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 - Sujet n° 2** • Durée : **5h00** • Coefficient : **12**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Fente, découpe et préparation de la commande d'agneau** (2 questions) — **Page 3**
2. **Découpe de la demi-carcasse et préparations de veau** (2 questions) — **Page 5**
3. **Découpe de l'AV5 et préparation de la commande de bœuf** (2 questions) — **Page 6**
4. **Présentation commerciale, conseil, organisation, hygiène et sécurité** (2 questions) — **Page 7**
5. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 9**

Sujet officiel (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U1 - Transformation, commercialisation/2004/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2004 - 3-Sujet.pdf

1. Fente, découpe et préparation de la commande d'agneau

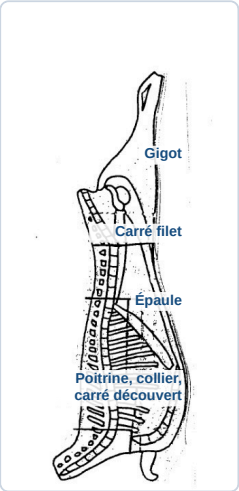
À partir d'un agneau entier, il faut effectuer les séparations demandées sur une demi-carcasse, puis désosser et parer certaines pièces. La commande cliente comprend une épaule et l'ensemble des côtes filet, avec des exigences de poids et de présentation.

Fente et préparation

Question 1. Fendre l'agneau et effectuer, sur une demi-carcasse, les coupes du gigot entier entre la dernière vertèbre lombaire et la première sacrée, du carré de côtes filet entre les première et deuxième vertèbres lombaires, de l'épaule, de la poitrine et du haut de côtes, du collier et du carré de côtes découvert. Désosser l'épaule, parer tous les morceaux destinés à la vente sauf le gigot, puis ficeler l'épaule.

1. Fendre l’agneau et travailler sur une demi-carcasse en suivant les repères anatomiques.
2. Prélever le gigot entre la dernière vertèbre lombaire et la première sacrée, puis le carré filet entre les première et deuxième vertèbres lombaires. Séparer également l’épaule, la poitrine avec le haut de côtes, le collier et le carré découvert.
3. Désosser l’épaule, retirer la moelle épinière conformément aux règles applicables, puis parer les morceaux destinés à la vente, sauf le gigot. Ficeler l’épaule et maintenir un poste de travail propre.

Repères de séparation de l’agneau



✓ RÉPONSE À RETENIR

Demi-carcasse séparée aux repères indiqués; épaule désossée et ficelée; morceaux destinés à la vente parés, sauf le gigot.

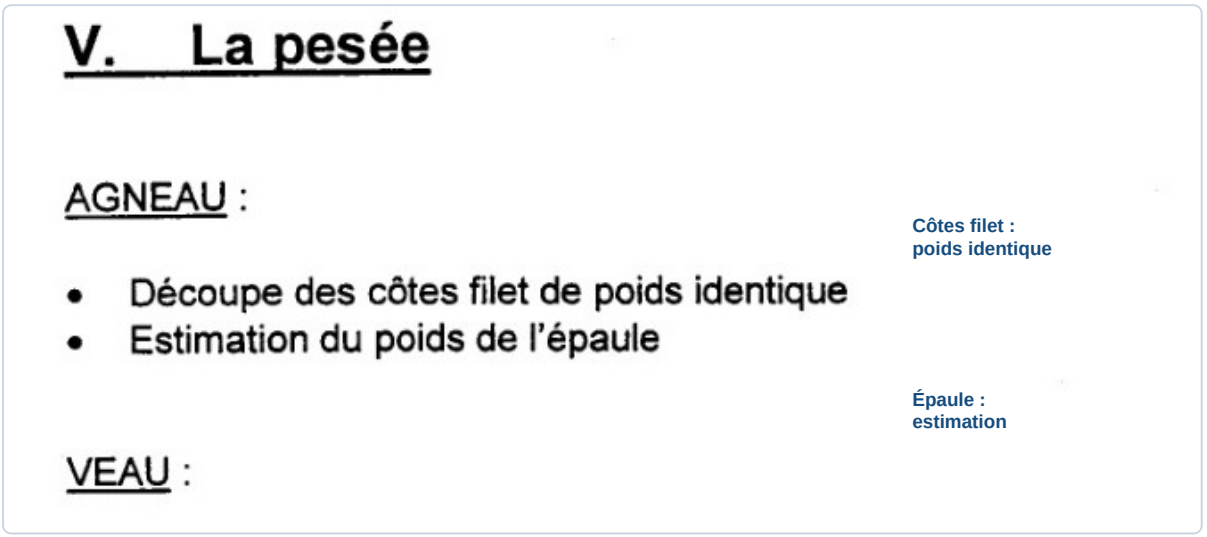
Commande et pesée

Question 2. Préparer pour la cliente une épaule et l'ensemble des côtes filet d'agneau. Découper les côtes filet en morceaux de poids identique et estimer le poids de l'épaule.

Produit	Préparation	Contrôle de pesée
Côtes filet	Découper l'ensemble en portions régulières	Peser et ajuster pour obtenir un poids identique
Épaule	Après désossage et ficelage	Estimer son poids à la balance

Le nombre de portions et leur poids unitaire dépendent du carré filet réellement prélevé : peser l'ensemble, répartir régulièrement, puis vérifier chaque morceau. Noter le poids obtenu pour l'épaule après préparation; le sujet ne fixe pas de valeur cible pour cette estimation.

Pesée de la commande d'agneau



✓ RÉPONSE À RETENIR

Côtes filet : portions de poids identique. Épaule : poids estimé après préparation, à la balance.

2. Découpe de la demi-carcasse et préparations de veau

À partir d'une demi-carcasse de veau, il faut réaliser les coupes, désossages et parages indiqués dans le sujet. La commande prévoit un plat de blanquette calibré et des osso-buco de poids identique issus du jarret arrière.

Coupe, désossage et parage

Question 1. Couper le pan de veau et le cuisseau avec la tête de filet, lever l'épaule, couper l'ensemble de la poitrine, du tendron et du flanchet, ainsi que l'ensemble du collier et du bas de carré, puis déjointoyer le jarret arrière. Préparer le jarret arrière en osso-buco de poids identique, désosser le cuisseau ainsi que le collier et le bas de carré, puis parer le collier et le bas de carré.

1. Sur la demi-carcasse, couper le pan de veau, le cuisseau avec la tête de filet, l'épaule, la poitrine avec le tendron et le flanchet, puis le collier avec le bas de carré.
2. Déjointoyer le jarret arrière et le couper en tranches transversales d'osso-buco de poids identique.
3. Désosser le cuisseau, puis le collier et le bas de carré. Parer le collier et le bas de carré.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Pièces découpées selon les séparations demandées; jarret arrière en osso-buco calibrés; cuisseau, collier et bas de carré désossés; collier et bas de carré parés.

Commande et pesée

Question 2. Préparer dans le collier un plat de blanquette composé de 10 morceaux de 100 g chacun et découper le jarret arrière en osso-buco de poids identique. Peser la blanquette et estimer le poids des osso-buco.

Préparation	Pesée et calcul	Résultat attendu
Blanquette du collier	10 morceaux × 100 g	1 000 g, soit 1 kg
Osso-buco du jarret arrière	Peser les tranches et ajuster leur épaisseur pour égaliser les poids	Poids identique par tranche

Contrôler les morceaux de blanquette un à un sur la balance. Pour les osso-buco, le poids unitaire dépend du poids réel du jarret et du nombre de tranches obtenues; peser et calibrer chaque tranche. Le sujet ne fixe pas de poids unitaire pour ces morceaux.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Blanquette : 10 morceaux de 100 g, soit 1 kg au total. Osso-buco : tranches de poids identique, vérifié à la pesée.

3. Découpe de l'AV5 et préparation de la commande de bœuf

À partir d'un AV5 de bœuf, il faut lever et découper les morceaux demandés, puis désosser, séparer et éplucher les pièces indiquées. La commande comprend quatre beeftecks, un rôti et un morceau de bœuf braisé, avec des poids imposés ou à estimer.

Lever, couper, désosser et éplucher

Question 1. Lever la raquette et couper la poitrine, le plat de côtes, les basses côtes et la jambe. Désosser la raquette et les basses côtes, lever la macreuse à beefteck et le persillé ou pièce parée, puis éplucher ces deux pièces.

1. Sur l’AV5, lever la raquette, puis couper la poitrine, le plat de côtes, les basses côtes et la jambe.
2. Désosser la raquette et les basses côtes.
3. Séparer la macreuse à beefteck et le persillé, ou pièce parée, puis éplucher ces deux morceaux.

Respecter les séparations anatomiques et présenter les pièces propres, sans confondre désossage, séparation et épluchage.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Raquette levée et désossée ; poitrine, plat de côtes, basses côtes et jambe coupés ; macreuse et persillé séparés et épluchés.

Commande et pesée

Question 2. Préparer quatre beeftecks dans le persillé de 120 g pièce, un rôti dans la macreuse à beefteck et un morceau de bœuf braisé dans les basses côtes de 1,300 kg. Peser les beeftecks et le bœuf braisé, puis estimer le poids du rôti.

Produit	Quantité	Poids à préparer
Beeftecks dans le persillé	4 pièces	120 g chacune, soit 480 g au total
Bœuf braisé dans les basses côtes	1 morceau	1,300 kg
Rôti dans la macreuse à beefteck	1 rôti	À estimer par pesée

Tailler les quatre beeftecks à 120 g chacun et contrôler leur poids total à la balance. Peser le morceau de bœuf braisé à 1,300 kg. Le poids du rôti n’est pas fixé : le déterminer en fonction de la macreuse disponible, puis noter le résultat de la pesée.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Beeftecks : 4 × 120 g = 480 g. Bœuf braisé : 1,300 kg. Rôti de macreuse : poids estimé par pesée.

4. Présentation commerciale, conseil, organisation, hygiène et sécurité

Les morceaux travaillés doivent être présentés de façon harmonieuse et commerciale, en séparant les espèces, et les préparations du service détail doivent être présentées sur plat. Le candidat est aussi évalué sur le conseil client, l'organisation du poste, la propreté et le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Présentation et service client

Question 1. Présenter sur table tous les morceaux de viande travaillés de façon harmonieuse et commerciale, en séparant les espèces animales, et présenter sur plat les préparations réalisées pendant le service détail. Répondre aux questions du jury sur la commercialisation et la destination des produits carnés, leur utilisation, les modes et temps de cuisson ainsi que les garnitures.

Disposez les viandes sur une table propre, en lots identifiés et distincts pour l'agneau, le veau et le bœuf. Présentez les morceaux parés de façon nette, sans surcharge; placez sur des plats propres les préparations de détail. Pour chaque morceau, conseillez une cuisson adaptée et précisez que les durées varient selon le poids, l'épaisseur et le matériel.

Morceau	Utilisation et cuisson indicative	Garniture possible
Épaule d'agneau	Rôtie, environ 1 h 15 à 1 h 45 par kg	Pommes de terre, ail, herbes
Côtes filet d'agneau	Grillées ou poêlées, quelques minutes par face	Haricots verts, légumes de saison
Osso-buco de veau	Braisé à couvert, environ 1 h 30 à 2 h	Riz, pâtes, légumes
Blanquette de veau	Mijotée doucement, environ 1 h à 1 h 30	Riz, champignons, carottes
Beeftecks de bœuf	Poêlés ou grillés, selon l'épaisseur et la cuisson souhaitée	Frites, salade
Rôti de bœuf	Au four, environ 15 à 20 min par 500 g, selon la cuisson	Pommes de terre, légumes
Bœuf à braiser	Mijoté à couvert, environ 2 h 30 à 3 h	Légumes braisés

Annoncez les durées comme des repères et adaptez-les à la pièce. Indiquez clairement au client la destination de chaque morceau, le mode de cuisson conseillé et une garniture adaptée.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Étal net et attractif, espèces séparées, préparations sur plats propres; conseiller l'usage, la cuisson, sa durée indicative et la garniture de chaque morceau.

Organisation, hygiène et sécurité

Question 2. Organiser le poste de travail pendant toute l'épreuve et maintenir la propreté et l'ordre du travail ainsi que la tenue et la propreté du candidat avant et après le travail. Respecter les règles d'hygiène et de sécurité, la législation relative aux MRS, le retrait de la moelle épinière des ovins et caprins et les consignes de conditionnement, notamment l'interdiction des papiers d'emballage portant la raison sociale d'une entreprise; un point est retiré en cas de non-respect du plan d'exécution.

Suivez le plan d’exécution et maintenez le poste rangé pendant toute l’épreuve. Présentez-vous avec une tenue propre avant le travail et conservez-la propre jusqu’à la fin. Lavez-vous les mains aux moments nécessaires et nettoyez le poste au fur et à mesure.

- Nettoyez et désinfectez plans et matériel; utilisez des outils propres et évitez les contaminations croisées.
- Maintenez les viandes au froid hors des manipulations; évacuez régulièrement déchets et os, sécurisez les couteaux et gardez le sol dégagé.
- Retirez la moelle épinière des ovins et caprins conformément aux règles applicables aux MRS; ne la mélangez pas aux denrées et placez-la dans le circuit prévu.
- Utilisez un conditionnement propre, sans papier portant la raison sociale d’une entreprise; nettoyez et rangez le poste en fin d’épreuve.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Respecter le plan, l’hygiène, la chaîne du froid et les règles MRS; garder le poste rangé, la tenue propre et employer un conditionnement neutre.

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

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve pratique du BP Boucher, session 2004, porte le code 22106, E1 U10, sujet n° 2; elle dure 5 heures et son coefficient est 12. À partir d'un agneau entier, d'une demi-carcasse de veau et d'un AV5 de bœuf, le candidat réalise des découpes et commandes, puis démontre ses compétences de pesée, présentation commerciale, conseil client, hygiène et organisation.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Respecter les lignes de séparation anatomiques indiquées pour les coupes de l'agneau et du veau.
- Calibrer la blanquette en 10 morceaux de 100 g et les beeftecks en pièces de 120 g.
- Distinguer les poids imposés des estimations demandées, notamment pour l'épaule d'agneau et le rôti de bœuf.
- Présenter les viandes de façon commerciale en séparant les espèces et en conseillant selon leur destination culinaire.

Points de vigilance & attentes du jury

- Suivre le plan d'exécution : le sujet prévoit le retrait d'un point s'il n'est pas respecté.
- Soigner la fente, la coupe, le désossage, la séparation, le parage, l'épluchage et le ficelage.
- Contrôler les poids demandés et l'identité de poids des pièces concernées.
- Respecter l'hygiène, la sécurité, les règles MRS et le retrait de la moelle épinière des ovins et caprins.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment distinguer les pesées exactes des estimations demandées ?

Respectez les poids explicitement indiqués : 100 g par morceau de blanquette, 120 g par beefteck et 1,300 kg pour le bœuf braisé. Le sujet demande une estimation pour l'épaule d'agneau et le rôti de bœuf.

Q : Quelles sont les consignes particulières pour les osso-buco ?

Le jarret arrière de veau doit être préparé en osso-buco et les pièces doivent être de poids identique. Le sujet demande d'estimer leur poids, contrairement aux morceaux de blanquette qui doivent peser 100 g chacun.

Q : Comment gérer les cinq heures de l'épreuve ?

Le sujet ne fixe pas de durée par opération. Suivez le plan d'exécution, organisez les découpes et les préparations, et prévoyez du temps pour les pesées, la présentation et le service client, qui se déroule pendant l'épreuve pratique.

Q : Le sujet fournit-il un barème détaillé par opération ?

Aucun barème chiffré par opération n'est imprimé. La notation porte notamment sur les gestes professionnels, la pesée, la présentation, le service client, la propreté, l'organisation et le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U1 - Transformation, commercialisation/2004/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2004 - 3-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.