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 : **U10 - Sujet 4** • Durée : **5 heures** • Coefficient : **12**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Transformation, préparation et présentation de l’agneau** (3 questions) **Page 3**

2. **Transformation, préparation et présentation du veau** (3 questions) **Page 5**

3. **Transformation, préparation et présentation du bœuf AV5** (3 questions) **Page 7**

4. **Service client : commercialisation et destination culinaire** (2 questions) **Page 9**

5. **Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) **Page 10**

Sujet officiel (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U1 - Transformation, commercialisation/2005/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2005 - 5-Sujet.pdf

1. Transformation, préparation et présentation de l’agneau

À partir d’une carcasse entière d’agneau, le candidat effectue les coupes, levées, désossages et parages demandés. Il prépare les produits aux caractéristiques prescrites, contrôle les poids indiqués et présente les morceaux pour leur commercialisation.

Coupes, levées et désossage

Question 1. Fendre le coffre, couper la culotte et la selle anglaise aux niveaux indiqués, lever l’épaule, le collier, la poitrine, le haut de côtelettes et le carré découvert, puis désosser le gigot entier et l’épaule.

Fendre le coffre, puis effectuer les coupes aux repères anatomiques indiqués : séparer la culotte entre la dernière vertèbre lombaire et la première sacrée, et la selle anglaise entre la première et la deuxième vertèbre lombaire. Lever ensuite l’épaule, le collier, la poitrine, le haut de côtelettes et le carré découvert. Désosser entièrement le gigot et l’épaule en suivant les articulations, sans détériorer les muscles. Terminer par un contrôle de la netteté des coupes et l’élimination des esquilles.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Culotte : entre dernière lombaire et première sacrée. Selle anglaise : entre première et deuxième lombaire. Lever les pièces demandées, puis désosser le gigot et l’épaule.

Parage, préparation et pesée

Question 2. Parer le gigot, la poitrine, le haut de côtelettes et l’épaule. Ficeler l’épaule et le gigot, découper cinq côtes découvertes de poids identique et estimer le poids du gigot.

Pièce	Préparation et contrôle
Gigot	Parer, ficeler et estimer son poids.
Poitrine et haut de côtelettes	Parer proprement.
Épaule	Parer et ficeler.
5 côtes découvertes	Découper cinq pièces de poids identique.

Pour les côtes, ajuster les pièces à la pesée afin d’obtenir des poids égaux. Le poids du gigot est à estimer, comme l’indique la consigne, et non à remplacer par une pesée réelle. Aucun poids chiffré n’est imposé dans le sujet : reporter les évaluations dans les cases correspondantes de la fiche.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 5 côtes découvertes de poids identique ; gigot ficelé et poids estimé.

Présentation commerciale

Question 3. Présenter les morceaux détaillés en vue de leur commercialisation, en veillant à leur aspect et à l'attrait commercial de la présentation.

Présenter les morceaux détaillés en vue de leur commercialisation, en respectant l'ordre de travail communiqué par l'examinateur. Disposer les pièces de façon nette et lisible, pour que chaque morceau soit identifiable et que son parage soit visible. Le gigot et l'épaule sont ficelés selon la consigne. Maintenir une présentation propre et respecter les règles d'hygiène pendant la manipulation. L'épreuve demande une présentation commerciale, sans décoration.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Présenter les morceaux proprement, de façon lisible et attractive, sans décoration.

2. Transformation, préparation et présentation du veau

À partir d'une demi-carcasse de veau, le candidat réalise les coupes et désossages demandés, puis pare les morceaux concernés. Il prépare un rôti, de la blanquette et des escalopes selon les poids et quantités indiqués avant de présenter les pièces détaillées.

Coupes et désossage

Question 1. Couper l'avant entre les 5e et 6e vertèbres dorsales, le carré de côtes au niveau indiqué, puis détailler le tendron, le haut de côtes, la longe avec flanchet et le collier. Désosser le cuisseau, sauf le jarret, ainsi que le collier.

1. Couper l'avant entre les 5e et 6e vertèbres dorsales, puis séparer le carré de côtes à l'articulation des 1re et 2e vertèbres lombaires.
2. Détailler le tendron, le haut de côtes, la longe avec flanchet et le collier.
3. Désosser le cuisseau en laissant le jarret en place, puis désosser le collier.

Suivre les repères anatomiques du veau et réaliser des coupes nettes afin de préserver chaque morceau.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Avant et carré séparés aux repères indiqués; morceaux détaillés; cuisseau désossé sauf le jarret; collier désossé.

Parage et préparation des produits

Question 2. Parer le collier et la noix préalablement levée. Préparer et ficeler un rôti dans la noix de 1,200 kg, réaliser dix morceaux de blanquette de collier de 80 g chacun et trancher trois escalopes de 120 g chacune.

Préparation	Quantité	Poids unitaire	Poids total
Rôti dans la noix	1	1 200 g	1 200 g
Blanquette de collier	10 morceaux	80 g	800 g
Escalopes	3	120 g	360 g

Parer le collier et la noix préalablement levée. Prélever dans la noix une pièce de 1 200 g, puis la façonner et la ficeler régulièrement. Détailler le collier en dix morceaux de 80 g, puis trancher trois escalopes de 120 g chacune. Peser les portions pour respecter les grammages demandés. Les trois préparations représentent 2 360 g au total.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 1 rôti de 1 200 g; 10 morceaux de blanquette de 80 g; 3 escalopes de 120 g; total préparé : 2 360 g.

Présentation commerciale

Question 3. Présenter tous les morceaux détaillés issus des opérations techniques, en respectant la séparation des viandes, l'aspect et l'attrait commercial.

Présenter les pièces de veau issues du travail, sans les confondre avec les préparations prêtes à vendre. Séparer clairement les morceaux et préserver leur aspect frais.

- Disposer distinctement le tendron, le haut de côtes, la longe avec flanchet et le collier.
- Présenter séparément le cuisseau désossé et le jarret conservé.
- Mettre à part le rôti ficelé, les morceaux de blanquette et les escalopes.
- Veiller à des parages propres, une disposition ordonnée et un attrait commercial, sans décoration.

Respecter les règles d'hygiène pendant la présentation.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Présenter séparément les pièces et préparations de veau, propres et ordonnées, avec un aspect frais et un attrait commercial.

3. Transformation, préparation et présentation du bœuf AV5

À partir d'un quartier de bœuf AV5, le candidat lève et sépare les morceaux désignés, puis prépare des produits destinés à différentes utilisations culinaires. Il réalise notamment un rôti bardé et ficelé, du bœuf à braiser et trois biftecks de 120 g.

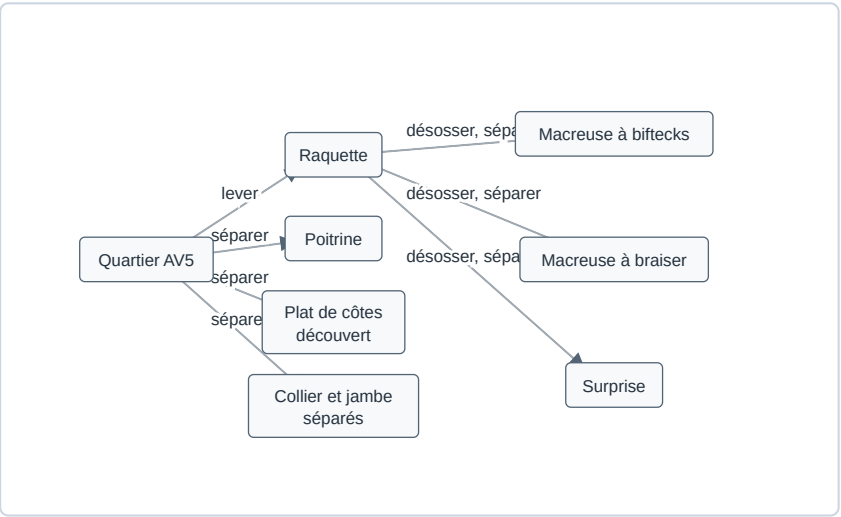
Levée, séparation et désossage

Question 1. Lever la raquette, séparer la poitrine, le plat de côtes découvert, le collier et la jambe au niveau de l'articulation, puis désosser la raquette sans la jambe. Séparer la macreuse à biftecks, la macreuse à braiser et la surprise.

1. Lever la raquette, puis séparer la poitrine, le plat de côtes découvert et le collier en suivant leurs limites anatomiques.
2. Détacher la jambe au niveau de l'articulation, puis désosser la raquette sans désosser la jambe.
3. Séparer dans la raquette la macreuse à biftecks, la macreuse à braiser et la surprise.

Garder chaque pièce distincte et travailler proprement au couteau, sans entamer les muscles. Ces opérations correspondent au découpage du bœuf AV5 indiqué sur la fiche d'épreuve.

Séparation et désossage du bœuf AV5



La jambe reste entière lors du désossage de la raquette.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Raquette désossée sans la jambe; poitrine, plat de côtes découvert, collier et jambe séparés; macreuse à biftecks, macreuse à braiser et surprise dégagées.

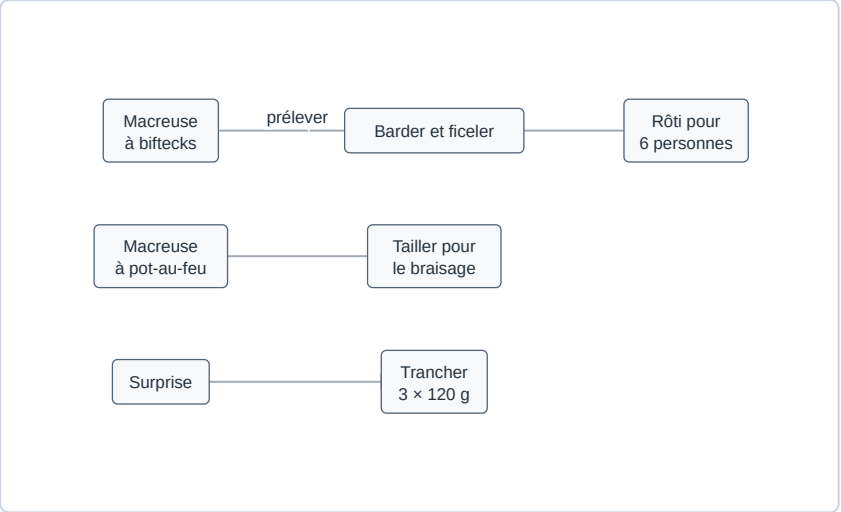
Parage et préparation des produits

Question 2. Parer la macreuse à biftecks, la macreuse à braiser et la surprise. Préparer un rôti pour six personnes, le barder et le ficeler, préparer du bœuf à braiser dans la macreuse à pot-au-feu et trancher trois biftecks de 120 g dans la surprise.

Parer la macreuse à biftecks, la macreuse à braiser et la surprise, en retirant les parties nerveuses et les excès de gras sans entamer les muscles. Prélever dans la macreuse à biftecks un rôti pour six personnes, puis le barder et le ficeler régulièrement.

Tailler le bœuf à braiser dans la macreuse à pot-au-feu. Dans la surprise, trancher trois biftecks de 120 g chacun, perpendiculairement aux fibres. Présenter séparément les préparations selon leur destination culinaire.

Préparations demandées dans le bœuf AV5



Les morceaux sont affectés aux préparations indiquées dans le sujet.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Rôti pour six personnes, bardé et ficelé dans la macreuse à biftecks; bœuf à braiser dans la macreuse à pot-au-feu; trois biftecks de 120 g dans la surprise.

Pesée et présentation commerciale

Question 3. Évaluer le poids du rôti de bœuf, respecter le poids demandé pour les biftecks et présenter les pièces issues des opérations en vue de leur commercialisation.

Peser le rôti bardé et ficelé, puis reporter son poids réel dans l'évaluation. Pour les biftecks, respecter le poids demandé de 120 g par pièce et contrôler chaque tranche à la balance.

Le contrôle porte aussi sur la présentation commerciale : pièces propres, régulièrement disposées et distinctes selon leur destination. Le sujet ne donne pas de poids chiffré à atteindre pour le rôti.

Le poids total attendu pour les trois biftecks est : 3 × 120 = 360 g.

Contrôle des poids des produits

Produit	Contrôle demandé	Résultat à inscrire
Rôti de bœuf	Peser le rôti préparé	Poids réel constaté
Biftecks dans la surprise	3 pièces de 120 g	360 g au total

Le poids du rôti est déterminé par pesée; les biftecks sont contrôlés individuellement.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Rôti : poids réel relevé à la pesée. Biftecks : trois pièces de 120 g chacune, soit 360 g au total.

4. Service client : commercialisation et destination culinaire

La partie service client comprend deux questions relatives à la commercialisation et à la destination culinaire de produits carnés. Les réponses doivent proposer des conseils adaptés, notamment sur la cuisson, la conservation et les légumes d'accompagnement.

Conseil client

Question 1. Répondre à l'une des deux questions de service client sur la commercialisation et la destination culinaire d'un produit carné, en formulant des conseils adaptés au produit concerné.

Exemple si la question concerne une pièce à griller : conseiller une poêle ou un gril bien chaud et adapter la cuisson à la préférence du client. Préciser que la durée dépend de l'épaisseur de la pièce. Pour bien orienter le conseil, demander la cuisson souhaitée et proposer un accompagnement adapté.

- Garder la viande au froid jusqu'à sa préparation.
- Éviter le contact avec les aliments prêts à consommer.
- Proposer, par exemple, une salade ou des légumes poêlés.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Cuisson adaptée à l'épaisseur et au goût du client, viande conservée au froid, accompagnement choisi selon sa demande.

Question 2. Répondre à l'autre question de service client en donnant des conseils justes et adaptés concernant notamment le temps de cuisson, la conservation et les légumes d'accompagnement.

1. Pour un rôti, conseiller une cuisson au four adaptée à la pièce et à son poids, en suivant les indications de cuisson appropriées.
2. Inviter le client à laisser reposer la viande avant de la trancher, afin de faciliter la découpe et de préserver son jus.
3. Recommander une conservation au réfrigérateur, dans un emballage propre et fermé, et une consommation rapide selon les indications de conservation.
4. Proposer des pommes de terre, des carottes ou des haricots verts en accompagnement.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Rôti cuit selon sa pièce et son poids, reposé avant découpe, conservé au froid et servi avec des légumes.

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 U10, Sujet 4. D'une durée de cinq heures et de coefficient 12, elle évalue la transformation de l'agneau, du veau et du bœuf AV5, la préparation de morceaux aux poids prescrits, leur présentation commerciale et le conseil client. La qualité d'exécution, l'organisation, le maniement du matériel, l'hygiène et la sécurité sont également évalués.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- En agneau, découper cinq côtes découvertes de poids identique, ficeler le gigot et en estimer le poids.
- Pour le veau, préparer un rôti de noix de 1,200 kg, dix morceaux de blanquette de 80 g et trois escalopes de 120 g.
- Pour le bœuf, préparer trois biftecks de 120 g dans la surprise et estimer le poids du rôti bardé et ficelé.
- Présenter les morceaux avec un aspect commercial attrayant et respecter la séparation des viandes.

Points de vigilance & attentes du jury

- Suivre les repères de coupe et les niveaux anatomiques indiqués dans les consignes et les schémas.
- Contrôler à la balance les poids demandés et l'identité de poids des côtes découvertes.
- Respecter l'ordre de travail indiqué : agneau et porc, veau, puis bœuf.
- Soigner les méthodes d'exécution, l'usage du matériel, la présentation, l'hygiène et la sécurité.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment vérifier les portions dont le sujet exige un poids précis ?

Utilisez la balance pour contrôler les morceaux de blanquette, les escalopes et les biftecks aux poids prescrits. Pour les côtes découvertes d'agneau, vérifiez que les cinq portions présentent un poids identique.

Q : Le sujet fixe-t-il un poids pour le rôti de bœuf ?

Non, le poids du rôti de bœuf doit être estimé par le candidat. En revanche, le rôti de veau doit peser 1,200 kg et les biftecks de bœuf 120 g chacun.

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

Suivez l'ordre indiqué pour les travaux : agneau et porc, puis veau, puis bœuf. Le sujet précise que la rapidité d'exécution n'est pas évaluée, mais la méthode, l'organisation, l'hygiène et la sécurité le sont.

Q : Quels critères le jury prend-il en compte ?

L'évaluation porte sur la qualité du travail et les méthodes d'exécution, le déroulement des opérations, le maniement du matériel et de l'outillage, ainsi que le respect des règles d'hygiène et de sécurité. La présentation commerciale est également demandée.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U1 - Transformation, commercialisation/2005/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2005 - 5-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.