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 • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

BP Boucher

Technologie professionnelle et sciences appliquées

Session 2026 • Code sujet : **26-BP-BCH-E2** • Durée : **3 heures** • Coefficient : **7**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Analyse fonctionnelle, réglementaire et information du consommateur** (3 questions) — **Page 3**
2. **Étude technologique, choix de présentation et calculs professionnels** (4 questions) — **Page 5**
3. **Préparation de fabrication et protocole opératoire** (3 questions) — **Page 8**
4. **Prévention, sécurité et maîtrise des risques** (2 questions) — **Page 11**
5. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 12**

Sujet officiel (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/Présentation et mise en valeur des produits/2026/BP Boucher - Présentation et mise en valeur des produits - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Analyse fonctionnelle, réglementaire et information du consommateur

Le candidat organise une vitrine réfrigérée de boucherie présentant une bavette de bœuf, des brochettes marinées et des saucisses aux herbes. Il doit prévenir les contaminations croisées, traiter un écart de température et vérifier les informations destinées au consommateur.

Question 1.1. Pour chacun des trois produits du tableau, indiquer deux mesures concrètes permettant d'assurer une présentation hygiénique et de prévenir les contaminations croisées. Justifier une mesure pour les préparations bouchères crues.

Maintenir les produits à la consigne interne de 0 à +4 °C, dans des zones distinctes. Utiliser des ustensiles propres dédiés ou les nettoyer et désinfecter entre les produits.

Produit	Deux mesures concrètes
Bavette de bœuf	Zone dédiée ; pince propre réservée à la viande fraîche.
Brochettes marinées	Zone séparée ; ustensile dédié aux préparations marinées.
Saucisses aux herbes	Zone distincte ; ustensile propre réservé.

La séparation des préparations bouchères crues limite le transfert de microorganismes et d'allergènes entre produits. Garder la bande arrière libre, les étiquettes visibles et écarter tout produit d'aspect ou d'odeur anormaux.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Pour chaque produit : zone distincte et ustensile propre dédié ; respecter 0 à +4 °C et laisser libre la bande arrière.

Question 1.2. Le relevé de la vitrine indique +5,2 °C au lieu de la consigne interne de 0 à +4 °C. Indiquer les deux premières actions à mettre en œuvre, puis préciser les informations à consigner pour assurer le suivi de l'écart.

Le relevé de +5,2 °C dépasse la consigne interne maximale de +4 °C. Les deux premières actions sont :

1. Protéger les produits concernés et les maintenir au froid, sans les remettre en vente avant évaluation.
2. Alerter le responsable, qui évalue la durée et l'ampleur de l'écart et décide du devenir des produits selon la procédure de l'établissement.

Consigner la date et l'heure, la température relevée, la consigne, les produits et lots concernés, les mesures prises, la personne alertée, l'évaluation et la décision finale. Noter également le contrôle après intervention.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Protéger les produits, alerter le responsable, évaluer leur devenir et consigner l'écart, les actions et la décision.

Question 1.3. Citer trois informations pertinentes à mettre à la disposition du consommateur pour les brochettes de bœuf marinées, en s'appuyant sur les données de traçabilité disponibles. Distinguer l'information d'identification du lot de l'information relative aux allergènes.

Pour les brochettes, mettre à disposition une information lisible et conforme aux règles applicables :

- **Dénomination :** brochettes de bœuf marinées.
- **Identification du lot :** référence permettant de relier la préparation au lot de viande utilisé.
- **Ingrédients et allergènes :** liste vérifiée à partir de la recette et des fiches fournisseurs, avec les allergènes présents clairement distingués.

Le code de lot assure l'identification et la traçabilité ; il ne remplace pas l'information sur les allergènes. Ne déclarer aucun allergène sans vérifier la composition.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Indiquer la dénomination, l'identification du lot de viande, les ingrédients et les allergènes présents après vérification.

2. Étude technologique, choix de présentation et calculs professionnels

Le candidat étudie l'aménagement d'une vitrine de 1 200 mm sur 600 mm, dont une bande arrière de 100 mm doit rester libre pour la circulation de l'air. À partir des données du lot de brochettes et des règles de calcul fournies, il détermine la surface utile, le rendement, le coût de revient et le prix de vente.

Question 2.1. Calculer en mètres carrés la surface utile de présentation en excluant la zone arrière réservée à la circulation de l'air. Présenter le calcul et indiquer l'unité.

La profondeur utile totale est de 600 mm, mais la bande arrière de 100 mm doit rester libre pour la circulation de l'air. La profondeur de présentation est donc 600 - 100 = 500 mm. En mètres, les dimensions retenues sont 1 200 mm = 1,2 m et 500 mm = 0,5 m. La surface utile se calcule en multipliant la longueur par la profondeur de présentation. La bande de circulation n'est pas incluse.

Dimensions retenues pour la surface utile

Dimension	Valeur
Longueur utile	1 200 mm
Profondeur de présentation	500 mm
Surface calculée	0,60 m²

La bande arrière de 100 mm est exclue.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Surface utile : 0,60 m².

Question 2.2. À partir des masses du tableau, calculer le rendement de parage des viandes et la masse de chute. Présenter les deux résultats avec leur unité ou leur forme d'expression appropriée.

Calcul	Résultat
Rendement : 5,10 ÷ 6,00 × 100	85 %
Masse de chute : 6,00 - 5,10	0,90 kg

Le rendement rapporte la masse nette de viande après parage à la masse brute mise en œuvre. La chute correspond à la différence entre ces deux masses. Ces calculs portent uniquement sur la viande : la marinade n'intervient ni dans le rendement de parage ni dans la masse de chute.

Bilan du parage de la viande

Masse brute	Masse nette	Chute	Rendement
6,00 kg	5,10 kg	0,90 kg	85 %

Résultats avant ajout de la marinade.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Rendement de parage : 85 %. Masse de chute : 0,90 kg.

Question 2.3. Calculer le coût total de fabrication du lot de brochettes. La masse commercialisable du lot comprend la viande nette et la marinade. Déterminer ensuite le coût de revient par kilogramme de produit fini.

La viande mise en œuvre coûte 6,00 × 13,20 = 79,20 €. En ajoutant les ingrédients de marinade et l'emballage, le coût total du lot est 79,20 + 4,80 + 1,20 = 85,20 €. La masse commercialisable comprend la viande nette et la marinade : 5,10 + 0,60 = 5,70 kg. Le coût de revient au kilogramme est donc 85,20 ÷ 5,70 = 14,947… €/kg, soit 14,95 €/kg au centime.

Coût de fabrication et masse commercialisable

Poste	Calcul	Montant ou masse
Viande	6,00 × 13,20	79,20 €
Marinade et emballage	4,80 + 1,20	6,00 €
Coût total	79,20 + 6,00	85,20 €
Produit fini	5,10 + 0,60	5,70 kg

Le coût unitaire est calculé sur la masse de produit fini.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coût total du lot : 85,20 €. Coût de revient : 14,95 €/kg.

Question 2.4. À l'aide du coefficient multiplicateur fourni au DT 3, calculer le prix de vente au kilogramme avant arrondi commercial, puis proposer un prix affiché au centime immédiatement supérieur. Indiquer la méthode d'arrondi.

1. Calculer le prix avant arrondi en utilisant le coût unitaire non arrondi : (85,20 ÷ 5,70) × 1,80 = 26,905263… €/kg.
2. Appliquer l'arrondi demandé : retenir le centime immédiatement supérieur au résultat, et non le centime le plus proche. Ici, le montant dépasse 26,90 €/kg ; le premier prix au centime qui le couvre est donc 26,91 €/kg.

Le prix affiché est exprimé au kilogramme, conformément à la question.

Calcul du prix de vente des brochettes

Étape	Calcul	Valeur
Coût de revient non arrondi	85,20 ÷ 5,70	14,947368… €/kg
Prix avant arrondi	14,947368… × 1,80	26,905263… €/kg
Prix affiché	Centime immédiatement supérieur	26,91 €/kg

Arrondi au centime immédiatement supérieur.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Prix avant arrondi : 26,905263… €/kg. Prix affiché : 26,91 €/kg.

3. Préparation de fabrication et protocole opératoire

Le candidat prépare un lot de brochettes de bœuf marinées comprenant 5,10 kg de viande nette et 0,60 kg de marinade. Il doit ordonner les opérations, appliquer les contrôles professionnels, calculer la proportion de marinade et renseigner les éléments de traçabilité du lot.

Question 3.1. Compléter le document réponse DR 1 avec six étapes ordonnées de préparation des brochettes, depuis la préparation du poste jusqu'à la remise en vitrine. Pour chaque étape, indiquer une action professionnelle et un contrôle ou une précaution pertinente.

Ordre	Étape de travail	Contrôle ou précaution
1	Préparer et désinfecter le poste, sortir le matériel propre.	Laver les mains, ranger le poste et vérifier la propreté du matériel.
2	Réceptionner et contrôler le bœuf désossé.	Vérifier le lot, l'aspect, l'odeur et le maintien au froid.
3	Parer puis détailler la viande en morceaux réguliers.	Peser 5,10 kg nets et prévenir toute contamination.
4	Préparer et peser 0,60 kg de marinade.	Vérifier la recette, les ingrédients et les allergènes.
5	Mélanger la viande et la marinade, puis monter les brochettes.	Utiliser des ustensiles propres et travailler en petite série.
6	Identifier le lot et le remettre en vitrine.	Inscrire le lot, la date et l'heure; respecter la consigne de 0 à +4 °C.

Cette chronologie maîtrise l'hygiène, la qualité du produit et sa traçabilité jusqu'à la vitrine.

DR 1 complété : protocole opératoire

Ordre	Étape de travail	Contrôle ou précaution
1	Poste propre, désinfecté	Mains lavées, matériel propre
2	Contrôler le bœuf	Lot, aspect, odeur, froid
3	Parer et détailler	Peser 5,10 kg nets
4	Doser la marinade	Recette et allergènes vérifiés
5	Mélanger et monter	0,60 kg; ustensiles propres
6	Identifier et mettre en vitrine	Lot, date, heure; 0 à +4 °C

✓ RÉPONSE À RETENIR

Poste préparé, viande contrôlée et parée, marinade dosée, brochettes montées, lot identifié et conservé entre 0 et +4 °C.

Question 3.2. **Calculer en pourcentage la proportion de marinade par rapport à la masse de viande nette avec la formule fournie. Indiquer le résultat arrondi au dixième de pour cent.**

La proportion se calcule par rapport à la masse nette de viande :
$P = \frac{m_{marinade}}{m_{viande\ nette}} \times 100 = \frac{0,60}{5,10} \times 100 = 11,7647\ldots\ \%.$
Arrondie au dixième de pour cent, elle vaut 11,8 %.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Proportion de marinade : 11,8 % de la masse nette de viande.

Question 3.3. **Compléter le document réponse DR 2 avec les éléments de traçabilité et d'information du lot : lot de viande utilisé, date et heure de fabrication, ingrédients de la marinade et information relative aux allergènes lorsqu'elle est disponible. Pour une donnée dépendant d'une fiche de fabrication non fournie, indiquer le document de référence à consulter plutôt que d'inventer une valeur.**

Information à renseigner	Valeur ou source à vérifier
Dénomination	Brochettes de bœuf marinées.
Lot de viande utilisé	Numéro relevé sur l'étiquette ou le document de réception de la viande.
Date et heure de fabrication	À relever et inscrire au moment de la fabrication.
Ingrédients de la marinade	Recette ou fiche de fabrication de l'établissement et étiquettes des ingrédients.
Allergènes éventuels	Vérifier la recette et les fiches fournisseurs; déclarer les allergènes présents.
Conservation	Consigne interne : 0 à +4 °C.

Conserver le lien entre le lot de viande entrant et le lot de brochettes préparé.

DR 2 complété : traçabilité du lot

Fiche de traçabilité et d'information du lot préparé

Information à renseigner	Valeur ou source à vérifier
Dénomination du produit préparé	Brochettes de bœuf marinées
Identification du lot de viande utilisé	Lot sur étiquette ou réception
Date et heure de fabrication	Date et heure à inscrire à la fabrication
Ingrédients de la marinade	Recette et fiches des ingrédients
Allergènes éventuels et source de vérification	Allergènes : recette et fiches fournisseurs
Consigne interne de conservation applicable au lot	0 à +4 °C

✓ RÉPONSE À RETENIR

Brochettes de bœuf marinées : renseigner le lot, la date et l’heure, les ingrédients et allergènes vérifiés, et la consigne de 0 à +4 °C.

4. Prévention, sécurité et maîtrise des risques

La préparation se déroule dans un laboratoire où sont utilisés un couteau et un hachoir, avec un sol susceptible d'être mouillé. Le candidat propose des mesures contre les blessures, les chutes et les contaminations croisées, puis décrit la mise en sécurité et les opérations d'hygiène avant la réutilisation du hachoir.

Question 4.1. Pour chacune des trois situations du tableau, proposer une mesure de prévention concrète adaptée au risque identifié : découpe au couteau sur un poste encombré, déplacement avec une caisse sur un sol humide et utilisation successive du hachoir pour des produits différents.

Pour chaque situation, choisir une mesure qui supprime ou réduit directement le danger :

- **Couteau :** dégager et stabiliser le poste avant de découper sur une planche stable.
- **Sol humide :** assécher et signaler immédiatement la zone; utiliser un chariot si nécessaire pour transporter la caisse sans surcharge.
- **Hachoir :** nettoyer et désinfecter les pièces en contact avec les aliments entre les productions, afin d'éviter le transfert de microbes d'un produit à l'autre.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Poste dégagé et stable, sol asséché et signalé, hachoir nettoyé-désinfecté entre les productions pour prévenir blessures, chutes et contaminations croisées.

Question 4.2. Présenter dans l'ordre les actions nécessaires avant de réutiliser le hachoir pour une autre production. Distinguer la mise en sécurité de l'équipement des opérations d'hygiène et mentionner la prévention d'une contamination croisée.

Respecter la séquence suivante, sans intervenir sur un équipement en mouvement :

1. **Mise en sécurité :** arrêter le hachoir, le débrancher ou le consigner selon la procédure de l'établissement, puis vérifier son immobilisation.
2. Démonter les éléments prévus par la procédure en évitant les zones dangereuses.
3. **Hygiène :** retirer les résidus, nettoyer les pièces et surfaces en contact, puis rincer si le produit de nettoyage l'exige.
4. Désinfecter en respectant le dosage et le temps de contact prescrits, puis laisser sécher selon la procédure.
5. Remonter et vérifier la propreté avant la nouvelle production. Ces opérations évitent le transfert de résidus et de contaminants entre produits.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Arrêter et consigner le hachoir, puis nettoyer, désinfecter et vérifier sa propreté avant de commencer une autre production.

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

Bilan de l'épreuve : Épreuve E2 de technologie professionnelle et sciences appliquées du BP Boucher, session 2026, code 26-BP-BCH-E2, d'une durée de 3 heures et de coefficient 7. Le sujet porte sur l'organisation d'une vitrine réfrigérée et la fabrication de brochettes de bœuf marinées. Il évalue l'hygiène, la traçabilité, les calculs professionnels, le protocole opératoire et la prévention des risques.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Surface utile : longueur de la vitrine × profondeur occupée, après exclusion de la bande réservée à la circulation de l'air.
- Rendement de parage : masse nette ÷ masse brute × 100 ; masse de chute : masse brute − masse nette.
- Coût total : coût de la viande mise en œuvre + ingrédients + emballage ; coût unitaire = coût total ÷ masse commercialisable, puis prix de vente = coût unitaire × 1,80.
- Proportion de marinade : masse de marinade ÷ masse de viande nette × 100 ; arrondir au dixième de pour cent demandé.

Points de vigilance & attentes du jury

- Pour chaque calcul, écrire la formule, remplacer par les valeurs, donner le résultat et son unité.
- Laisser libre la bande arrière de 100 mm, séparer les familles de produits et garder visibles les informations d'identification.
- En cas d'écart de température, protéger les produits, alerter le responsable, évaluer la situation et consigner les faits et décisions.
- Avant le nettoyage du hachoir, l'arrêter et le sécuriser selon la procédure, puis appliquer les opérations d'hygiène prévues.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le rendement de parage et la masse de chute ?

Divisez la masse nette après parage par la masse brute, puis multipliez par 100 pour obtenir le rendement. Pour la masse de chute, soustrayez la masse nette de la masse brute et exprimez le résultat en kilogrammes.

Q : Quelle masse faut-il utiliser pour calculer le coût de revient des brochettes ?

Utilisez la masse commercialisable du produit fini, soit la masse nette de viande additionnée à la masse de marinade. Le coût total comprend le coût de la viande mise en œuvre, les ingrédients de marinade et l'emballage.

Q : Comment gérer son temps pendant cette épreuve de trois heures ?

Répartissez votre temps entre les parties selon leurs barèmes respectifs : 5, 7, 5 et 3 points. Gardez du temps pour vérifier les unités et les arrondis, puis compléter et rendre les documents réponses DR 1 et DR 2.

Q : Quels éléments faut-il renseigner pour la traçabilité et la sécurité alimentaire ?

Reliez le lot de viande entrant au lot préparé et indiquez la date et l'heure de fabrication. Vérifiez les ingrédients et allergènes dans la recette ou les fiches fournisseurs. Avant toute intervention sur le hachoir, assurez-vous qu'il est arrêté et sécurisé.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/Présentation et mise en valeur des produits/2026/BP Boucher - Présentation et mise en valeur des produits - 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.