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

Pratique professionnelle : Transformation, commercialisation

Session 2004 • Code sujet : **22106 - E1 U10** • Durée : **5h00** • Coefficient : **12**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Commande, pesée, présentation et service client** (3 questions) — **Page 3**
2. **Travail de la carcasse d'agneau** (3 questions) — **Page 7**
3. **Travail de la demi-carcasse de veau** (3 questions) — **Page 9**
4. **Travail du bœuf ART8** (3 questions) — **Page 12**
5. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 14**

Sujet officiel (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U1 - Transformation, commercialisation/2004/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2004 - 2-Sujet.pdf

1. Commande, pesée, présentation et service client

En situation d'entreprise, le candidat prépare la commande d'une cliente à partir d'un bœuf ART8, d'une demi-carcasse de veau et d'une carcasse entière d'agneau. L'épreuve évalue aussi les pesées, la présentation commerciale, le service client, l'organisation, l'hygiène et la sécurité.

Commande de la cliente

Question 1. Préparer les produits demandés : pour le bœuf, un rosbif dans l'aiguillette baronne, ficelé à ficelle arrêtée, et quatre biftecks de 130 g dans la partie tendre du mouvant ; pour le veau, un rôti bardé et ficelé de 1,800 kg dans le collier, trois escalopes de poids identique dans la bavette de flanchet et 0,800 kg de ragoût en morceaux de 80 g ; pour l'agneau, une selle pour trois personnes, cinq côtes découvertes de poids identique et une épaule à rôtir bardée et ficelée à ficelle arrêtée.

Préparer les morceaux dans les pièces indiquées, puis parer, découper et façonner selon leur destination. Barder le rôti de veau et l'épaule d'agneau ; appliquer la ficelle arrêtée aux pièces demandées. La commande précise un rôti de veau de 1,800 kg, tandis que la page 6 indique 1,700 kg pour le travail technique : retenir 1,800 kg, également demandé à la pesée, et signaler l'écart au jury.

Espèce	Produit et provenance	Quantité et préparation
Bœuf	Rosbif, aiguillette baronne	Poids à évaluer ; ficelle arrêtée
Bœuf	Biftecks, partie tendre du mouvant	4 de 130 g
Veau	Rôti, collier	1,800 kg ; bardé, ficelle arrêtée
Veau	Escalopes, bavette de flanchet	3 de poids identique
Veau	Ragoût, collier	0,800 kg en morceaux de 80 g
Agneau	Selle	Pour 3 personnes ; ficelle arrêtée
Agneau	Côtes découvertes	5 de poids identique
Agneau	Épaule à rôtir	Bardée ; ficelle arrêtée

Les préparations doivent correspondre aux morceaux de provenance indiqués.

Commande de la cliente

Espèce	Produit et morceau	Quantité / poids	Préparation
Bœuf	Rosbif, aiguillette baronne	Poids à évaluer	Ficelle arrêtée
Bœuf	Biftecks, partie tendre du mouvant	4 × 130 g	Découper et peser
Veau	Rôti, collier	1,800 kg	Barder, ficelle arrêtée
Veau	Escalopes, bavette de flanchet	3, poids identique	Découper et peser
Veau	Ragoût, collier	0,800 kg, morceaux de 80 g	10 morceaux
Agneau	Selle	Pour 3 personnes	Parer, ficelle arrêtée
Agneau	Côtes découvertes	5, poids identique	Découper et peser
Agneau	Épaule à rôtir	Selon la pièce disponible	Barder, ficelle arrêtée

Respecter les morceaux de provenance et les préparations demandées.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Commande préparée selon les quantités demandées ; rôti de veau à 1,800 kg, avec écart de 0,100 kg à vérifier sur la page technique.

Pesée et présentation

Question 2. Peser la selle d'agneau pour trois personnes, les cinq côtes découvertes de poids identique, le rôti de veau de 1,800 kg, les dix morceaux de ragoût de veau de 80 g chacun et les quatre biftecks de bœuf de 130 g ; évaluer le poids du rosbif. Présenter sur table les morceaux travaillés de façon harmonieuse et commerciale, en séparant les espèces animales.

Peser les pièces après préparation. Le rôti de veau demandé et indiqué dans la rubrique pesée doit faire 1,800 kg. Le ragoût comprend 10 morceaux de 80 g, soit 0,800 kg, et les biftecks totalisent 520 g. La selle pour trois personnes et les côtes n’ont pas de poids imposé : peser la selle et répartir les cinq côtes à poids égal. Évaluer puis annoncer le poids réel du rosbif. Présenter les viandes harmonieusement sur table, en séparant bœuf, veau et agneau.

Produit	Contrôle de pesée
Rôti de veau	1,800 kg
Ragoût de veau	10 morceaux de 80 g, soit 0,800 kg
Biftecks de bœuf	4 × 130 g, soit 520 g
Selle d’agneau	Peser la pièce préparée
5 côtes découvertes	Poids identique par côte
Rosbif de bœuf	Évaluer et annoncer le poids réel

Pesée et présentation

Produit	Poids ou quantité attendue	Contrôle / présentation
Selle d’agneau	Pour 3 personnes	Peser la pièce préparée
Côtes découvertes d’agneau	5 de poids identique	Peser chaque côte
Rôti de veau	1,800 kg	Peser la pièce
Ragoût de veau	10 × 80 g = 0,800 kg	Contrôler les morceaux et le total
Biftecks de bœuf	4 × 130 g = 520 g	Peser chaque bifteck
Rosbif de bœuf	Poids à évaluer	Peser et annoncer le poids réel

Présentation harmonieuse sur table, avec séparation des espèces.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Rôti : 1,800 kg ; ragoût : 0,800 kg ; biftecks : 520 g. Peser la selle et le rosbif, répartir les côtes à poids égal, puis séparer les espèces à la présentation.

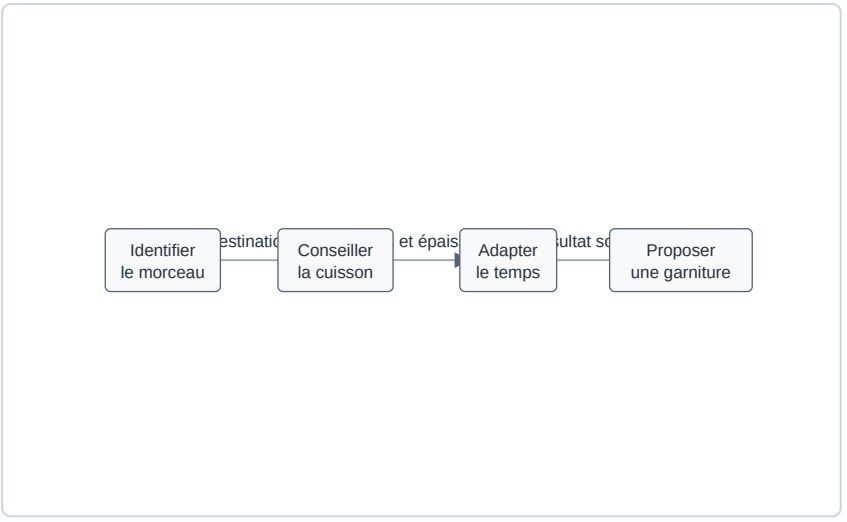
Service client, hygiène et organisation

Question 3. Répondre aux questions du jury sur la commercialisation, la destination et l'utilisation des viandes, les modes et temps de cuisson ainsi que les garnitures. Maintenir la propreté et l'ordre, organiser le poste, respecter les règles d'hygiène et de sécurité, la législation sur les MRS et le retrait de la moelle épinière des ovins et caprins ; respecter les exigences de tenue et de conditionnement du sujet.

Adapter le conseil à la destination du morceau. Expliquer que le temps de cuisson varie selon son poids, son épaisseur et le résultat souhaité ; proposer une garniture adaptée, sans avancer de durée fixe absente du sujet.

- Rosbif et rôti de veau ou d’agneau : rôtir au four ; ragoût : cuisson mijotée.
- Biftecks, escalopes et côtes : griller ou poêler ; épaule parée : cuisson rapide selon la préparation.
- Garder le poste propre et ordonné, respecter l’hygiène et la sécurité, ainsi que la tenue et la propreté avant et après le travail.
- Appliquer la législation sur les MRS et retirer la moelle épinière des ovins et caprins. Ne pas utiliser de papier d’emballage portant la raison sociale d’une entreprise.

Repères pour le service client et l’hygiène



En toutes circonstances : poste propre et organisé, règles d’hygiène et de sécurité, MRS et retrait de la moelle épinière ovine et caprine.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Conseils adaptés aux morceaux, aux cuissons, aux temps et aux garnitures ; poste organisé, hygiène, sécurité, règles MRS, tenue et conditionnement conformes.

2. Travail de la carcasse d'agneau

À partir d'une carcasse entière d'agneau, le candidat réalise les séparations, fentes et coupes indiquées, en s'appuyant sur les repères anatomiques et les schémas du sujet. Il désosse et pare les pièces, puis prépare et ficelle les morceaux demandés pour la commande.

Séparation, fente et coupe

Question 1. Séparer le baron entre la première et la deuxième vertèbre lombaire et séparer la culotte en conservant une vertèbre lombaire. Fendre le coffre et la culotte, puis, sur une moitié de coffre, lever l'épaule et couper le collier, la poitrine et le carré découvert.

1. Séparer le baron entre la première et la deuxième vertèbre lombaire, puis détacher la culotte en conservant une vertèbre lombaire.
2. Fendre le coffre et la culotte proprement.
3. Sur une moitié de coffre seulement, lever l'épaule, puis couper le collier, la poitrine et le carré découvert.

Repérer les séparations anatomiques et éviter les esquilles. Maintenir les pièces identifiables et le poste propre ; appliquer les règles d'hygiène et de sécurité, notamment celles concernant les MRS.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Baron séparé entre les 1re et 2e vertèbres lombaires ; culotte avec une vertèbre lombaire. Coffre et culotte fendus ; pièces demandées coupées sur une moitié de coffre.

Désossage et parage

Question 2. Désosser l'épaule et un gigot, sacrum et os coxal compris. Parer le gigot en vue de couper une selle pour trois personnes, les carrés couverts et découverts, le collier et l'épaule en vue d'une cuisson rapide.

Désosser l'épaule en suivant les os. Désosser un gigot en retirant le sacrum et l'os coxal, comme demandé. Parer ensuite chaque pièce selon son usage :

- Gigot : parer et préparer la coupe de la selle pour trois personnes.
- Carrés couvert et découvert : parer.
- Collier : parer.
- Épaule : parer en vue d'une cuisson rapide.

Préserver les muscles et retirer les esquilles ; garder les pièces propres et au froid.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Épaule et gigot désossés, sacrum et os coxal retirés ; gigot, carrés, collier et épaule parés selon leur destination.

Ficelage et pièces de commande

Question 3. Ficeler l'épaule et la selle à ficelle arrêtée, conformément à l'indication générale de ficelage. Préparer la selle pour trois personnes, les cinq côtes découvertes de poids identique et l'épaule à rôtir bardée et ficelée à ficelle arrêtée.

Pièce	Préparation demandée
Épaule	À rôtir, bardée et ficelée à ficelle arrêtée.
Selle	Taillée pour trois personnes et ficelée à ficelle arrêtée.
Côtes découvertes	Cinq pièces de poids identique.

Respecter le ficelage indiqué pour l’épaule et la selle. Préparer la selle pour trois personnes à partir du gigot paré. Peser les cinq côtes découvertes et ajuster leur préparation afin qu’elles aient le même poids. Présenter les morceaux proprement, en séparant les espèces animales.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Une selle pour trois personnes, ficelée à ficelle arrêtée ; cinq côtes découvertes de poids identique ; une épaule bardée et ficelée à ficelle arrêtée.

3. Travail de la demi-carcasse de veau

À partir d'une demi-carcasse de veau, le candidat réalise la séparation entre les cinquième et sixième vertèbres dorsales pour obtenir un pan simple et une demi-basse. Il effectue les coupes, le désossage et le parage nécessaires à la préparation des pièces de la commande.

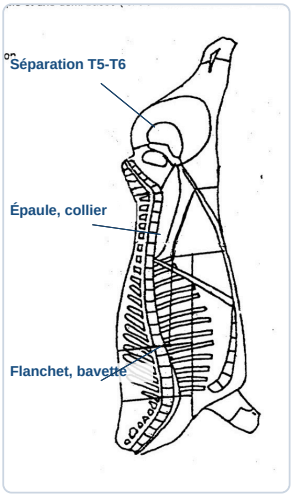
Coupe

Question 1. Séparer la demi-carcasse entre la cinquième et la sixième vertèbre dorsale afin d'obtenir un pan simple et une demi-basse. Lever l'épaule, couper le flanchet, l'ensemble poitrine-tendron, le collier bas de carré et le collier, puis lever la bavette de flanchet.

1. Séparer la demi-carcasse entre les 5e et 6e vertèbres dorsales afin d’obtenir un pan simple et une demi-basse.
2. Lever l’épaule, puis couper le flanchet, l’ensemble poitrine-tendron, le collier bas de carré et le collier.
3. Lever la bavette de flanchet en suivant ses attaches et en préservant une pièce régulière pour les escalopes.

Réaliser des coupes nettes, en respectant les séparations anatomiques et l’ordre des opérations.

Repères des opérations de coupe du veau



✓ RÉPONSE À RETENIR

Pan simple et demi-basse obtenus ; épaule, flanchet, poitrine-tendron, collier bas de carré, collier et bavette levés ou coupés.

Désossage et parage

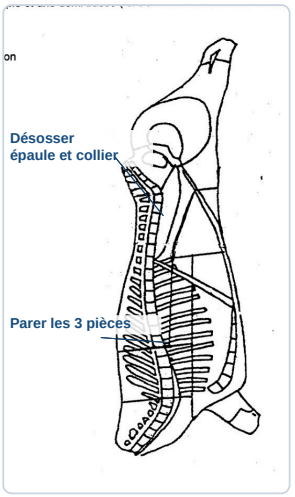
Question 2. Désosser l'épaule et le collier, puis parer l'épaule, le collier et la bavette de flanchet.

Après les coupes, désosser l’épaule et le collier en suivant les os pour préserver les muscles. Parer ensuite les trois pièces destinées à la commande :

- Épaule : régulariser la pièce pour sa préparation.
- Collier : retirer les parties osseuses et les parures indésirables.
- Bavette de flanchet : nettoyer et égaliser la pièce avant de tailler les escalopes.

Maintenir les viandes et le poste de travail propres tout au long de l'opération.

Pièces à désosser et à parer



✓ RÉPONSE À RETENIR

Épaule et collier désossés ; épaule, collier et bavette de flanchet parés.

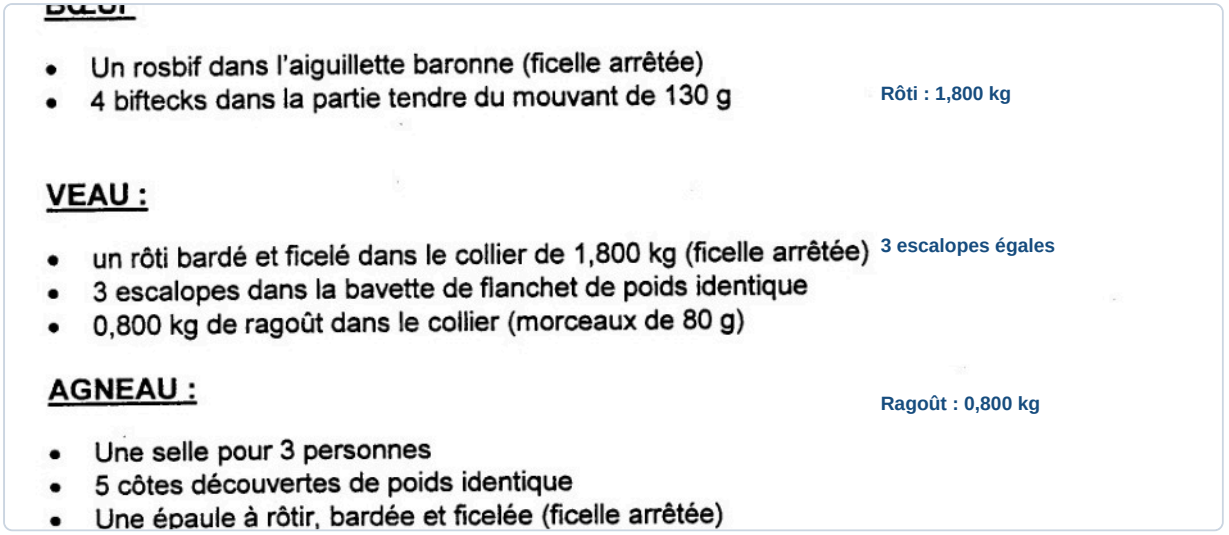
Rôti et produits de la commande

Question 3. Préparer dans le collier un rôti bardé et ficelé, ainsi que trois escalopes de poids identique dans la bavette de flanchet et 0,800 kg de ragoût en morceaux de 80 g. Le sujet indique 1,800 kg pour le rôti dans la commande et 1,700 kg dans la liste des travaux ; il ne précise pas comment résoudre cet écart.

Produit	Préparation et quantité demandée
Rôti de collier	Barder et ficeler arrêté ; 1,800 kg
Escalopes de bavette	3 pièces de poids identique
Ragoût de collier	0,800 kg en morceaux de 80 g, soit 10 morceaux

Pour la commande, viser 1,800 kg : ce poids figure aussi dans la rubrique de pesée. La liste des travaux indique 1,700 kg ; signaler cette discordance au jury.

Commande de veau annotée



✓ RÉPONSE À RETENIR

Rôti ficelé de 1,800 kg ; 3 escalopes de poids égal ; 10 morceaux de ragoût de 80 g.

4. Travail du bœuf ART8

Le candidat travaille un bœuf ART8 et réalise les coupes, prélèvements, désossages et séparations demandés. Il pare et épluche les morceaux indiqués, puis prépare le rosbif et les biftecks de la commande.

Coupe et prélèvements

Question 1. Lever les bavettes, séparer la cuisse de l'aloyau, couper un milieu de train de côtes, prélever le jarret arrière et prélever l'aiguillette baronne.

1. Lever les bavettes en suivant leurs séparations naturelles.
2. Séparer la cuisse de l'aloyau à leur jonction.
3. Dans le train de côtes, effectuer une coupe transversale en son milieu.
4. Prélever le jarret arrière, puis l'aiguillette baronne.

Respecter les limites anatomiques de chaque pièce et conserver les morceaux distincts pour la suite du travail.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Bavettes levées, cuisse séparée de l'aloyau, train de côtes coupé en son milieu, jarret arrière et aiguillette baronne prélevés.

Désossage, séparation et parage

Question 2. Désosser le globe et le train de côtes. Lever uniquement la tende de tranche, séparer la tranche grasse, puis parer et éplucher les trois morceaux de la tranche grasse ainsi que l'aiguillette baronne.

Désosser le globe et le train de côtes en suivant les os. Lever uniquement la tende de tranche, puis séparer la tranche grasse.

- Parer et éplucher les trois morceaux de la tranche grasse.
- Parer et éplucher l'aiguillette baronne.
- Retirer les nerfs et aponévroses sans entamer inutilement la viande.

Maintenir les pièces distinctes et propres pour leur présentation et leur utilisation ultérieure.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Globe et train de côtes désossés ; tende levée seule ; trois morceaux de tranche grasse et aiguillette baronne parés et épluchés.

Rosbif et biftecks

Question 3. Ficeler un rosbif dans l'aiguillette baronne à ficelle arrêtée et préparer quatre biftecks de 130 g dans la partie tendre du mouvant.

Façonner l'aiguillette baronne en rosbif régulier, puis le ficeler à ficelle arrêtée. Peser la pièce et noter son poids réel, comme demandé dans la partie pesée du sujet. Dans la partie tendre du mouvant, découper quatre biftecks réguliers de 130 g chacun et contrôler leur poids individuellement à la balance. Le poids total attendu est de 520 g.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Rosbif d'aiguillette baronne ficelé à ficelle arrêtée et pesé ; 4 biftecks de 130 g, soit 520 g au total.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2004)

Bilan de l'épreuve : Épreuve pratique du BP Boucher, session 2004, code 22106, unité E1 U10, d'une durée de 5 heures et coefficient 12. À partir d'un bœuf ART8, d'une demi-carcasse de veau et d'une carcasse entière d'agneau, le candidat transforme les viandes, prépare une commande, pèse et présente les produits. Le jury évalue aussi le service client, l'organisation, l'hygiène et la sécurité.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Respecter les repères anatomiques de séparation : notamment les vertèbres lombaires pour l'agneau et les vertèbres dorsales pour le veau.
- Pour 0,800 kg de ragoût découpé en morceaux de 80 g, préparer 10 morceaux.
- Les biftecks demandés pèsent 130 g chacun ; les côtes découvertes et les escalopes doivent avoir un poids identique dans chaque série.
- Présenter les viandes de façon harmonieuse et commerciale, en maintenant la séparation entre les espèces animales.

Points de vigilance & attentes du jury

- Vérifier les pièces et quantités demandées, ainsi que les poids individuels et totaux indiqués.
- Repérer l'écart de poids du rôti de veau : 1,800 kg dans la commande et 1,700 kg dans la liste des travaux.
- Suivre le plan d'exécution : le sujet indique qu'un point sera enlevé en cas d'inobservation.
- Garder le poste propre et organisé, respecter les règles d'hygiène, de sécurité et relatives aux MRS, ainsi que les consignes de tenue et de conditionnement.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment contrôler le nombre de morceaux pour le ragoût de veau ?

Convertissez 0,800 kg en 800 g, puis divisez par le poids unitaire : 800 g ÷ 80 g = 10 morceaux. Vérifiez que chaque morceau pèse 80 g et que le poids total demandé est bien atteint.

Q : Quel poids faut-il retenir pour le rôti de veau ?

Le sujet présente deux indications : 1,800 kg dans la commande et 1,700 kg dans la liste des travaux. Il ne précise pas laquelle prévaut ; signalez l'écart au jury et suivez ses instructions pendant l'épreuve.

Q : Le sujet impose-t-il un temps précis pour chaque opération ?

Non, il fixe une durée totale de 5 heures, sans répartition chronométrée par tâche. Organisez les coupes, préparations, pesées et présentation pour respecter le plan d'exécution et conserver un poste propre durant toute l'épreuve.

Q : Quels critères le jury indique-t-il explicitement pour la notation ?

Le sujet cite les opérations techniques, la découpe, la pesée, la présentation et le service client. Il évalue aussi la propreté, l'ordre, l'organisation, la tenue, le respect des règles relatives aux MRS, l'hygiène et la sécurité.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U1 - Transformation, commercialisation/2004/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2004 - 2-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.