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 - Pratique professionnelle

Session 2006 • Code sujet : **E1-U10** • Durée : **5 h 00** • Coefficient : **12**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Transformation et commercialisation des viandes, avec service client** (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/2006/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2006 - 4-Sujet.pdf

1. Transformation et commercialisation des viandes, avec service client

Le candidat transforme les carcasses et morceaux mis à sa disposition, puis présente les produits finis selon les indications du sujet. Le dossier fournit les critères d'évaluation, les grilles de pesée et une situation d'entretien commercial autour d'un pot-au-feu sans os.

Fente, coupe, désossage, séparation, parage et épluchage

Question 1. Réaliser les opérations de fente et de coupe, désosser les morceaux et effectuer les séparations, parages et épluchages attendus. Respecter les repères anatomiques, la chronologie, la netteté des gestes et l'intégrité des muscles.

1. Adopter une position stable et maîtriser la feuille. Fendre dans le sens prévu, en partageant axialement la symphyse du sternum et les vertèbres.
2. Réaliser les coupes selon la coupe nationale et respecter les repères anatomiques.
3. Désosser dans le bon sens et dans l'ordre, avec des outils adaptés, en limitant les incisions et les manipulations.
4. Séparer selon les limites anatomiques, puis parer et éplucher proprement sans léser les muscles.

Le jury contrôle notamment la netteté des coupes, l'absence de lésions musculaires, la propreté du périoste et les fragments de viande ou d'os résiduels.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Fente axiale, coupes conformes, désossage ordonné et séparations, parages et épluchages nets, sans lésions musculaires.

Préparation, découpe et présentation

Question 2. Préparer et découper les pièces demandées, les mettre en forme et les présenter commercialement. Respecter la régularité des pièces, les règles relatives à la barde et au ficelage, l'harmonie de la présentation ainsi que la propreté des plats et du plan de travail.

Mettre chaque pièce en forme selon sa destination. Assurer un piéçage régulier en épaisseur, poids et forme, avec une section correcte des fibres. Employer la barde conformément à la réglementation et réaliser un ficelage arrêté aux anneaux régulièrement espacés et normalement tendus.

Présenter les produits de façon commerciale et harmonieuse, en équilibrant les couleurs et les formes. Exposer les coupes, garder les plats sans traces et le plan de travail propre. Aucun décor n'est prévu : la présentation commerciale des produits est attendue.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pièces régulières, barde réglementaire et ficelage corrects ; présentation commerciale harmonieuse, sans décor, sur des plats propres.

Pesée, hygiène et sécurité

Question 3. Évaluer les pesées selon les tableaux d'écart propres aux catégories de produits. Maintenir une tenue et un poste de travail propres, utiliser les outils conformément aux règles et respecter les consignes d'hygiène et de sécurité.

Pour A, comparer le poids estimé au poids obtenu. Pour B, comparer au poids imposé. Pour C, évaluer l'écart entre les petites pièces de découpe. Relever ensuite la note dans la grille correspondante.

Catégorie	Écart en g	Note
A : gigot, rôti nerveux de sous-noix, pot-au-feu	0-14 ; 15-29 ; 30-44 ; 45-59 ; 60-74 ; 75-89 ; 90-104 ; 105-119 ; 120-134 ; 135-149	20 ; 19 ; 18 ; 17 ; 16 ; 15 ; 14 ; 13 ; 12 ; 11
A	150-164 ; 165-179 ; 180-194 ; 195-209 ; 210-224 ; 225-239 ; 240-254 ; 255-269 ; 270-284 ; 285-299 ; 300 et plus	10 ; 9 ; 8 ; 7 ; 6 ; 5 ; 4 ; 3 ; 2 ; 1 ; 0
B : rôti de bœuf 1,200 kg, blanquette de veau 0,800 kg	0-10 ; 11-20 ; 21-30 ; 31-40 ; 41-50 ; 51-60 ; 61-70 ; 71-80 ; 81-90 ; 91-100	20 ; 19 ; 18 ; 17 ; 16 ; 15 ; 14 ; 13 ; 12 ; 11
B	101-110 ; 111-120 ; 121-130 ; 131-140 ; 141-150 ; 151-160 ; 161-170 ; 171-180 ; 181-190 ; 191-200 ; 200 et plus	10 ; 9 ; 8 ; 7 ; 6 ; 5 ; 4 ; 3 ; 2 ; 1 ; 0
C : petites pièces de découpe	0-4 ; 5-9 ; 10-14 ; 15-19 ; 20-24 ; 25-29 ; 30-34 ; 35-39 ; 40-44 ; 45-49 ; 50 et plus	20 ; 18 ; 16 ; 14 ; 12 ; 10 ; 8 ; 6 ; 4 ; 2 ; 0

Porter le tablier, protéger les blessures, se laver les mains, utiliser les outils correctement et maintenir le poste propre. Pour B, le barème donne à la fois 191-200 et 200 et plus : à 200 g, retenir 0 point selon la tranche « 200 et plus ».

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Appliquer la grille A, B ou C selon le produit et le type d'écart ; respecter les règles d'hygiène et de sécurité pendant toute l'épreuve.

Service client et vente conseil

Question 4. Répondre à deux questions de commercialisation et de destination culinaire en identifiant les besoins du client et en assurant une vente conseil. Dans le scénario détaillé, proposer des morceaux et des quantités pour un pot-au-feu moelleux sans os destiné à cinq personnes, puis conseiller sur la cuisson, la conservation et l'utilisation des restes et du bouillon.

Conseil : « Pour cinq personnes, je vous propose 1,5 kg de gîte ou de paleron, sans os. Mettez la viande dès le début dans l'eau froide pour parfumer le bouillon, puis laissez cuire doucement environ 2 h 30 pour un animal jeune. »

Pour un repas dimanche, achetez la viande plus près du jour prévu ou congelez-la si vous l'achetez mercredi ; ne la gardez pas crue au réfrigérateur jusqu'à dimanche sans vérifier les conditions et la date limite. Vous pouvez aussi cuire le pot-au-feu la veille, le refroidir rapidement et le conserver au réfrigérateur. Utilisez les restes de viande en hachis parmentier et le bouillon en soupe ; refroidissez et réfrigérez rapidement les restes.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pour cinq personnes : 1,5 kg de gîte ou de paleron, cuisson douce environ 2 h 30 ; viande restante en hachis parmentier et bouillon en soupe.

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

Bilan de l'épreuve : Épreuve pratique du BP Boucher, session 2006, code E1-U10, d'une durée de 5 heures et de coefficient 12. Elle évalue la transformation des carcasses, la découpe, les pesées, la présentation commerciale et le respect de l'hygiène et de la sécurité. Une partie service client vérifie aussi l'identification des besoins et la qualité du conseil de vente.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le désossage s'apprécie par la chronologie des gestes, la netteté du périoste, l'absence de lésions musculaires et la maîtrise des opérations.
- Les séparations anatomiques doivent être respectées et les surfaces de parage ou d'épluchage rester nettes.
- La présentation commerciale doit être harmonieuse et propre ; l'épreuve ne comporte pas de décoration.
- Les tableaux de pesée attribuent une note selon l'écart, en grammes, au poids estimé ou au poids imposé.

Points de vigilance & attentes du jury

- Lire toutes les consignes avant de commencer et organiser l'enchaînement des opérations.
- Porter le tablier de protection obligatoire et maintenir un plan de travail propre.
- Préserver les muscles en limitant les incisions, les lésions et les manipulations inutiles.
- En service client, adapter les quantités et conseils de cuisson ou de conservation au besoin exprimé.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment la pesée est-elle évaluée ?

On compare l'écart en grammes au poids estimé ou imposé avec le tableau correspondant au produit. La note dépend de la tranche d'écart indiquée ; les grilles distinguent notamment les grosses pièces et les petites pièces de découpe.

Q : Quels critères le jury observe-t-il pour le désossage ?

Le jury apprécie le sens et la chronologie du désossage, l'habileté d'exécution, la netteté du périoste et l'absence de lésions musculaires. Il examine aussi les fragments de viande laissés sur les os et l'état esthétique du morceau.

Q : Quelle durée prévoir pour l'épreuve et le service client ?

La durée officielle de l'épreuve est de 5 heures. Le service client est indiqué pour 15 minutes dans le dossier, avec une mention de 5 minutes de préparation dans l'en-tête de sa grille.

Q : La présentation des produits doit-elle comporter une décoration ?

Non. La note au centre d'examen précise que l'épreuve ne comporte pas de décoration. Le candidat doit présenter commercialement les produits, de façon harmonieuse, sur des plats propres et avec un plan de travail net.

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