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

Session 2005 • Code sujet : **22106 - E1 U10** • Durée : **5 heures** • Coefficient : **12**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Transformation et commercialisation de viandes d’agneau, de veau et de bœuf (8 questions) **Page 3**

2. Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 7**

Sujet officiel (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U1 - Transformation, commercialisation/2005/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2005 - 1-Sujet.pdf

1. Transformation et commercialisation de viandes d'agneau, de veau et de bœuf

Le candidat travaille à partir des matières d'œuvre fournies : une carcasse d'agneau, une demi-carcasse de veau, un bœuf ART 8 avec les bavettes et 500 g de barde de porc. Il réalise les opérations professionnelles demandées et est évalué sur la qualité des méthodes, le maniement des outils, l'hygiène, la sécurité, les pesées et la présentation commerciale.

Agneau - fente et coupe

Question 1. Fendre longitudinalement l'agneau en deux et effectuer les coupes demandées sur un demi-agneau afin d'obtenir le gigot entier, le carré de côtes filet, le carré de côtes premières et deuxièmes attenantes, le carré de côtes découvertes, l'épaule, la poitrine et le collier. Faire les manches du carré.

Fendre longitudinalement la carcasse d'agneau en deux, puis travailler un demi-agneau. Séparer le gigot entier, le carré de côtes filet, le carré de côtes premières et deuxièmes attenantes, le carré de côtes découvertes, l'épaule, la poitrine et le collier. Suivre les articulations et les plans de coupe pour obtenir des morceaux nets. Faire les manches du carré, puis vérifier la régularité et l'aspect commercial des pièces.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Un demi-agneau découpé selon les sept pièces demandées, avec les manches du carré réalisées.

Agneau - désossage, préparation et présentation

Question 2. Désosser l'épaule et le gigot entier, puis parer l'épaule, le gigot raccourci et le carré de côtes découvertes. Ficeler l'épaule en long avec une ficelle arrêtée, découper cinq côtes découvertes de poids identique, préparer le gigot pour sa commercialisation, estimer le poids de l'épaule et du gigot et présenter les produits de façon commerciale.

Désosser l'épaule et le gigot entier en suivant les os, puis parer l'épaule, le gigot raccourci et le carré de côtes découvertes. Ficeler l'épaule en long avec une ficelle arrêtée. Découper cinq côtes découvertes régulières et de poids identique. Préparer le gigot pour sa commercialisation selon une présentation nette et adaptée. Estimer séparément le poids de l'épaule et celui du gigot, puis inscrire ces estimations dans les cases correspondantes de la fiche de pesée.

Fiche de pesée agneau complétée

Côtes découvertes d'agneau	Epaule D'agneau	Gigot entier Semi-désossé	Rôti Epaule de veau	Sauté de veau (8 morceaux)	Rôti de bœuf	Pot au feu dans le jarret de bœuf	4 Biftecks
Poids id Poids identique Estimer épaule Estimer gigot poids		poids		kg	Poids identique	Estimation du poids	1,500 kg	Poids identique

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Épaule désossée et ficelée, cinq côtes de poids identique, gigot préparé et deux estimations inscrites.

Veau - coupe, désossage et parage

Question 3. Effectuer la coupe pan/basse, puis réaliser les morceaux de la basse : épaule, jarret, collier, bas de carré, poitrine ou haut de côtes et tendron. Désosser l'épaule sans le jarret, le collier et le bas de carré, puis parer ces trois morceaux.

Sur la demi-carcasse de veau, réaliser la coupe pan/basse : pan à huit côtes et basse à cinq côtes. Dans la basse, séparer l'épaule, le jarret, le collier, le bas de carré, la poitrine ou le haut de côtes et le tendron. Scier le jarret comme indiqué au tableau récapitulatif. Désosser l'épaule sans le jarret, le collier et le bas de carré, puis parer ces trois morceaux en conservant une forme régulière et une présentation soignée.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coupe pan/basse réalisée, morceaux de basse séparés, jarret scié, épaule, collier et bas de carré désossés et parés.

Veau - préparation, pesée et présentation

Question 4. Préparer dans l'épaule, côté palette, un rôti de 1,200 kg bardé et ficelé à ficelle arrêtée. Prélever dans le bas de carré un morceau à braiser et le ficeler selon la méthode choisie; découper dans l'entame du collier huit morceaux de sauté de 80 g. Respecter les poids et le nombre demandés, puis présenter l'ensemble des morceaux de façon commerciale.

Dans l'épaule, côté palette, préparer un rôti de 1,200 kg, le barder et le ficeler à ficelle arrêtée. Prélever dans le bas de carré un morceau à braiser et le ficeler selon la méthode choisie. Dans l'entame du collier, découper huit morceaux de sauté de 80 g chacun. Contrôler le poids du rôti et le nombre ainsi que le poids des morceaux de sauté, puis présenter tous les morceaux demandés de manière nette et attrayante.

Fiche de pesée veau complétée

Côtes découvertes d'agneau	Epaule D'agneau	Gigot entier Semi-désossé	Rôti Epaule de veau	Sauté de veau (8 morceaux)	Rôti de bœuf	Pot au feu dans le jarret de bœuf	4 Biftecks
Poids identique	Estimation du poids	Estimation du poids	1,200 1,200 kg	ds ic 8 x 80 g	stimation du poids	1,500 kg	Poids identique

✓ RÉPONSE À RETENIR

Rôti côté palette : 1,200 kg. Sauté de veau : huit morceaux de 80 g, soit 640 g au total.

Bœuf - coupe, désossage et parage

Question 5. Séparer les bavettes, la jambe, le globe, la hanche, l'aloyau déhanché et le milieu de train de côtes. Désosser le globe et la jambe; parer le jarret, lever et parer le filet, séparer les morceaux de la tranche à rôtir et éplucher le rond et le mouvant.

Sur le bœuf ART 8, séparer les bavettes, la jambe, le globe, la hanche, l'aloyau déhanché et le milieu de train de côtes. Désosser le globe et la jambe. Parer le jarret arrière, lever et parer le filet, puis séparer les morceaux de la tranche à rôtir. Éplucher le rond et le mouvant comme demandé sur la fiche de l'épreuve. Veiller à obtenir des pièces propres, régulières et identifiables pour la préparation et la présentation commerciale.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Morceaux de l'ART 8 séparés, globe et jambe désossés, jarret paré, filet levé et tranche à rôtir séparée.

Bœuf - préparation, pesée et présentation

Question 6. Préparer, barder et ficeler un rôti dans le rond; préparer dans le gîte arrière, au niveau du jarret, un pot-au-feu ficelé de 1,500 kg sans os; trancher dans le mouvant quatre biftecks de poids identique. Estimer le poids du rôti, respecter la commande et présenter les pièces de détail avec un aspect marchand.

Préparer un rôti dans le rond, le barder et le ficeler, puis estimer son poids et le noter sur la fiche. Dans le gîte arrière, au niveau du jarret, préparer un pot-au-feu ficelé de 1,500 kg sans os. Trancher dans le mouvant quatre biftecks de poids identique. Présenter toutes les pièces de détail avec un aspect marchand, en veillant à leur propreté et à la séparation des espèces.

Fiche de pesée bœuf complétée

Côtes découvertes d'agneau	Epaule D'agneau	Gigot entier Semi-désossé	Rôti Epaule de veau	Sauté de veau (8 morceaux)	Rôti de bœuf	Pot au feu dans le jarret de bœuf	4 Biftecks
Poids identique	Estimation du poids	Estimation du poids	1,200 kg	Poids identique	Estima poids	Estimer poid	Poids identique ntique

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pot-au-feu sans os : 1,500 kg. Quatre biftecks de poids identique. Poids du rôti estimé et inscrit.

Service client

Question 7. Répondre à deux questions relatives à la commercialisation et à la destination culinaire des produits carnés. Identifier les besoins du client et lui donner des conseils simples et adaptés concernant les quantités, les modes et durées de cuisson, la conservation, la présentation et les accompagnements.

Commencer par demander le nombre de convives, le plat souhaité et le moment prévu pour le repas. Pour un pot-au-feu sans os destiné à cinq personnes, proposer environ 1 kg de viande, à ajuster selon l'appétit. Conseiller une cuisson douce jusqu'à ce que la viande soit tendre, généralement 2 à 3 heures. Garder la viande crue au réfrigérateur et respecter sa date limite; refroidir rapidement les restes, les couvrir et les conserver au froid. Pour un plat en sauce préparé à l'avance, suggérer par exemple un bourguignon avec des pommes de terre et des légumes de saison.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Conseils adaptés aux convives et au plat : quantité, cuisson, conservation et accompagnements proposés clairement.

Critères transversaux

Question 8. Respecter les règles d'hygiène et de sécurité, utiliser correctement le matériel et l'outillage, suivre les méthodes professionnelles et l'ordre des travaux communiqué par le centre. Séparer les viandes des différentes espèces et veiller à une présentation commerciale; la rapidité d'exécution n'est pas prise en compte.

Suivre l'ordre des travaux communiqué par le centre; le tableau récapitulatif indique agneau/porc, puis veau, puis bœuf. Travailler avec une tenue propre et maintenir les viandes au froid. Séparer les espèces et nettoyer le matériel et le poste entre les opérations pour limiter les contaminations croisées. Utiliser les outils adaptés et manipuler couteaux et scie avec prudence.

- Respecter les méthodes professionnelles et ranger les outils après usage.
- Présenter les morceaux proprement, en séparant les espèces.
- La rapidité d'exécution n'est pas évaluée; aucune décoration n'est demandée.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Travail ordonné, conforme aux règles d'hygiène et de sécurité, avec espèces séparées et présentation commerciale soignée.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2005)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve pratique du BP Boucher, session 2005, porte le code 22106, E1 U10; elle dure 5 heures et est de coefficient 12. À partir d'agneau, de veau et de bœuf, le candidat réalise coupe, désossage, parage, préparation, pesée et présentation commerciale. Le service client évalue l'identification des besoins et la pertinence des conseils culinaires.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La coupe demandée comprend notamment la fente longitudinale de l'agneau et la coupe pan/basse du veau.
- Le rôti de veau côté palette doit peser 1,200 kg; les huit morceaux de sauté doivent peser 80 g chacun.
- Le pot-au-feu de bœuf est préparé sans os et doit peser 1,500 kg; les quatre biftecks doivent être de poids identique.
- Le service client porte sur deux questions et des conseils de vente, de cuisson, de conservation et d'accompagnement.

Points de vigilance & attentes du jury

- Suivez l'ordre de travaux communiqué par le centre; le tableau récapitulatif indique agneau/porc, veau, puis bœuf.
- Vérifiez les poids, le nombre de morceaux et la régularité des découpes demandées avant la présentation.
- Appliquez les règles d'hygiène et de sécurité pendant toute l'épreuve et utilisez correctement le matériel.
- Séparez les viandes des différentes espèces et soignez la présentation marchande; la rapidité n'est pas évaluée.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment gérer les pesées demandées pendant l'épreuve ?

Respectez les poids indiqués pour le rôti de veau, le sauté et le pot-au-feu, ainsi que les quantités commandées. Estimez aussi les poids de l'épaule et du gigot d'agneau et du rôti de bœuf, puis reportez les estimations sur la fiche de pesée.

Q : Quels conseils faut-il donner pendant le service client ?

Commencez par identifier le besoin du client, puis proposez des conseils compréhensibles sur les quantités, la cuisson et sa durée, la conservation, la présentation et les accompagnements. Les conseils doivent être utiles à l'acte de vente et au maintien de la qualité.

Q : Combien de temps est consacré au service client ?

Le service client dure 15 minutes, sans temps de préparation, au sein de l'épreuve totale de cinq heures. Le candidat répond à deux questions. La rapidité d'exécution des opérations de transformation n'est pas prise en compte.

Q : Quels critères de notation faut-il particulièrement surveiller ?

Le jury évalue la qualité du travail et des méthodes, le déroulement des opérations, le maniement des outils, l'hygiène et la sécurité. Il prend aussi en compte les pesées, le respect de la commande, la présentation commerciale et la pertinence des conseils au client.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U1 - Transformation, commercialisation/2005/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2005 - 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.