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 - E1 U10

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 (4 questions) **Page 3**

2. Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 6**

Sujet officiel (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U1 - Transformation, commercialisation/2005/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2005 - 2-Sujet.pdf

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

À partir d’une carcasse d’agneau, d’une demi-carcasse de veau, d’un bœuf ART 8 et de la matière d’œuvre indiquée, le candidat réalise les opérations de transformation et prépare des produits destinés à la vente. L’évaluation porte aussi sur les pesées, la présentation commerciale, le conseil client, l’hygiène et la sécurité.

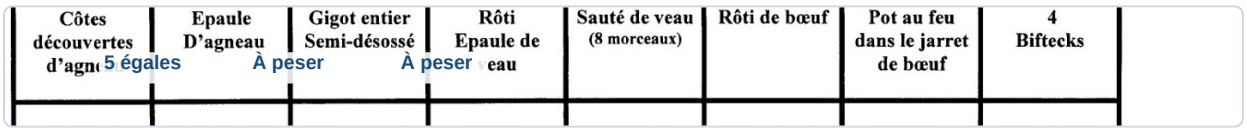
Transformation et commercialisation

Question Agneau. Fendre l’agneau longitudinalement, puis réaliser sur un demi-agneau les coupes demandées : gigot entier, carré de côtes filet, carrés de côtes premières et deuxièmes attenantes, carré de côtes découvertes, épaule, poitrine et collier. Désosser l’épaule et le gigot entier, parer l’épaule, le gigot raccourci et le carré découvert, ficeler l’épaule en long avec ficelle arrêtée, découper cinq côtes découvertes de poids identique et préparer le gigot pour sa commercialisation. Estimer le poids de l’épaule et du gigot semi-désossé, faire les manches du carré et présenter les produits de manière commerciale.

1. Fendre la carcasse longitudinalement, puis réaliser sur un demi-agneau les coupes demandées : gigot, carré de côtes filet, carrés de côtes premières et deuxièmes attenantes, carré découvert, épaule, poitrine et collier.
2. Désosser l’épaule et le gigot entier. Parer l’épaule, le gigot raccourci et le carré découvert.
3. Ficeler l’épaule en long, ficelle arrêtée. Faire les manches du carré et préparer le gigot pour sa commercialisation.
4. Découper cinq côtes découvertes de poids identique et évaluer par pesée le poids de l’épaule et du gigot semi-désossé.

Présenter les produits séparément, avec une coupe nette et un aspect marchand.

Fiche de pesée agneau



✓ RÉPONSE À RETENIR

Cinq côtes découvertes de poids identique. Épaule et gigot semi-désossé : poids à évaluer par pesée.

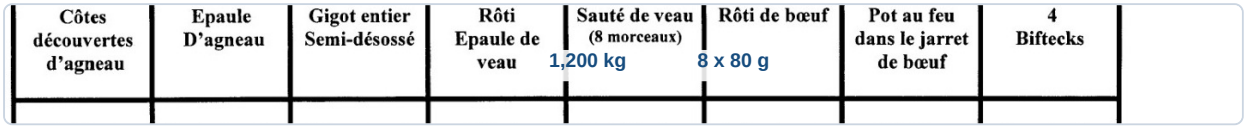
Question Veau. Effectuer la coupe pan/basse et détailler la basse en épaule, jarret, collier, bas de carré, poitrine ou haut de côtes et tendron. Désosser l’épaule sans le jarret, le collier et le bas de carré, puis les parer. Préparer dans l’épaule un rôti côté palette de 1,200 kg, bardé et ficelé avec ficelle arrêtée, un morceau à braiser ficelé dans le bas de carré et huit morceaux de sauté de 80 g prélevés dans l’entame du collier. Respecter le poids et le nombre demandés, puis présenter l’ensemble des morceaux avec un aspect commercial.

Effectuer la coupe pan/basse, puis détailler la basse. Désosser et parer l’épaule sans le jarret, le collier et le bas de carré. Prélever le rôti côté palette dans l’épaule et le sauté dans l’entame du collier.

Produit	Préparation et poids demandé
Rôti côté palette	1,200 kg, bardé et ficelé, ficelle arrêtée
Sauté de veau	8 morceaux de 80 g, soit 640 g au total
Veau à braiser	Prélevé dans le bas de carré et ficelé

Vérifier les poids à la balance et présenter l'ensemble des morceaux avec un aspect commercial.

Fiche de pesée veau



✓ RÉPONSE À RETENIR

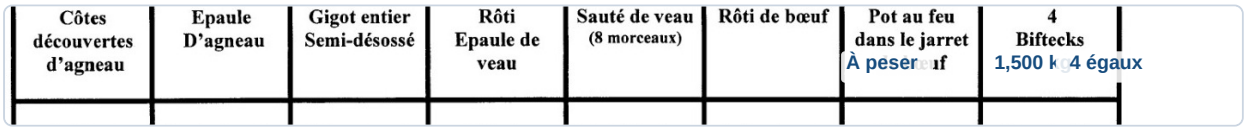
Rôti : 1,200 kg. Sauté : 8 morceaux de 80 g, soit 640 g au total.

Question Bœuf. 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, puis éplucher le rond et le mouvant. Préparer, barder et ficeler un rôti dans le rond, estimer son poids, réaliser un pot-au-feu ficelé de 1,500 kg sans os dans le gîte arrière et trancher quatre biftecks de poids identique dans le mouvant. Présenter les pièces transformées avec un aspect marchand.

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, lever et parer le filet, puis séparer les morceaux de la tranche à rôtir et éplucher le rond et le mouvant.

Préparer dans le rond un rôti bardé et ficelé, puis en évaluer le poids par pesée. Préparer dans le gîte arrière un pot-au-feu ficelé de 1,500 kg sans os. Trancher quatre biftecks de poids identique dans le mouvant. Présenter les pièces transformées avec un aspect marchand.

Fiche de pesée bœuf



✓ RÉPONSE À RETENIR

Pot-au-feu sans os : 1,500 kg. Mouvant : 4 biftecks de poids identique. Poids du rôti dans le rond : à évaluer par pesée.

Évaluation transversale

Question Service client. Répondre aux deux questions de service client sur la commercialisation et la destination culinaire de produits carnés. Donner des conseils justes concernant les temps de cuisson, les précautions de conservation et les légumes d'accompagnement. Pendant toute l'épreuve, respecter les règles d'hygiène et de sécurité et maintenir la séparation des viandes des différentes espèces.

Adapter le conseil à la pièce et à la cuisson souhaitée. À titre indicatif, griller les côtes d'agneau 2 à 3 minutes par face et saisir les biftecks de bœuf selon leur épaisseur. Cuire le rôti de veau au four environ 30 minutes par 500 g ; laisser mijoter doucement le pot-au-feu plusieurs heures.

- Proposer flageolets avec l'agneau, carottes ou champignons avec le veau, et poireau, carotte et navet avec le pot-au-feu.
- Conserver la viande protégée au réfrigérateur entre 0 et 4 °C, séparée des aliments cuits, et respecter la date de consommation.
- Maintenir le poste, les mains et les outils propres ; séparer les espèces pendant toute l'épreuve.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Adapter cuisson et accompagnement au morceau ; conserver la viande au froid, protégée, et séparer les espèces et les aliments crus et cuits.

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

Bilan de l'épreuve : Épreuve pratique de BP Boucher, session 2005, code 22106, E1 U10, d'une durée de 5 heures et de coefficient 12. Le sujet porte sur la transformation et la commercialisation de viandes d'agneau, de veau et de bœuf. Il évalue la coupe, le désossage, le parage, la préparation, la pesée, la présentation, le conseil client ainsi que l'hygiène et la sécurité.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Réaliser les coupes et préparations demandées en respectant l'origine anatomique et la destination commerciale des morceaux.
- Respecter les commandes chiffrées : rôti de veau de 1,200 kg, huit morceaux de sauté de 80 g et pot-au-feu de bœuf de 1,500 kg sans os.
- Préparer des pièces de poids identique lorsque demandé, notamment les cinq côtes découvertes d'agneau et les quatre biftecks de bœuf.
- Le service client porte sur la destination culinaire, le temps de cuisson, la conservation et les légumes d'accompagnement.

Points de vigilance & attentes du jury

- Suivre l'ordre indiqué au tableau récapitulatif : agneau/porc, veau, puis bœuf ; le centre communique l'organisation effective des travaux.
- Vérifier le poids et le nombre des morceaux demandés et inscrire les estimations dans les cases prévues de la fiche de pesée.
- Présenter les morceaux avec un aspect marchand et séparer les viandes des différentes espèces.
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité pendant toute l'épreuve ; la rapidité d'exécution n'est pas prise en compte.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment réussir les morceaux qui doivent avoir un poids identique ?

Préparez le nombre de pièces demandé, pesez-les et ajustez-les pour obtenir des poids aussi réguliers que possible. Le sujet exige notamment des poids identiques pour les cinq côtes découvertes d'agneau et les quatre biftecks de bœuf.

Q : Quels poids faut-il respecter pour les préparations de veau et de bœuf ?

Le rôti de veau côté palette doit peser 1,200 kg et les huit morceaux de sauté 80 g chacun. Le pot-au-feu de bœuf doit peser 1,500 kg sans os. Le poids du rôti dans le rond est à estimer.

Q : La rapidité est-elle prise en compte et comment organiser l'épreuve ?

Non, le sujet indique que la rapidité d'exécution de chaque opération n'est pas prise en compte. La durée est de cinq heures. Le tableau récapitulatif donne l'ordre agneau/porc, veau, bœuf, tandis que le centre précise l'organisation des travaux.

Q : Quels éléments du barème et de l'évaluation faut-il retenir ?

Le tableau attribue un coefficient total de 12 aux opérations. La pesée et le service client ont une évaluation séparée ; la présentation et l'hygiène-sécurité sont également évaluées. Le jury apprécie aussi la qualité du travail, les méthodes et le maniement du matériel.

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