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 - U10

Session 2005 • Code sujet : **E1 - U10, Sujet 3** • Durée : **5 heures** • Coefficient : **12**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Agneau : transformation et commercialisation** (3 questions) — **Page 3**
2. **Veau : découpe, préparation et pesée** (3 questions) — **Page 5**
3. **Bœuf ART 8 : transformation et commercialisation** (3 questions) — **Page 7**
4. **Service client, hygiène et sécurité** (2 questions) — **Page 10**
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/U1 - Transformation, commercialisation/2005/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2005 - 4-Sujet.pdf

1. Agneau : transformation et commercialisation

À partir d'une carcasse entière, le candidat réalise les opérations de fente, de coupe, de désossage et de parage prévues. Il prépare les pièces demandées, indique les poids requis ou estimés et assure leur présentation commerciale.

Fente, coupe, désossage et parage

Question 1. Fendre le coffre, couper le baron et la culotte, puis détailler le demi-coffre en séparant les pièces demandées : épaule, poitrine, haut de côtes, collier, carré découvert et carré. Désosser le gigot et l'épaule, puis parer le gigot, l'épaule et le collier.

1. Fendre le coffre, puis couper le baron et la culotte.
2. Détailler le demi-coffre en séparant la poitrine, le haut de côtes, le collier, le carré découvert et le carré.
3. Désosser le gigot et l'épaule, puis parer le gigot, l'épaule et le collier.

Suivre les séparations anatomiques, réaliser des coupes nettes et préserver la présentation régulière des pièces.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Coffre fendu et détaillé; baron et culotte coupés; gigot et épaule désossés; gigot, épaule et collier parés.

Préparation et découpe

Question 2. Barder et ficeler l'épaule selon le choix de ficelage du candidat, couper le demi-collier en 4 à 5 morceaux réguliers et détailler trois côtes découvertes de poids identique.

Barder l'épaule d'agneau avec la barde de porc disponible, puis la ficeler selon le montage choisi par le candidat. Le ficelage doit maintenir la barde sans déformer la pièce.

- Couper le demi-collier en 4 à 5 morceaux réguliers.
- Détailler trois côtes découvertes de poids identique et vérifier leur poids à la balance.

Effectuer les manipulations avec du matériel propre et des gestes maîtrisés.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Épaule bardée et ficelée; demi-collier en 4 à 5 morceaux réguliers; trois côtes découvertes de poids identique.

Pesée et présentation

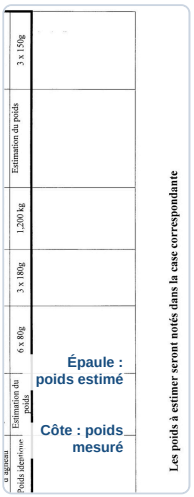
Question 3. Indiquer le poids d'une côte découverte et estimer le poids de l'épaule après préparation sur la fiche de pesée. Présenter les produits en veillant à leur aspect et à leur attrait commercial.

Peser les trois côtes découvertes, de poids identique, et reporter sur la fiche le poids d'une côte. Estimer puis inscrire le poids de l'épaule après préparation et ficelage.

Produit	Valeur à reporter
Une côte découverte	Poids mesuré
Épaule ficelée	Poids estimé après préparation

Présenter les pièces propres, bien parées et disposées de façon à rendre leur qualité et leur nature immédiatement visibles.

Fiche de pesée : agneau



✓ RÉPONSE À RETENIR

Reporter le poids mesuré d’une côte découverte et le poids estimé de l’épaule ficelée sur la fiche de pesée.

2. Veau : découpe, préparation et pesée

À partir d'une demi-carcasse, le candidat réalise les coupes, le désossage et le parage demandés pour le veau. Il prépare des morceaux de collier, des rondins d'osso-buco et un rôti d'épaule, puis vérifie les poids et présente les produits.

Coupe, désossage et parage

Question 1. Couper la carcasse à la cinquième côte, lever l'épaule, couper la poitrine et le collier, puis désosser et parer l'épaule et le collier en vue de leur commercialisation.

1. Repérer la cinquième côte et effectuer la coupe à sa base.
2. Lever l'épaule, puis séparer la poitrine et le collier.
3. Désosser l'épaule et le collier en suivant les os et en préservant les muscles.
4. Parer les deux morceaux pour retirer les parties indésirables et obtenir une présentation propre et régulière.

Travailler avec des outils propres et maintenir les morceaux à l'abri des contaminations.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Demi-carcasse coupée à la base de la cinquième côte; épaule levée; poitrine et collier séparés, désossés et parés.

Préparation et découpe

Question 2. Couper six morceaux de collier de 80 g chacun pour la blanquette et trois rondins d'osso-buco de 180 g chacun. Barder et ficeler l'épaule pour réaliser un rôti de veau de 1,200 kg, avec la ficelle arrêtée.

Produit	Découpe et poids demandé	Poids total
Collier	6 morceaux de 80 g	480 g
Osso-buco	3 rondins de 180 g	540 g
Épaule	Rôti bardé et ficelé, ficelle arrêtée	1,200 kg

Tailler les morceaux aux poids unitaires demandés et contrôler chaque pièce à la balance. Barder et ficeler l'épaule sans déformer le rôti, puis arrêter proprement la ficelle. Les totaux des deux lots de morceaux servent de contrôle complémentaire.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Collier : 6 × 80 g. Osso-buco : 3 × 180 g. Rôti d'épaule bardé et ficelé : 1,200 kg.

Pesée et présentation

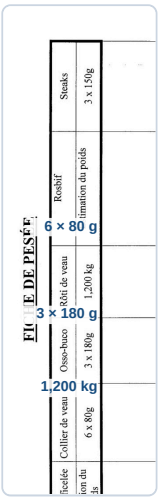
Question 3. Vérifier et reporter les pesées demandées pour les morceaux de collier, les tranches d'osso-buco et le rôti, en estimant le poids du rôti comme indiqué. Présenter les produits avec un aspect et un attrait commercial.

Reporter les poids demandés dans les cases de la fiche de pesée. Les poids unitaires sont à vérifier pièce par pièce; les sommes indiquées permettent aussi de contrôler chaque lot.

- Collier : 6 pièces de 80 g, soit 480 g au total.
- Osso-buco : 3 pièces de 180 g, soit 540 g au total.
- Rôti de veau : poids cible de 1,200 kg, à contrôler à la balance.

Noter le poids réellement mesuré et présenter les produits propres, réguliers et bien ordonnés.

Fiche de pesée du veau complétée



✓ RÉPONSE À RETENIR

Collier : 6 pièces de 80 g (480 g au total). Osso-buco : 3 pièces de 180 g (540 g au total). Rôti : 1,200 kg.

3. Bœuf ART 8 : transformation et commercialisation

Le candidat travaille le morceau de bœuf ART 8 en réalisant les séparations, le désossage et le parage prescrits. Il prépare une tranche à rôtir, une côte de bœuf et trois steaks, estime les poids demandés et présente les pièces à la vente.

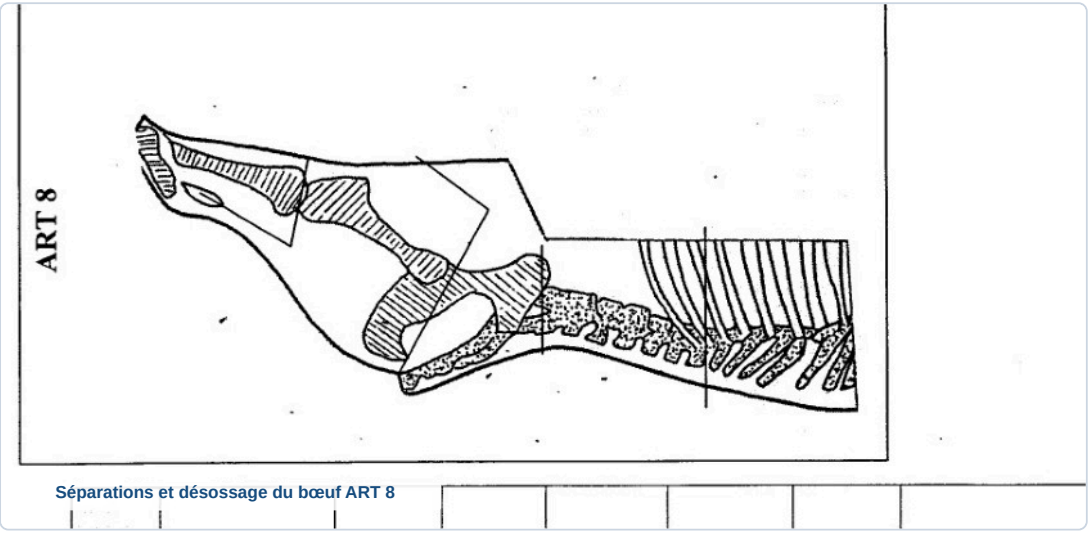
Coupe, séparation et désossage

Question 1. Couper et séparer les bavettes, l'aloyau déhanché, la hanche, le jarret et le milieu de train de côtes de cinq côtes. Désosser la gîte arrière préalablement levée et le globe.

1. Séparer les bavettes, l'aloyau déhanché, la jambe, la hanche et le milieu de train de côtes en conservant cinq côtes.
2. Désosser le globe, puis la gîte arrière préalablement levée.

Suivre les séparations naturelles, sans entamer les muscles. Parer proprement chaque pièce et respecter les règles d'hygiène pendant toute l'opération.

Bœuf ART 8 : repère de coupe



Séparations et désossage du bœuf ART 8

✓ RÉPONSE À RETENIR

Bavettes, aloyau déhanché, jambe, hanche et milieu de train de cinq côtes séparés; globe et gîte arrière désossés.

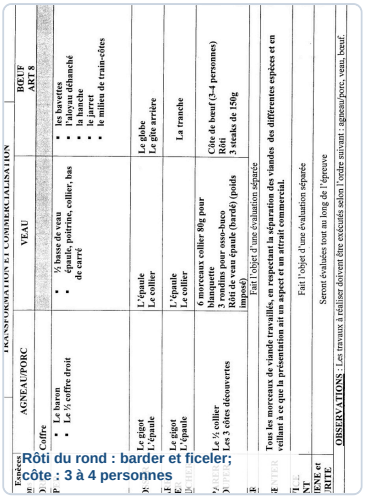
Parage et préparation

Question 2. Séparer, parer et éplucher la tranche en laissant entiers le rond, le mouvant et le plat. Barder et ficeler un rôti dans le rond, préparer une côte de bœuf pour 3 à 4 personnes et trancher trois steaks de 150 g.

Séparer la tranche, puis la parer et l'éplucher en laissant entiers le rond, le mouvant et le plat. Barder et ficeler un rôti prélevé dans le rond.

Préparer une côte de bœuf pour 3 à 4 personnes et trancher trois steaks de 150 g chacun. Le poids total des steaks est donc de 3 × 150 = 450 g. Présenter les pièces avec une coupe nette et un parage soigné.

Repères de préparation du bœuf



> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Tranche parée; rôti du rond bardé et ficelé; côte pour 3 à 4 personnes; 3 steaks de 150 g, soit 450 g.

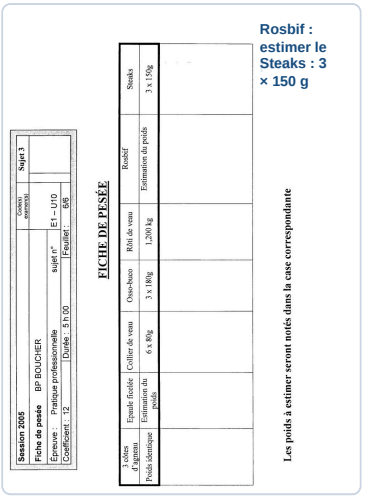
Pesée et présentation

Question 3. Estimer et reporter sur la fiche les poids demandés pour les pièces préparées, notamment la tranche, le rôti et la côte de bœuf. Présenter les produits en veillant à leur aspect et à leur attrait commercial.

Pièce	Indication à reporter
Tranche	Poids estimé de la pièce préparée
Rôti du rond	Poids estimé du rôti bardé et ficelé
Côte de bœuf	Poids estimé de la pièce préparée
Steaks	3 × 150 g = 450 g au total

Inscrire sur la fiche les estimations des pièces préparées. Le sujet ne fixe pas de poids individuel pour la tranche, le rôti ou la côte; les steaks sont, eux, définis à 150 g chacun.

Fiche de pesée à compléter



Session 2005 — Sujet 3
Fiche de pesée — BP BOUCHER
Épreuve : Pratique professionnelle — sujet n° : E1 – U10
Coefficient : 12 — Durée : 5 h 00 — Feuillet : 6/6

FICHE DE PESÉE

3 aides d'agneau	Epaule désossée	Côtlette de veau	Osso-buco	Rôti de veau	Rosbif	Steaks
Poids théorique	Estimation du poids	6 x 80g	3 x 180g	1,200 kg	Estimation du poids	3 x 150g

Rosbif : estimer le Steaks : 3 × 150 g

Les poids à estimer seront notés dans la case correspondante

✓ RÉPONSE À RETENIR

Reporter les poids estimés de la tranche, du rôti et de la côte; steaks : 3 × 150 g, soit 450 g.

4. Service client, hygiène et sécurité

La partie service client comprend deux questions sur la commercialisation et la destination culinaire de produits carnés. Les méthodes de travail, le maniement du matériel et de l'outillage, ainsi que le respect des règles d'hygiène et de sécurité sont évalués pendant l'épreuve.

Service client

Question 1. Répondre aux deux questions relatives à la commercialisation et à la destination culinaire de produits carnés. Conseiller avec justesse sur les temps de cuisson, les précautions de conservation et les légumes d'accompagnement.

Adapter le conseil au morceau demandé et au résultat souhaité. Ces durées sont indicatives : elles dépendent de l'épaisseur, de la quantité et du matériel de cuisson.

Morceau	Cuisson et accompagnement
Steak de bœuf	Poêler environ 2 à 3 min par face. Proposer des légumes verts ou des pommes de terre.
Côte d'agneau	Griller ou poêler environ 2 à 4 min par face. Servir avec des haricots ou des pommes de terre.
Collier ou épaule de veau	Cuire doucement à couvert jusqu'à tendreté, généralement environ 1 h 30 à 2 h. Accompagner de carottes ou de légumes de saison.

Pour la conservation, garder la viande crue au réfrigérateur, entre 0 et 4 °C, dans un récipient fermé et séparée des aliments prêts à consommer. La remettre rapidement au froid après l'achat et respecter la date indiquée.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Conseiller une cuisson adaptée au morceau, un accompagnement de saison et une conservation au réfrigérateur entre 0 et 4 °C.

Hygiène et sécurité

Question 2. Respecter les règles d'hygiène et de sécurité pendant l'ensemble des opérations et manier correctement le matériel et l'outillage.

Respecter les règles d'hygiène et de sécurité durant toutes les opérations, de la préparation à la présentation commerciale.

1. Se laver les mains, porter une tenue propre et protéger toute plaie.
2. Nettoyer et désinfecter le plan de travail et le matériel. Éviter les contaminations croisées entre viandes crues et aliments prêts à consommer.
3. Stabiliser la planche et manier les couteaux avec un geste maîtrisé, en gardant les doigts hors de la trajectoire de coupe.
4. Maintenir les viandes au froid, ranger les outils après usage et nettoyer immédiatement les souillures pour éviter les chutes.

Garder le poste ordonné et présenter les produits proprement, conformément aux critères d'hygiène, de sécurité et de commercialisation de l'épreuve.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Poste propre et ordonné, viandes maintenues au froid, contaminations évitées et outils utilisés en sécurité.

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

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve pratique du BP Boucher, session 2005, est repérée E1 - U10, sujet 3. D'une durée de cinq heures et de coefficient 12, elle porte sur la transformation de viande d'agneau, de veau et de bœuf ART 8. Elle évalue les techniques professionnelles, les pesées, la présentation commerciale, le conseil client ainsi que l'hygiène et la sécurité.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Réaliser les coupes, le désossage et le parage selon les opérations prescrites pour chaque espèce.
- Respecter les poids indiqués pour les morceaux de collier, les rondins d'osso-buco, le rôti et les steaks.
- Reporter les pesées et estimations demandées dans la fiche de pesée correspondante.
- La présentation attendue est commerciale et attractive, sans décoration.

Points de vigilance & attentes du jury

- Suivre l'ordre de travail prévu pour les viandes : agneau, porc, veau, bœuf, selon le tableau récapitulatif.
- Distinguer les poids imposés des poids à estimer et reporter les résultats sur la fiche prévue.
- Soigner l'aspect et l'attrait commercial des produits, sans réaliser de décoration.
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité et le maniement du matériel pendant toutes les opérations.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment traiter les poids indiqués dans le sujet ?

Respectez les poids imposés pour les morceaux de collier, les rondins d'osso-buco, le rôti et les steaks. Pour les pièces dont le poids doit être estimé, inscrivez votre estimation dans la case correspondante de la fiche de pesée.

Q : Quelle présentation est attendue pour les viandes préparées ?

La présentation doit être commerciale, soignée et attractive. Le sujet précise qu'il ne faut pas réaliser de décoration : l'évaluation porte sur la présentation des produits et leur aspect.

Q : La rapidité d'exécution compte-t-elle dans la note ?

Non. Le sujet indique que la rapidité d'exécution de chaque opération ne sera pas prise en compte. La qualité du travail, les méthodes, le déroulement des opérations, le maniement du matériel et les règles d'hygiène et de sécurité sont évalués.

Q : Quels conseils sont attendus pour la partie service client ?

Répondez aux deux questions sur la commercialisation et la destination culinaire des produits carnés. Les conseils doivent être justes et porter notamment sur le temps de cuisson, la conservation et les légumes d'accompagnement.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U1 - Transformation, commercialisation/2005/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2005 - 4-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.