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 • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

BP Boucher

Pratique professionnelle E1-U10

Session 2006 • Code sujet : **272CB06** • Durée : **5 h 00** • Coefficient : **12**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Transformation et commercialisation de l’agneau** (3 questions) — **Page 3**
2. **Transformation et commercialisation du veau** (3 questions) — **Page 5**
3. **Transformation et commercialisation du bœuf AV5** (3 questions) — **Page 8**
4. **Service client, hygiène et sécurité** (2 questions) — **Page 11**
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/2006/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2006 - 2-Sujet.pdf

1. Transformation et commercialisation de l’agneau

À partir d’une carcasse entière d’agneau, le candidat réalise les opérations de fente, de coupe, de désossage et de parage indiquées. Il prépare les morceaux destinés à la vente, estime certains poids et présente les produits de façon commerciale.

Transformation

Question 1. Fendre la colonne vertébrale en respectant les règles de sécurité, puis effectuer les coupes demandées : gigot entier, carré de côtes filet, épaule, collier, poitrine et carré découvert. Désosser l’épaule et le gigot, puis parer les morceaux indiqués.

1. Poser et stabiliser la carcasse, puis fendre la colonne vertébrale dans le sens de la longueur. Garder les mains hors de la trajectoire de l’outil.
2. Effectuer les coupes dans l’ordre : gigot entier, carré de côtes filet, levée de l’épaule, collier, poitrine, carré découvert.
3. Désosser l’épaule et le gigot, puis parer le carré de côtes couvert et découvert, le collier, l’épaule et le gigot.
4. Travailler proprement avec un matériel adapté, sans entamer inutilement les morceaux.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Carcasse fendue dans la longueur, morceaux coupés dans l’ordre demandé, épaule et gigot désossés, parage soigné.

Préparation commerciale

Question 2. Couper le collier en morceaux réguliers, réaliser cinq côtes découvertes régulières et ficeler le gigot en prévision d’une éventuelle découpe en tranches, avec une ficelle arrêtée.

Pièce	Travail demandé	Contrôle
Collier	Découper en morceaux	Morceaux réguliers
Carré découvert	Préparer cinq côtes	Côtes régulières
Gigot	Ficeler pour une éventuelle découpe en tranches	Ficelle arrêtée, maintien régulier sans excès de serrage

Soigner les coupes et vérifier la régularité des pièces. Le ficelage doit maintenir le gigot en forme tout en permettant une découpe ultérieure nette en tranches.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Collier en morceaux réguliers, cinq côtes découvertes régulières et gigot ficelé avec une ficelle arrêtée.

Pesée et présentation

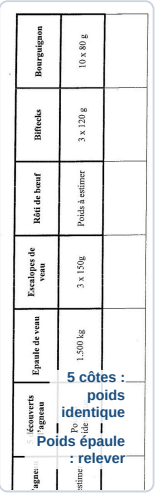
Question 3. Estimer le poids de l'épaule et préparer cinq côtes découvertes de poids identique. Présenter harmonieusement l'ensemble des morceaux travaillés et disposer les préparations sur un plat.

Peser l'épaule et reporter le poids réellement relevé sur la fiche. Peser ensuite les cinq côtes découvertes séparément, puis ajuster leur découpe pour obtenir un poids identique par côte.

- Inscrire les poids mesurés dans les cases correspondantes, sans les estimer à partir d'une valeur théorique.
- Présenter harmonieusement tous les morceaux travaillés.
- Disposer les préparations sur un plat avec une présentation commerciale soignée.

Contrôler la régularité des côtes et la propreté de la présentation avant de terminer.

Fiche de pesée : zones à renseigner après contrôle



✓ RÉPONSE À RETENIR

Poids de l'épaule relevé à la pesée ; cinq côtes découvertes de poids identique ; morceaux présentés harmonieusement et préparations disposées sur un plat.

2. Transformation et commercialisation du veau

À partir d’une demi-carcasse de veau, le candidat réalise les coupes, désossages, séparations et parages prescrits. Il prépare notamment un rôti d’épaule et trois escalopes, vérifie les poids demandés et présente les morceaux de manière harmonieuse.

Transformation

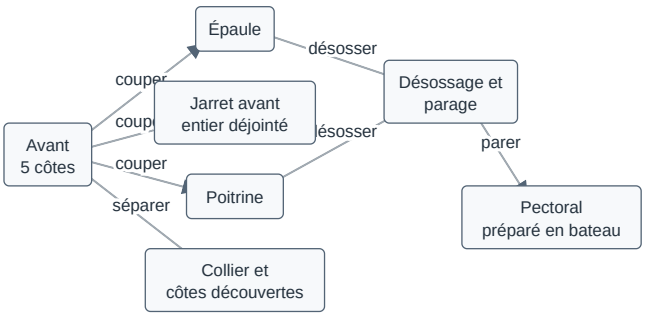
Question 1. Couper l’avant à cinq côtes, lever l’épaule, couper le jarret avant entier déjointé et couper la poitrine. Désosser la poitrine, le collier et les côtes découvertes ainsi que l’épaule, puis parer et séparer les morceaux demandés, notamment dans le pectoral.

Effectuer les coupes de l’avant, puis désosser et parer chaque pièce selon les opérations prescrites. Préserver les muscles et garder des contours nets.

Étape	Travail à réaliser
Coupe	Avant à 5 côtes, épaule, jarret avant entier déjointé, poitrine
Désossage	Poitrine, collier et côtes découvertes, épaule
Parage et séparation	Poitrine, épaule et pectoral, préparé en bateau

Maintenir une organisation propre et respecter les règles d’hygiène et de sécurité.

Opérations sur l’avant de veau



Séquence des coupes, du désossage et du parage prescrits pour l’avant de veau.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Avant à 5 côtes ; épaule, jarret avant entier déjointé et poitrine coupés. Poitrine, collier, côtes découvertes et épaule désossés ; pectoral paré en bateau.

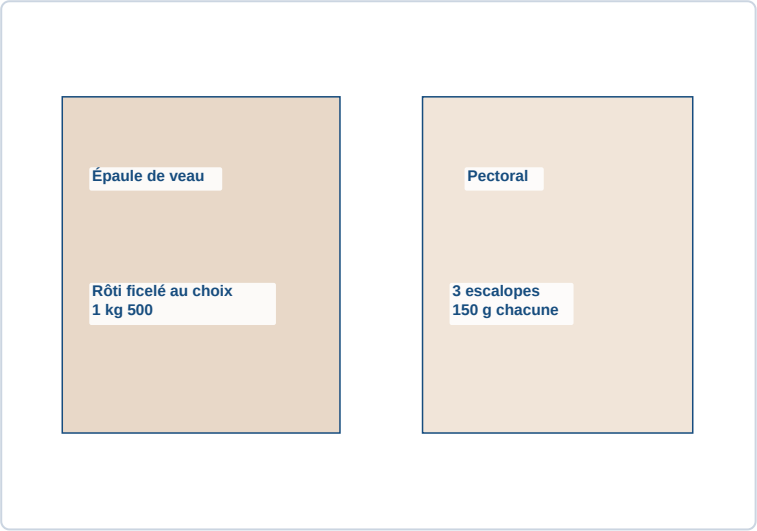
Préparation commerciale

Question 2. Réaliser dans l'épaule un rôti de 1,500 kg, avec un ficelage au choix, et préparer dans le pectoral trois escalopes de 150 g chacune.

1. Parer l'épaule, la mettre en forme et la ficeler au choix pour obtenir un rôti de 1 kg 500.
2. Dans le pectoral, tailler trois escalopes régulières de 150 g chacune.
3. Contrôler les masses à la balance et rectifier les pièces si nécessaire, en conservant une présentation commerciale soignée.

Les trois escalopes représentent au total 450 g : 3 × 150 g. Le rôti et les escalopes sont préparés séparément selon les poids prescrits.

Préparations commerciales de veau



✓ RÉPONSE À RETENIR

Rôti d'épaule : 1 kg 500. Pectoral : 3 escalopes de 150 g chacune, soit 450 g au total.

Pesée et présentation

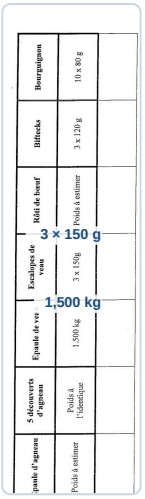
Question 3. Peser le rôti d'épaule à 1,500 kg et les trois escalopes à 150 g chacune. Présenter tous les morceaux travaillés de façon harmonieuse et disposer les préparations sur un plat.

Peser séparément le rôti et chacune des escalopes, puis inscrire les masses dans les cases correspondantes de la fiche de pesée. Vérifier que le rôti atteint 1 kg 500 et que chaque escalope pèse 150 g.

- Présenter tous les morceaux travaillés sur la table, de façon harmonieuse et commerciale.
- Disposer les préparations sur un plat.

Les trois escalopes représentent 450 g au total ; leur masse individuelle reste de 150 g chacune.

Fiche de pesée complétée



✓ RÉPONSE À RETENIR

Fiche : épaule de veau, 1,500 kg ; escalopes de veau, 3 × 150 g. Morceaux présentés harmonieusement sur la table, préparations sur un plat.

3. Transformation et commercialisation du bœuf AV5

À partir d'un bœuf AV5, le candidat lève l'épaule, effectue les coupes prescrites et sépare les morceaux à désosser et à parer. Il prépare trois biftecks, dix morceaux de bourguignon et un rôti de bœuf, puis estime le poids de ce dernier et présente les produits.

Transformation

Question 1. Lever l'épaule, couper la poitrine et le plat de côtes découvert, couper le jarret avec os pour sa présentation à la vente, puis séparer le collier et la basse côte. Désosser l'épaule et le collier, séparer les morceaux de l'épaule et éplucher la macreuse ainsi que le dessous de palette.

1. Lever l'épaule, couper la poitrine et le plat de côtes découvert, puis couper le jarret avec son os pour la vente.
2. Séparer le collier et la basse côte, puis désosser l'épaule et le collier.
3. Séparer les morceaux de l'épaule. Parer la macreuse et le dessous de palette en retirant les nerfs et les parties non commercialisables sans entamer la chair.

Respecter les séparations anatomiques et maintenir les outils et le poste propres.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Épaule et collier désossés, morceaux de l'épaule séparés, macreuse et dessous de palette parés.

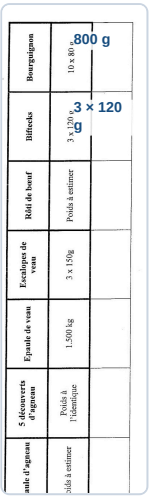
Préparation commerciale

Question 2. Préparer trois biftecks de 120 g dans le dessous de palette, dix morceaux de bourguignon dans le collier pour un poids total de 800 g, et un rôti de bœuf dans la partie épaisse de la macreuse à bifteck.

Préparation	Répartition	Résultat attendu
Biftecks du dessous de palette	3 × 120 g	360 g au total
Bourguignon du collier	800 g répartis en 10 morceaux	80 g par morceau en moyenne
Rôti	Partie épaisse de la macreuse à bifteck	1 rôti

Tailler les biftecks et les morceaux de bourguignon conformément aux poids demandés. Façonner le rôti dans la partie épaisse de la macreuse à bifteck et le ficeler proprement.

Fiche de pesée : poids des préparations de bœuf



✓ RÉPONSE À RETENIR

3 biftecks de 120 g, soit 360 g ; 10 morceaux de bourguignon de 80 g en moyenne, soit 800 g ; 1 rôti de macreuse.

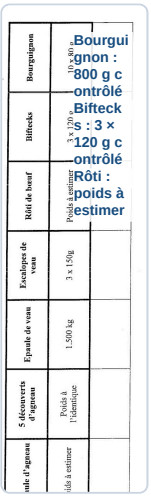
Pesée et présentation

Question 3. Contrôler les trois biftecks de 120 g et les dix morceaux de bourguignon représentant 800 g au total, puis estimer le poids du rôti de bœuf. Présenter tous les morceaux travaillés et disposer les préparations de détail sur un plat.

Peser les préparations et reporter les valeurs sur la fiche : vérifier chaque bifteck à 120 g et l'ensemble des morceaux de bourguignon à 800 g. L'estimation du rôti dépend de la pièce réellement façonnée ; l'inscrire dans la case correspondante, puis la contrôler à la balance.

- Présentation : réunir tous les morceaux travaillés.
- Disposer les préparations de détail proprement sur un plat, avec une présentation commerciale soignée.

Fiche de pesée : contrôles des préparations de bœuf



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Biftecks : 3 × 120 g. Bourguignon : 10 morceaux, 800 g au total. Rôti : poids estimé sur la pièce façonnée et reporté sur la fiche.

4. Service client, hygiène et sécurité

Le service client comprend deux questions sur la commercialisation et la destination culinaire de produits carnés. L'évaluation porte également, pendant l'épreuve, sur l'hygiène, la sécurité, la qualité du travail et le maniement du matériel et de l'outillage.

Service client

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

Pour chacune des deux demandes, identifier la pièce, son poids, le mode de cuisson souhaité et le degré de cuisson recherché. Conseiller une cuisson rapide pour les morceaux tendres, une cuisson longue et humide pour les morceaux riches en tissu conjonctif, et une cuisson à cœur pour la viande hachée. Préciser que le temps dépend de la pièce et de son poids. Proposer un accompagnement adapté, par exemple des légumes de saison ou des pommes de terre. Rappeler de conserver la viande au froid, séparée des aliments cuits, et de respecter la date limite de consommation.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Conseils adaptés à la pièce et à la cuisson demandée, avec accompagnement pertinent et conservation au froid.

Hygiène et sécurité

Question 2. Respecter les règles d'hygiène et de sécurité pendant les opérations, manier correctement le matériel et l'outillage et suivre un déroulement normal du travail.

Exécuter les opérations dans l'ordre professionnel indiqué pour l'épreuve, en soignant la qualité du travail et la présentation commerciale. Maintenir le poste propre et dégagé pendant toute la réalisation.

- Se laver les mains, porter une tenue propre et nettoyer le matériel et les surfaces.
- Éviter les contaminations croisées et maintenir les viandes au froid.
- Employer un couteau adapté, propre et bien affûté ; couper sur un support stable, en maîtrisant le geste et en éloignant la lame du corps.
- Ranger les outils et évacuer les déchets au fur et à mesure.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Travail propre, sûr et ordonné, avec matériel adapté et règles d'hygiène respectées.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2006)

Bilan de l'épreuve : Le BP BOUCHER, épreuve de pratique professionnelle E1-U10 de la session 2006, porte le code 272CB06, dure 5 h et a un coefficient 12. À partir d'agneau, de veau et de bœuf AV5, le candidat réalise des opérations de transformation, des préparations commerciales, des pesées et des présentations. Sont aussi évalués le service client, l'hygiène et la sécurité.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Les opérations sont définies séparément pour l'agneau, le veau et le bœuf AV5.
- Les préparations demandées incluent des côtes, un rôti et des escalopes de veau, ainsi que des biftecks et du bourguignon de bœuf.
- Respecter les poids prescrits, notamment 1,500 kg pour le rôti de veau et 800 g au total pour les morceaux de bourguignon.
- La présentation attendue est commerciale et harmonieuse, sans décoration.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter les coupes et les opérations de désossage, séparation, parage et épluchage propres à chaque viande.
- Vérifier le nombre et le poids des préparations, sans confondre le poids total du bourguignon et celui du rôti de bœuf à estimer.
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité et manier correctement le matériel et l'outillage.
- Ne pas privilégier la vitesse : le sujet précise que la rapidité d'exécution n'est pas prise en compte.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment contrôler les poids des préparations demandées ?

Utilisez la fiche de pesée et vérifiez chaque préparation séparément : le rôti de veau doit peser 1,500 kg, les escalopes 150 g chacune et les morceaux de bourguignon 800 g au total. Le poids du rôti de bœuf est à estimer.

Q : La présentation doit-elle être décorative ?

Non. Le sujet exclut la décoration et demande une présentation commerciale des produits. Présentez harmonieusement l'ensemble des morceaux travaillés et disposez les préparations sur un plat, conformément aux consignes propres à chaque viande.

Q : Faut-il travailler le plus vite possible ?

Non. La rapidité d'exécution de chaque opération n'est pas prise en compte. Organisez votre travail pour respecter les opérations, les poids et les règles de sécurité, tout en assurant la qualité de la transformation et de la présentation.

Q : Quels critères le jury évalue-t-il ?

Le jury prend en compte la qualité du travail et les méthodes d'exécution, le déroulement des opérations, le maniement du matériel et de l'outillage, ainsi que l'hygiène et la sécurité. Le service client porte sur la justesse des conseils commerciaux et culinaires.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U1 - Transformation, commercialisation/2006/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2006 - 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.