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

Pratique professionnelle E1-U10

Session 2006 • Code sujet : **SUJET N°273CB06** • Durée : **5 h 00** • Coefficient : **12**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Transformation et commercialisation de l’agneau** (2 questions) — **Page 3**
2. **Transformation et commercialisation du veau** (2 questions) — **Page 5**
3. **Transformation et commercialisation du bœuf ART 8** (2 questions) — **Page 7**
4. **Conseil client et respect des règles professionnelles** (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/2006/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2006 - 3-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 prescrites. Il prépare les produits demandés, en vérifie les poids et les présente avec un attrait commercial.

Transformation

Question 1. Fendre le coffre hors de la région lombaire, puis couper les morceaux prescrits : baron, selle anglaise, gigots, selle, épaule, collier, poitrine et haut de côtes, ainsi que le carré de côtes découvertes. Désosser l’épaule et le gigot raccourci, puis parer les pièces indiquées, dont le carré et le demi-collier.

1. Fendre le coffre en laissant intacte la région lombaire.
2. Réaliser les coupes anatomiques : baron, selle anglaise, gigots, selle, épaule, collier, poitrine, haut de côtes et carré de côtes découvertes.
3. Désosser l’épaule et le gigot raccourci, puis parer l’épaule, le gigot raccourci, le carré de côtes découvertes et le demi-collier.

Préserver les muscles, obtenir des coupes nettes et présenter chaque pièce proprement.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pièces séparées selon les coupes prescrites ; épaule et gigot raccourci désossés ; parage net des morceaux demandés.

Préparation, pesée et présentation

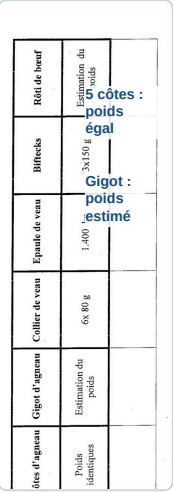
Question 2. Ficeler l’épaule d’agneau en long avec ficelage arrêté, découper cinq côtes découvertes de poids identique et préparer le gigot raccourci de façon attractive. Estimer le poids du gigot après préparation, vérifier la régularité de trois côtes découvertes et présenter commercialement les pièces.

Ficeler l’épaule en long avec un ficelage arrêté. Détailler cinq côtes découvertes de poids identique. Préparer le gigot raccourci sans entailler les muscles et le présenter proprement, avec un attrait commercial.

Élément	Contrôle à réaliser
Épaule	Ficelage en long, arrêté
5 côtes découvertes	Poids identique
3 côtes contrôlées	Vérifier la régularité des poids et des portions
Gigot raccourci	Estimer et inscrire le poids après préparation

Comparer les trois côtes et corriger toute irrégularité. L’estimation du gigot porte sur la pièce préparée ; la présentation commerciale doit rester soignée.

Repères de contrôle de l'agneau



✓ RÉPONSE À RETENIR

Épaule ficelée en long ; 5 côtes découvertes de poids identique, dont 3 contrôlées ; poids estimé du gigot raccourci relevé.

2. Transformation et commercialisation du veau

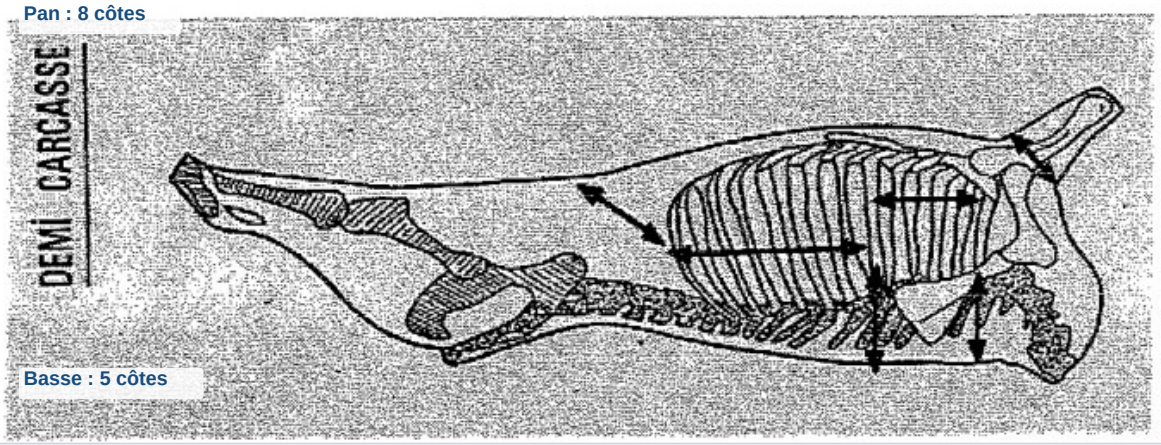
À partir d'une demi-carcasse de veau, le candidat effectue la coupe, le désossage et le parage selon les indications du sujet. Il prépare notamment un rôti, des rondins pour osso-buco et des morceaux pour blanquette, puis contrôle les poids et présente les pièces.

Transformation

Question 1. Réaliser la coupe pan et basse, séparer les morceaux demandés et effectuer les coupes du jarret et de la carcasse en conservant les éléments attenants comme indiqué. Désosser l'épaule et le collier, puis les parer.

Découper la basse à la jonction de la 5e et de la 6e côte : elle compte 5 côtes, contre 8 pour le pan. Lever l'épaule au carré, puis couper le jarret au bas du carré. Conserver attenants la poitrine, le tendron, le flanchet et le haut de côtes. Désosser l'épaule en retirant l'humérus coulé, désosser le collier, puis parer les deux morceaux sans détériorer leur présentation.

Repères de coupe du veau



✓ RÉPONSE À RETENIR

Pan : 8 côtes. Basse : 5 côtes. Épaule et collier désossés et parés, avec les éléments attenants conservés.

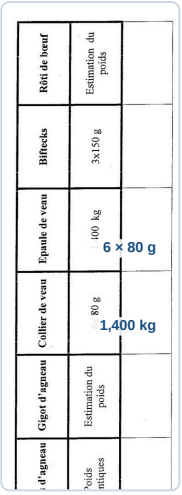
Préparation, pesée et présentation

Question 2. Barder et ficeler un rôti de veau dans l'épaule, côté scapulum, de 1,400 kg ; préparer trois rondins pour osso-buco de poids régulier et six morceaux de collier de 80 g pour blanquette. Vérifier les poids demandés et présenter l'ensemble des pièces préparées.

Préparation	Consigne de poids	Contrôle
Rôti d'épaule, côté scapulum	1,400 kg	Barder et ficeler
Rondins pour osso-buco, dans le rond de tranche à rôti	3 poids réguliers	Comparer les pièces à la pesée
Collier pour blanquette	6 morceaux de 80 g	480 g au total

Peser séparément chaque préparation. Le poids individuel des rondins n’est pas chiffré : ils doivent être réguliers. Vérifier que le rôti atteint 1,400 kg et que les six morceaux de collier pèsent chacun 80 g. Présenter proprement l’ensemble des pièces préparées.

Repères de pesée du veau



✓ RÉPONSE À RETENIR

Rôti : 1,400 kg. Osso-buco : 3 rondins de poids régulier. Blanquette : 6 morceaux de 80 g, soit 480 g.

3. Transformation et commercialisation du bœuf ART 8

À partir du bœuf ART 8 fourni, le candidat sépare les morceaux de coupe prescrits, désosse et pare les pièces demandées. Il prépare une côte de bœuf, un rôti et des biftecks, en respecte les poids et présente les produits commercialement.

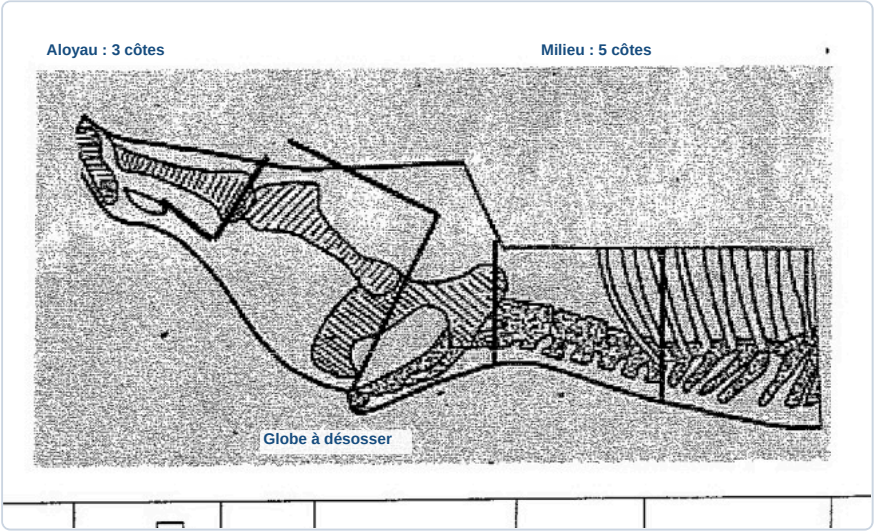
Coupe, désossage et parage

Question 1. Couper et séparer les morceaux indiqués, notamment bavettes, jambe, globe, hanche, aloyau déhanché et milieu de train de côtes. Préparer le milieu de train de côtes avec les côtes prescrites, désosser les éléments demandés et parer la côte de bœuf ainsi qu'une tranche à rôtir.

Opération	Consigne
Coupe	Séparer les bavettes, la jambe, le globe, la hanche, l'aloyau déhanché et le milieu de train de côtes.
Nombre de côtes	Aloyau déhanché : 3 côtes; milieu de train : 5 côtes.
Désossage	Désosser le globe et retirer uniquement les demi-vertèbres du milieu de train.
Parage	Parer la côte de bœuf (10ème) et éplucher l'ensemble des morceaux de tranche grasse.

Suivre les repères anatomiques du schéma, effectuer des coupes nettes et préserver la présentation commerciale des pièces.

Repères de coupe du bœuf ART 8



✓ RÉPONSE À RETENIR

3 côtes pour l'aloyau déhanché, 5 pour le milieu de train; globe désossé, demi-vertèbres retirées et pièces parées selon les consignes.

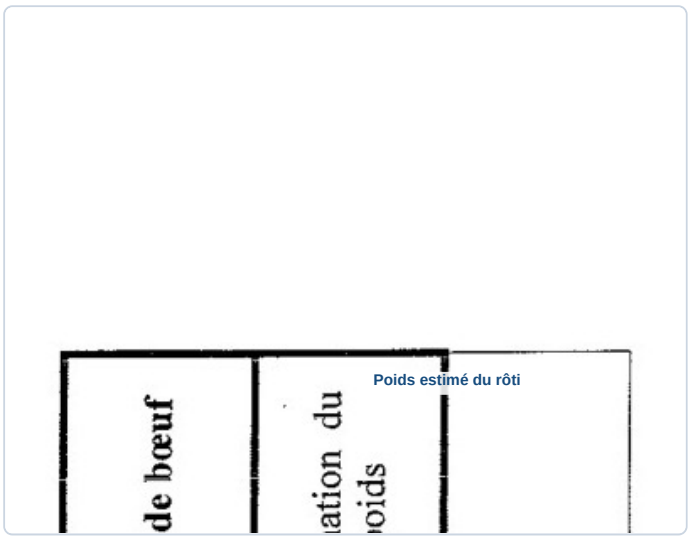
Préparation, pesée et présentation

Question 2. Barder et ficeler un rôti dans la partie épaisse du rond de tranche, préparer une côte de bœuf pour quatre personnes et trois biftecks dans la partie de rôti non utilisée. Estimer le poids du rôti, réaliser trois biftecks réguliers de 150 g et présenter les pièces préparées.

1. Dans la partie épaisse du rond de tranche, préparer un rôti, le barder et le ficeler.
2. Préparer une côte de bœuf pour 4 personnes, indiquée « 10ème » dans le sujet.
3. Dans la partie du rond non utilisée pour le rôti, tailler 3 biftecks réguliers de 150 g chacun.
4. Estimer et inscrire le poids du rôti préparé, puis présenter proprement les pièces.

La fiche de pesée prévoit une case d'estimation pour le rôti; les biftecks, eux, doivent respecter le poids individuel indiqué.

Fiche de pesée : estimation du rôti



✓ RÉPONSE À RETENIR

3 biftecks de 150 g, soit 450 g au total; rôti bardé et ficelé, poids estimé à reporter sur la fiche.

4. Conseil client et respect des règles professionnelles

L'épreuve comprend un échange de service client portant sur la commercialisation et la destination culinaire de produits carnés. L'évaluation prend également en compte l'hygiène et la sécurité pendant les opérations, ainsi que la présentation commerciale des produits.

Service client

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

Adapter le conseil au morceau, à son poids et à la cuisson souhaitée : une pièce à rôtir se cuit au four, tandis qu'un morceau à braiser demande une cuisson lente. Donner un temps indicatif seulement après avoir précisé ces éléments, car le four et le degré de cuisson le font varier. Proposer, par exemple, des pommes de terre avec le bœuf ou des flageolets avec l'agneau. Conseiller de garder la viande crue au réfrigérateur, protégée et séparée des aliments prêts à consommer, puis de la consommer rapidement.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Temps de cuisson adapté au morceau, au poids et au résultat souhaité ; conservation au froid ; accompagnement choisi selon la viande.

Hygiène et sécurité

Question 2. Respecter les règles d'hygiène et de sécurité lors de l'exécution des opérations, et veiller à une présentation commerciale des produits sans décoration.

Maintenir une organisation propre et sûre pendant toute l'exécution, puis présenter les produits de façon nette et commerciale, sans décoration.

- Se laver les mains et nettoyer le matériel et les surfaces ; prévenir les contaminations croisées.
- Respecter la chaîne du froid et séparer les viandes d'espèces différentes.
- Manipuler les couteaux avec maîtrise et garder le poste de travail ordonné.
- Parer soigneusement les morceaux et les disposer de manière lisible et attrayante.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Hygiène, chaîne du froid, sécurité du matériel et présentation propre, ordonnée et commerciale, sans décoration.

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

Bilan de l'épreuve : L'épreuve pratique professionnelle du BP Boucher, session 2006, sujet N°273CB06, dure 5 h 00 et a un coefficient 12. Elle porte sur la transformation d'agneau, de veau et de bœuf ART 8, à partir des matières d'œuvre indiquées. Le candidat est évalué sur les techniques de coupe et de préparation, la pesée, la présentation commerciale, le service client, l'hygiène et la sécurité.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le sujet porte sur l'agneau, le veau et le bœuf ART 8 ; la matière d'œuvre comprend aussi 500 g de barde.
- La fiche de pesée demande notamment six morceaux de collier de veau de 80 g et une épaule de veau de 1,400 kg.
- Les trois biftecks de bœuf doivent être réguliers et peser 150 g chacun.
- La présentation commerciale est évaluée, mais le sujet précise que l'épreuve ne comporte pas de décoration.

Points de vigilance & attentes du jury

- Suivre les opérations prescrites pour chaque viande et respecter les morceaux à préparer.
- Contrôler les poids demandés et reporter les estimations dans les cases correspondantes de la fiche.
- Soigner l'aspect commercial des pièces et séparer les différentes espèces.
- Respecter l'hygiène et la sécurité ; donner des conseils client justes sur cuisson, conservation et accompagnements.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser le travail demandé sur les trois viandes ?

Repérez les opérations de transformation et de commercialisation propres à chaque viande, puis suivez les indications du sujet. La rapidité n'est pas prise en compte ; la qualité, les méthodes d'exécution et le déroulement normal des opérations sont évalués.

Q : Quels poids faut-il inscrire sur la fiche de pesée ?

La fiche prévoit le poids identique de trois côtes d'agneau, l'estimation du gigot, six morceaux de collier de veau de 80 g, une épaule de veau de 1,400 kg, trois biftecks de 150 g et l'estimation du rôti de bœuf.

Q : La rapidité d'exécution est-elle importante pour la note ?

Non. Le sujet précise que la rapidité de chaque opération ne sera pas prise en compte. La durée totale reste de 5 h 00 ; privilégiez une exécution méthodique, la qualité du travail et le respect des consignes.

Q : Quels critères d'évaluation sont explicitement annoncés ?

Sont évalués la qualité du travail, 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 et l'attrait commercial des produits sont aussi pris en compte.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U1 - Transformation, commercialisation/2006/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2006 - 3-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.