 9**
5. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 10**

Sujet officiel (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/Préparation et découpe des viandes/2026/BP Boucher - Préparation et découpe des viandes - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Analyse fonctionnelle et réglementaire de la commande

À la Boucherie des Halles de l'Est, un quartier arrière de gros bovin identifié par le lot BH-2606-17 doit être préparé pour une commande du restaurant Le Comptoir des Ducs. Il faut examiner les destinations culinaires, la traçabilité des produits et les mesures d'hygiène à appliquer jusqu'au conditionnement.

Prise en compte de la commande

Question 1.1. À partir de la commande, indiquez les quatre familles de produits à préparer, leur quantité respective et leur destination culinaire. Reportez vos réponses dans le tableau du DR 1.

Famille	Quantité	Destination culinaire
Pièces à griller	12,0 kg	Cuisson rapide à chaleur vive
Pièces à braiser	10,0 kg	Cuisson longue en milieu humide
Pièces à rôtir	8,0 kg	Cuisson au four
Viande hachée	6,0 kg	Préparation destinée à être cuite

Ces quatre lignes reprennent les quantités et destinations indiquées sur le bon de commande du Comptoir des Ducs. Reporter chaque quantité dans la colonne « Quantité à préparer » et la destination correspondante dans le tableau « Analyse de la commande » du DR 1. Conserver la séparation des familles lors de la préparation afin que chaque produit corresponde à son usage culinaire prévu.

DR 1 complété : analyse de la commande

Sécurité	Prévenir les coupures, les troubles liés aux manutentions et les chutes	Vérifier l'état des outils, l'organisation du poste et l'état du sol
Consignes applicables à la préparation de la commande		
12,0 kg		**Cuisson rapide à chaleur vive**
10,0 kg		**Cuisson longue en milieu humide**
8,0 kg		**Cuisson au four**
6,0 kg		**Préparation destinée à être cuite**

✓ RÉPONSE À RETENIR

12,0 kg à griller, 10,0 kg à braiser, 8,0 kg à rôtir et 6,0 kg de viande hachée.

Identification et traçabilité

Question 1.2. Relevez quatre informations nécessaires pour assurer la traçabilité du quartier et des produits remis au client. Pour chacune, précisez où elle doit être retrouvée ou enregistrée dans le cadre du suivi de la commande.

La traçabilité doit relier le quartier reçu, sa préparation et les produits remis au client. Il faut retrouver les informations suivantes dans des supports lisibles et accessibles selon la procédure de l'établissement :

- Fournisseur et lot BH-2606-17 : document d'accompagnement et registre de réception.
- Date de réception et masse reçue de 92,0 kg : fiche de réception ou de pesée.
- Client Le Comptoir des Ducs et référence de commande : bon de commande et registre des commandes.
- Désignation et quantité des produits, reliées au lot : étiquettes des conditionnements et fiche de préparation ou de remise.

Ces enregistrements maintiennent le lien entre l'origine du quartier et la livraison.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Enregistrer fournisseur et lot, réception et masse, client et commande, puis désignation et quantité des produits reliées au lot.

Hygiène

Question 1.3. Citez deux mesures d'hygiène à appliquer entre la réception du quartier et le conditionnement des produits, en distinguant une mesure relative à la maîtrise de la température d'une mesure relative au matériel ou au poste de travail.

Température : maintenir les viandes réfrigérées entre 0 °C et 4 °C pendant la préparation, contrôler la température et l'enregistrer selon la procédure de l'établissement. **Matériel et poste :** garder les mains propres et nettoyer-désinfecter les outils et les surfaces selon le protocole du plan de maîtrise sanitaire. Le poste doit rester propre afin d'éviter les contaminations croisées. Protéger les produits après leur préparation jusqu'à leur conditionnement.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Maintenir les viandes entre 0 °C et 4 °C et nettoyer-désinfecter outils et surfaces selon le protocole.

2. Identification des morceaux, rendement, pertes et coût matière

L'étude porte sur les pesées d'un quartier arrière de 92,0 kg et sur la répartition des viandes commercialisables entre quatre familles de produits. Le candidat exploite le schéma de repérage anatomique, calcule rendement, pertes et coût d'achat, puis établit le coût moyen par kilogramme commercialisable.

Calcul du rendement et des pertes

Question 2.1. Calculez le rendement en viandes commercialisables du quartier et le pourcentage total de pertes et d'éléments non commercialisables. Présentez les opérations, arrondissez les résultats au dixième de pourcentage et vérifiez que les masses indiquées dans le DT 2 permettent de retrouver la masse initiale.

Le rendement rapporte les 69,8 kg de viandes commercialisables à la masse initiale de 92,0 kg : $69,8 \div 92,0 \times 100 = 75,9\ \%$. Les os, les parures grasses et les pertes de préparation représentent $13,4 + 5,6 + 3,2 = 22,2$ kg, soit $22,2 \div 92,0 \times 100 = 24,1\ \%$. Le contrôle du bilan additionne les quatre masses relevées dans le DT 2, et non seulement les viandes et les déchets solides.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Rendement : 75,9 % ; pertes et éléments non commercialisables : 24,1 % ; bilan massique : 92,0 kg.

Nomenclature et destinations culinaires

Question 2.2. À l'aide du schéma du DT 1 et des données du DT 2, identifiez les morceaux correspondant aux familles de produits demandées. Complétez la nomenclature du DR 1 en indiquant, pour chaque morceau proposé, sa destination culinaire principale et la famille de produits à laquelle il peut être affecté. Retenez des morceaux cohérents avec les usages professionnels de la découpe du quartier arrière.

Les zones du DT 1 donnent un repérage indicatif, sans imposer un morceau unique. La sélection ci-dessous associe un morceau cohérent à chacune des destinations demandées. Le rond de gîte est retenu pour le braisage, tandis que la tranche convient au rôtissage.

Morceau identifié	Zone repérée sur le DT 1	Destination culinaire principale	Famille de produits
Faux-filet	2 : aloyau, faux-filet et filet	Griller	Pièces à griller
Rond de gîte	5 : gîte à la noix et rond de gîte	Braiser	Pièces à braiser
Tranche	4 : tende de tranche et tranche	Rôtir	Pièces à rôtir
Parures maigres	Issues du parage des zones 1 à 5	Hacher	Viande hachée

Les parures maigres sont une matière première issue du désossage et du parage, et non un morceau anatomique délimité par une seule zone. Le choix final dépend de la présentation et du travail du quartier.

Nomenclature complétée sur le DR 1

Morceau identifié	Zone repérée sur le DT 1	Destination culinaire principale	Famille de produits
Faux-filet	Zone 2	Griller	Pièces à griller
Rond de gîte	Zone 5	Braiser	Pièces à braiser
Tranche	Zone 4	Rôtir	Pièces à rôtir
Parures maigres	Parage, zones 1 à 5	Hacher	Viande hachée

✓ RÉPONSE À RETENIR

Faux-filet, zone 2 : griller ; rond de gîte, zone 5 : braiser ; tranche, zone 4 : rôtir ; parures maigres : hacher.

Coût matière

Question 2.3. Calculez le coût d'achat HT du quartier entier, puis le coût matière moyen par kilogramme de viande commercialisable obtenu. Utilisez les relations indiquées dans le sujet, exprimez le coût total en euros et arrondissez le coût moyen au kilogramme au centime.

Le coût d'achat total est la masse du quartier multipliée par son prix au kilogramme : $92,0 \times 13,20 = 1\,214,40$ € HT. Le coût matière moyen se calcule ensuite en répartissant ce montant sur les 69,8 kg de viandes commercialisables : $1\,214,40 \div 69,8 = 17,398...$ €/kg. L'arrondi au centime donne 17,40 €/kg.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coût d'achat : 1 214,40 € HT ; coût moyen : 17,40 €/kg pour 69,8 kg commercialisables.

3. Préparation de fabrication et organisation du travail

Le candidat organise la préparation du quartier afin de répondre à la commande sans dépasser les disponibilités de chaque famille. Il décrit les étapes opératoires, calcule les reliquats et définit les informations d'identification ainsi que les précautions de conditionnement et de remise au client.

Protocole opératoire

Question 3.1. Présentez, dans un ordre logique, les principales étapes opératoires depuis la mise en place du poste jusqu'au rangement du matériel après la préparation du quartier. Pour chaque étape, indiquez une vérification professionnelle adaptée : identification, propreté, qualité de coupe, maîtrise des températures ou séparation des produits.

1. Nettoyer et désinfecter le poste, se laver les mains et préparer des outils propres, adaptés et entretenus. Vérifier le matériel et le plan de travail.
2. Contrôler l'identification du quartier BH-2606-17 et sa température, puis le maintenir entre 0 °C et 4 °C.
3. Découper et parer selon les destinations. Contrôler la qualité des coupes et séparer les familles pour éviter les contaminations croisées.
4. Peser les quantités commandées, puis identifier et conditionner chaque famille. Vérifier les masses, l'étiquetage et la protection des produits.
5. Maintenir la commande au froid jusqu'à sa remise. Nettoyer et désinfecter le poste, puis ranger le matériel selon le protocole.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Poste propre, quartier identifié et maintenu au froid, découpes séparées et contrôlées, commande pesée, étiquetée et protégée, matériel nettoyé et rangé.

Prélèvements et reliquats

Question 3.2. Pour chacune des quatre familles, calculez la masse restant disponible après prélèvement de la quantité commandée. Complétez le DR 2, puis vérifiez le total de la commande et le total des masses restant disponibles.

Famille	Calcul du reliquat	Masse restante
Pièces à griller	26,0 - 12,0	14,0 kg
Pièces à braiser	18,0 - 10,0	8,0 kg
Pièces à rôtir	14,8 - 8,0	6,8 kg
Viande hachée	11,0 - 6,0	5,0 kg
Total	69,8 - 36,0	33,8 kg

La commande totalise 36,0 kg. Les reliquats totalisent 33,8 kg : avec la commande, ils retrouvent les 69,8 kg disponibles.

DR 2 complété : masses restantes

Pièces à griller	.....	.....
Pièces à braiser	.....	..... 14,0 kg .....
Pièces à rôtir	.....	..... 8,0 kg .....
Viande hachée	.....	..... 6,8 kg .....

5,0 kg

Nomenclature et destination des morceaux

Morceau identifié	Zone repérée sur le DT 1	Destination culinaire principale	Fa 33,8 kg de produits

✓ RÉPONSE À RETENIR

Reliquats : 14,0 kg à griller, 8,0 kg à braiser, 6,8 kg à rôtir et 5,0 kg hachés. Commande : 36,0 kg. Reliquat total : 33,8 kg.

Identification et remise au client

Question 3.3. Établissez les informations à faire figurer sur l'identification des conditionnements de la commande et indiquez les précautions de conditionnement et de remise au client permettant de préserver la qualité et la traçabilité. Reportez les éléments attendus dans le tableau du DR 2.

Inscrire sur chaque conditionnement le nom du client, la commande du restaurant, le lot d'origine BH-2606-17, la désignation de la famille et sa masse nette. Enregistrer le lien entre le lot, la préparation et les produits remis selon la procédure de l'établissement. Utiliser des emballages propres, adaptés au contact alimentaire, fermés et protecteurs. Séparer les familles pour éviter les contaminations croisées. Maintenir les viandes entre 0 °C et 4 °C jusqu'à la remise et préserver le froid pendant le transport.

DR 2 complété : identification et remise

.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	Le Comptoir des Ducs, commande ..... restaurant
.....	.....	.....	Lot BH-2606-17, lié à la préparation

Désignation et masse nette

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

Emballage séparé, protégé, à 0-4 °C

.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Identifier le client, la commande, le lot BH-2606-17, la désignation et la masse nette. Emballer séparément, protéger et maintenir entre 0 °C et 4 °C jusqu'à la remise.

4. Prévention et sécurité au poste

Cette partie traite des risques liés au désossage et au parage au couteau, au déplacement d'un quartier de 92,0 kg et à un sol humide. Le candidat propose des mesures de prévention adaptées et décrit la conduite à tenir face à un couteau émoussé ou à un sol glissant.

Mesures de prévention

Question 4.1. Pour chacune des trois situations du tableau, proposez une mesure de prévention concrète et adaptée. Les mesures doivent agir sur l'organisation, l'équipement ou le comportement professionnel.

Choisir une mesure adaptée à chaque risque, en appliquant les consignes professionnelles du DT 3 :

- **Couteau :** utiliser un couteau adapté et entretenu, dégager la zone de coupe et conserver une position stable.
- **Quartier de 92,0 kg :** évaluer la charge avant le déplacement et utiliser une aide mécanique ou demander une aide adaptée.
- **Sol humide :** traiter immédiatement la zone, garder les circulations dégagées et maintenir le sol propre et sec.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Couteau adapté et entretenu ; aide mécanique ou aide adaptée pour le quartier ; sol traité immédiatement et maintenu propre et sec.

Conduite à tenir face à un danger

Question 4.2. Indiquez la conduite à tenir si un couteau est émoussé ou si le sol devient glissant pendant le travail. Précisez l'action immédiate à réaliser avant de reprendre la tâche.

1. **Couteau émoussé :** arrêter la coupe et déposer l'outil en sécurité. Le faire affûter selon la procédure de l'établissement ou le remplacer par un couteau adapté avant de reprendre.
2. **Sol glissant :** interrompre le travail, sécuriser et signaler la zone, puis nettoyer et sécher le sol immédiatement. Vérifier qu'il ne reste aucun risque de glissade avant la reprise.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Interrompre la tâche, sécuriser et corriger le danger, puis vérifier que le couteau ou le sol est sûr avant de reprendre.

SYNTHÈSE DE L'ÉPREUVE & RÉFÉRENTIEL • BP BOUCHER

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2026)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve E1, sous-épreuve E11 du BP Boucher, se déroule en session 2026 sous le code 26-BP-BCH-E11, dure 5 h 30 et a un coefficient 11. À partir d'un quartier arrière de gros bovin et d'une commande de restauration, elle évalue la découpe, les calculs de rendement et de coût, l'organisation du travail, la traçabilité, l'hygiène et la prévention des risques.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Rendement (%) = masse commercialisable obtenue ÷ masse de départ × 100.
- Pertes (%) = (masse de départ - masse obtenue) ÷ masse de départ × 100.
- Coût d'achat = masse du quartier × prix au kilogramme; coût moyen = coût d'achat ÷ masse commercialisable.
- La traçabilité relie le lot fournisseur, les opérations réalisées et les produits remis au client.

Points de vigilance & attentes du jury

- Présenter les opérations et les unités; arrondir les pourcentages au dixième et le coût moyen au centime.
- Vérifier que la somme des masses séparées correspond à la masse initiale du quartier.
- Compléter et rendre les documents réponses DR 1 et DR 2 avec la copie.
- Maintenir les viandes entre 0 °C et 4 °C et respecter les consignes d'hygiène, de traçabilité et de sécurité.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment vérifier le rendement et les pertes du quartier ?

Divisez la masse de viandes commercialisables par la masse initiale, puis multipliez par 100 pour obtenir le rendement. Pour les pertes, divisez la différence entre la masse initiale et la masse commercialisable par la masse initiale, puis multipliez par 100.

Q : Quelles données faut-il relier pour assurer la traçabilité de la commande ?

Il faut conserver le lien entre le lot fournisseur, les opérations de préparation et les produits remis au client. Le numéro de lot et les enregistrements de la commande doivent rester lisibles et accessibles selon les procédures de l'établissement.

Q : Quels documents réponses faut-il rendre et quelle est la durée de l'épreuve ?

Les documents réponses DR 1 et DR 2, situés à la fin du sujet, doivent être complétés et rendus avec la copie. L'épreuve dure 5 h 30 et son coefficient est 11.

Q : Quelles consignes d'hygiène et de température faut-il retenir ?

La consigne interne impose de conserver les viandes entre 0 °C et 4 °C. Le sujet cite le règlement (CE) n° 852/2004 pour l'hygiène générale et le règlement (CE) n° 853/2004 pour les règles spécifiques aux denrées alimentaires d'origine animale.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/Préparation et découpe des viandes/2026/BP Boucher - Préparation et découpe des viandes - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

Ressources BP Boucher : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

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.