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

BREVET PROFESSIONNEL

BOUCHER

SESSION 2026

ÉPREUVE E1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE, SOUS-ÉPREUVE E11 : PRÉPARATION, PRÉSENTATION ET DÉCORATION

Coefficient : 11 Durée : 5 h 30

Le matériel professionnel de découpe, les équipements de protection nécessaires et les documents techniques joints au sujet sont mis à disposition. Aucun document personnel ni appareil connecté n'est autorisé.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : ANALYSE FONCTIONNELLE ET RÉGLEMENTAIRE (4 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : ÉTUDE TECHNOLOGIQUE, NOMENCLATURE ET CALCULS PROFESSIONNELS (7 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : PRÉPARATION DE FABRICATION ET ORGANISATION DU TRAVAIL (6 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 4 : PRÉVENTION ET SÉCURITÉ (3 points)	Dossier Questionnement
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES (DT 1, DT 2, DT 3)	Fourni avec le sujet
DOCUMENTS RÉPONSES (DR 1, DR 2) : À RENDRE AVEC LA COPIE	Fin de sujet

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé. L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collège », est autorisé.

Ce sujet comporte 11 pages numérotées de 1/11 à 11/11.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

LES DOCUMENTS RÉPONSES SITUÉS EN FIN DE DOSSIER SONT À COMPLÉTER ET À RENDRE OBLIGATOIREMENT AVEC LA COPIE.

DOSSIER SUJET

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE ET CAHIER DES CHARGES : BOUCHERIE DES HALLES DE L'EST, DIJON (CÔTE-D'OR)

Vous intervenez à la Boucherie des Halles de l'Est pour préparer un quartier arrière de gros bovin destiné à la vente au détail et à une commande de restauration. Le quartier, identifié sous le lot **BH-2606-17**, pèse **92,0 kg** à réception. Son coût d'achat est de **13,20 € HT par kilogramme**.

Le restaurant Le Comptoir des Ducs a commandé **12,0 kg de pièces à griller**, **10,0 kg de pièces à braiser**, **8,0 kg de pièces à rôtir** et **6,0 kg de viande hachée**. Les produits doivent être préparés conformément aux usages professionnels, identifiés et protégés avant leur remise au client.

Vous disposez des documents techniques DT 1 à DT 3 et des documents réponses DR 1 et DR 2. Les masses de séparation fournies dans le dossier sont les données relevées lors de la préparation de ce quartier. Les consignes internes de l'entreprise imposent le maintien des viandes réfrigérées entre **0 °C et 4 °C** et l'application du plan de nettoyage-désinfection en vigueur.

Le sujet comporte quatre parties. Les réponses sont à reporter sur les documents réponses lorsqu'ils sont indiqués. Justifiez les calculs et indiquez les unités.

PARTIE 1 : ANALYSE FONCTIONNELLE ET RÉGLEMENTAIRE (4 points)

Prise en compte de la commande, identification et traçabilité

À partir de la situation professionnelle et des documents DT 2 et DT 3, analysez les exigences liées à la préparation et à la remise de la commande.

Commande du restaurant Le Comptoir des Ducs

Famille de produits	Quantité commandée	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

Bon de commande transmis à la boucherie

1.1 (1,5 point) 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.

1.2 (1,5 point) 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.

1.3 (1 point) 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.

PARTIE 2 : ÉTUDE TECHNOLOGIQUE, NOMENCLATURE ET CALCULS PROFESSIONNELS (7 points)

Identification des morceaux, rendement, pertes et coût matière

Utilisez les données de pesée du DT 2. Pour les calculs de rendement et de perte, appliquez les relations suivantes : rendement en pourcentage = poids obtenu divisé par poids de départ, multiplié par 100 ; perte en pourcentage = poids de départ moins poids obtenu, divisé par poids de départ, multiplié par 100. Soit : $R = \frac{m_{obtenue}}{m_{départ}} \times 100$ et $P = \frac{m_{départ} - m_{obtenue}}{m_{départ}} \times 100$.

Données de séparation du quartier arrière

Éléments obtenus	Masse
Viandes commercialisables	69,8 kg
Os et déchets osseux	13,4 kg
Parures grasses	5,6 kg
Pertes de préparation et d'égouttage	3,2 kg
Masse du quartier à réception	92,0 kg

Pesées réalisées pour le lot BH-2606-17

2.1 (2 points) Calculez le rendement en viandes commercialisables du quartier et le pourcentage total de pertes et 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.

2.2 (2,5 points) 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.

2.3 (2,5 points) Calculez le coût d'achat HT du quartier entier, puis le coût matière moyen par kilogramme de viande commercialisable obtenu. Utilisez $C_{achat} = m_{quartier} \times prix_{kg}$ et $C_{kg\ commercialisable} = C_{achat} \div m_{commercialisable}$. Exprimez le coût total en euros et le coût moyen au kilogramme en euros, arrondi au centime.

PARTIE 3 : PRÉPARATION DE FABRICATION ET ORGANISATION DU TRAVAIL (6 points)

Protocole opératoire, affectation des morceaux et préparation de la commande

Vous organisez la préparation du quartier afin de satisfaire la commande sans dépasser les quantités disponibles par famille. Les masses disponibles après séparation sont indiquées dans le DT 2. Les exigences de conditionnement et d'identification figurent dans le DT 3.

Disponibilités par famille après séparation

Famille disponible	Masse disponible	Commande correspondante
Pièces à griller	26,0 kg	12,0 kg
Pièces à braiser	18,0 kg	10,0 kg
Pièces à rôtir	14,8 kg	8,0 kg
Viande hachée	11,0 kg	6,0 kg

Masse nette affectable à la commande et à la vente

3.1 (2 points) 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.

3.2 (2 points) Pour chacune des quatre familles, calculez la masse restant disponible après prélèvement de la quantité commandée. Complétez le DR 2. Vérifiez ensuite le total de la commande et le total des masses restant disponibles.

3.3 (2 points) 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.

PARTIE 4 : PRÉVENTION ET SÉCURITÉ (3 points)

Prévention des risques liés aux outils, aux manutentions et à l'environnement de travail

Appliquez les principes généraux de prévention du Code du travail et les consignes de sécurité de l'entreprise. Les principaux risques et les moyens de prévention sont rappelés dans le DT 3.

Situations de travail à analyser

Situation	Risque principal
Désossage et parage au couteau	Coupure ou blessure par l'outil
Déplacement d'un quartier de 92,0 kg	Trouble musculosquelettique ou écrasement
Sol humide autour du poste	Glissade ou chute

Risques liés aux opérations de préparation du quartier

4.1 (2 points) 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.

4.2 (1 point) 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.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : SCHÉMA FONCTIONNEL DE REPÉRAGE D'UN QUARTIER ARRIÈRE DE GROS BOVIN

Le schéma représente, de manière simplifiée et non à l'échelle, la vue latérale d'un quartier arrière droit. Les emplacements sont indicatifs et servent au repérage des principales zones de découpe. La nomenclature précise peut varier selon la présentation du quartier et la méthode de travail. Les cotes extérieures données correspondent au lot considéré : longueur projetée de 1 250 mm et hauteur projetée de 720 mm.

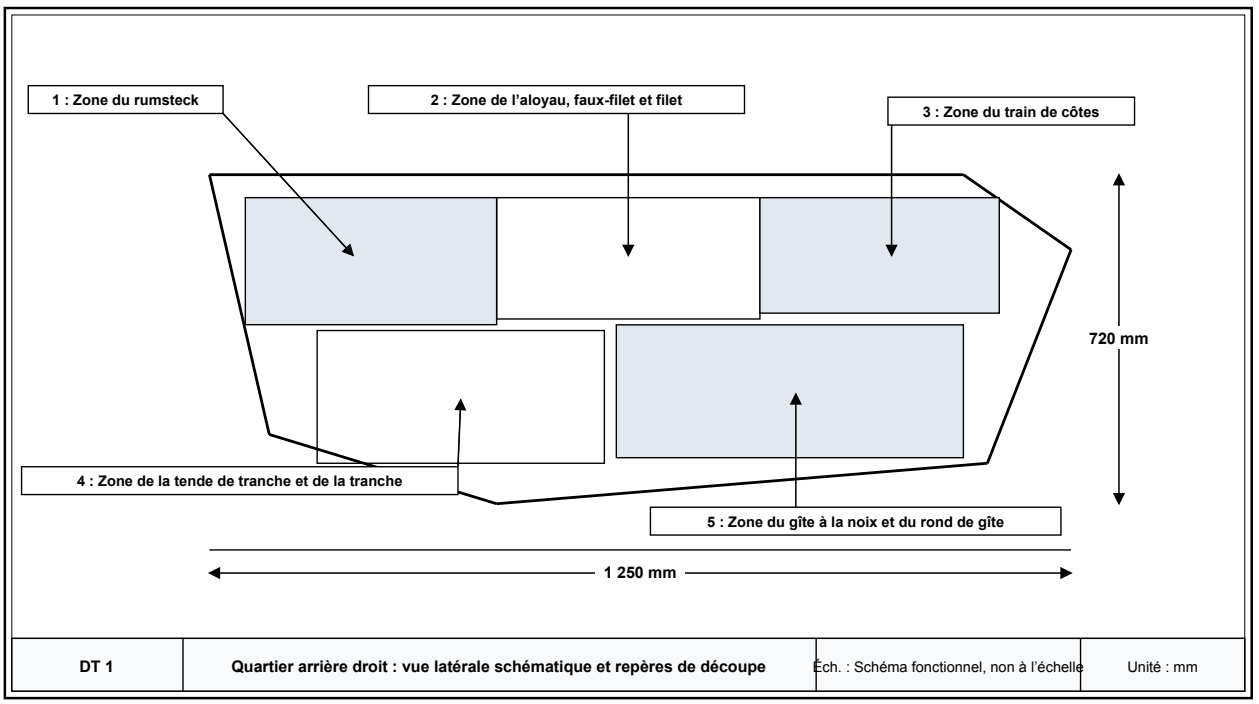


Schéma fonctionnel de repérage, sans échelle. Les traits intérieurs délimitent des zones anatomiques indicatives.

DT 2 : FICHE DE PESÉE, DISPONIBILITÉS ET COÛT DU LOT BH-2606-17

Les données ci-dessous sont les pesées relevées lors de la préparation du quartier. La somme des masses obtenues doit correspondre à la masse initiale. Les masses commercialisables sont réparties en quatre familles selon la destination retenue pour le travail du jour. Coût d'achat du quartier : **13,20 € HT/kg**. Aucune autre charge n'est à intégrer dans le calcul du coût matière demandé.

Bilan de pesée du quartier arrière

Poste de pesée	Masse
Masse du quartier à réception	92,0 kg
Viandes commercialisables	69,8 kg
Os et déchets osseux	13,4 kg
Parures grasses	5,6 kg
Pertes de préparation et d'égouttage	3,2 kg

Données relevées pour le lot BH-2606-17

Répartition des viandes commercialisables

Famille	Masse disponible
Pièces à griller	26,0 kg
Pièces à braiser	18,0 kg
Pièces à rôtir	14,8 kg
Viande hachée	11,0 kg
Total commercialisable	69,8 kg

Masse nette disponible avant prélèvement de la commande

DT 3 : EXIGENCES DE TRAÇABILITÉ, D'HYGIÈNE ET DE PRÉVENTION

Traçabilité : conserver le lien entre le lot fournisseur, les opérations réalisées et les produits remis au client. Les informations de lot et les enregistrements doivent être lisibles et accessibles selon les procédures de l'établissement. Le règlement (CE) n° 178/2002 établit les principes généraux de la législation alimentaire et les exigences de traçabilité.

Hygiène : le règlement (CE) n° 852/2004 fixe les exigences générales d'hygiène des denrées alimentaires ; le règlement (CE) n° 853/2004 fixe des règles spécifiques applicables aux denrées alimentaires d'origine animale. Les pratiques du poste sont organisées conformément au plan de maîtrise sanitaire de l'établissement : mains propres, matériel et surfaces nettoyés et désinfectés selon le protocole, prévention des contaminations croisées, protection des produits et respect de la consigne interne de conservation entre 0 °C et 4 °C.

Prévention : appliquer les principes généraux de prévention prévus par le Code du travail. Pour le travail au couteau, utiliser un outil adapté et entretenu, maintenir une zone de coupe dégagée et adopter une position stable. Pour les manutentions, évaluer la charge, utiliser une aide mécanique ou demander une aide adaptée lorsque nécessaire. Maintenir les circulations et le sol propres et secs ; signaler et traiter immédiatement tout risque de glissade.

Repères de maîtrise au poste

Domaine	Exigence à respecter	Exemple de vérification
Traçabilité	Maintenir le lien entre le lot fournisseur et les produits remis	Vérifier le numéro de lot et l'enregistrement de la commande
Hygiène	Éviter les contaminations et appliquer le protocole de nettoyage-désinfection	Contrôler l'état du poste, des outils et des surfaces
Température	Respecter la consigne interne de conservation entre 0 °C et 4 °C	Contrôler et enregistrer la température selon la procédure du site
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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Analyse de la commande et nomenclature des morceaux — **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez les tableaux ci-dessous. Pour la nomenclature, indiquez des morceaux cohérents avec les zones repérées dans le DT 1 et avec leur destination culinaire principale.

Analyse de la commande

Famille de produits	Quantité à préparer	Destination culinaire
Pièces à griller	.....	.....
Pièces à braiser	.....	.....
Pièces à rôtir	.....	.....
Viande hachée	.....	.....

Nomenclature et destination des morceaux

Morceau identifié	Zone repérée sur le DT 1	Destination culinaire principale	Famille de produits
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 2 : Feuille de préparation, reliquat et identification de la commande

À RENDRE AVEC LA COPIE

Complétez les masses restant disponibles après préparation de la commande. Indiquez ensuite les informations à porter sur l'identification des conditionnements et les précautions applicables avant remise au client.

Feuille de prélèvement et de reliquat

Famille	Masse disponible	Masse commandée	Masse restant disponible
Pièces à griller	26,0 kg	12,0 kg	.....
Pièces à braiser	18,0 kg	10,0 kg	.....
Pièces à rôtir	14,8 kg	8,0 kg	.....
Viande hachée	11,0 kg	6,0 kg	.....
Total	69,8 kg	36,0 kg	.....

Identification et remise des produits

Élément à préciser	Réponse du candidat
Identification de la commande et du client	.....
Informations permettant de relier les produits au lot d'origine	.....
Informations de désignation et de quantité	.....
Précaution de conditionnement et de conservation avant remise	.....

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

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.