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°274CB06** • 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 A.R.T. 8** (3 questions) — **Page 7**
4. **Service client, hygiène et sécurité** (3 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/2006/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2006 - 6-Sujet.pdf

1. Transformation et commercialisation de l’agneau

Le candidat dispose d’une carcasse entière d’agneau et doit réaliser les opérations de coupe, de désossage et de préparation indiquées, en respectant notamment la réglementation applicable à la fente du coffre. Il prépare des produits pour la vente, les pèse et les présente de façon commerciale et harmonieuse.

Coupe et désossage

Question 1. Couper le baron et la côte filet double selon l’articulation sacro-lombaire, fendre le coffre dans le respect de la réglementation, puis effectuer les coupes prévues sur le côté choisi, notamment celles de l’épaule, de la poitrine, du haut des côtes, du collier et du carré. Désosser l’épaule et préparer un gigot prêt à la vente.

1. Séparer le baron et la côte filet double à l’articulation sacro-lombaire, puis fendre le coffre conformément à la réglementation en vigueur.
2. Sur le côté choisi, lever l’épaule, couper la poitrine et le haut des côtes en prévoyant les manches sur les côtes premières et secondes, puis détailler le collier et le carré de côtes découvert.
3. Désosser l’épaule et préparer le gigot prêt à la vente.

Réaliser des coupes nettes, sans esquilles et en limitant les pertes.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Baron et côte filet double séparés ; coffre fendu réglementairement ; pièces coupées, épaule désossée et gigot prêt à la vente.

Parage et préparation des produits

Question 2. Parer l’épaule pour braiser, le gigot et les côtes filet doubles. Préparer et ficeler l’épaule façon melon, le gigot et trois côtes filet doubles.

Parer l’épaule destinée au braisage, le gigot et les trois côtes filet doubles. Retirer les parties indésirables sans déformer les pièces ni provoquer de pertes inutiles.

1. Façonner l’épaule désossée façon melon et la ficeler.
2. Mettre le gigot en forme et le ficeler.
3. Préparer et ficeler individuellement les trois côtes filet doubles.

Le ficelage maintient la forme des pièces et assure une présentation régulière pour la vente.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Épaule parée et ficelée façon melon, gigot paré et ficelé, trois côtes filet doubles parées et ficelées.

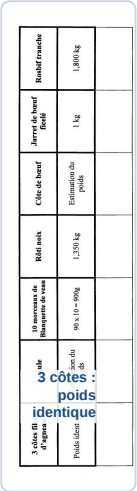
Pesée et présentation

Question 3. Estimer le poids de l'épaule et donner aux trois côtes filet doubles un poids identique. Présenter les produits de façon commerciale et harmonieuse, sans décoration.

Produit	Pesée demandée
Épaule façon melon	Estimation du poids
Trois côtes filet doubles	Poids identique pour chaque côte

Peser les pièces et reporter les résultats dans les cases correspondantes de la fiche. Le sujet ne fixe pas de masse chiffrée pour l'épaule ni pour les côtes : ne pas en inventer. Présenter les produits proprement, de façon commerciale et harmonieuse, sans décoration, en respectant les règles d'hygiène et de conservation.

Fiche de pesée : agneau



✓ RÉPONSE À RETENIR

Épaule : poids estimé et reporté. Trois côtes filet doubles : poids identique. Présentation commerciale harmonieuse, sans décoration.

2. Transformation et commercialisation du veau

Le candidat travaille une demi-carcasse de veau et réalise les coupes, désossages et parages définis par le sujet, en s'appuyant aussi sur le schéma de la carcasse. Il prépare notamment un rôti et des portions de blanquette, puis réalise les pesées et la présentation commerciale.

Coupe et désossage

Question 1. Effectuer les coupes prévues sur la demi-carcasse : séparation entre les première et deuxième demi-vertèbres lombaires, coupe de la longe, du jarret arrière, de l'épaule, de l'ensemble poitrine-tendron, du collier et du bas de carré. Désosser le collier et le cuisseau.

Repérer les limites anatomiques sur la demi-carcasse et effectuer les coupes nettes, sans abîmer les morceaux à conserver.

1. Séparer entre la première et la deuxième vertèbre lombaire, puis couper la longe selon la coupe sacro-lombaire, en dégageant la bavette et l'œillet.
2. Détacher le jarret arrière, lever l'épaule, séparer l'ensemble poitrine-tendron, puis distinguer le collier et le bas de carré.
3. Désosser le collier et le cuisseau en suivant les os.

Maintenir les pièces propres et les réserver au froid pour la suite du travail.

Coupes et désossages du veau

Opération	Éléments à traiter
Coupe	Lombaires, longe, jarret arrière, épaule, poitrine-tendron, collier, bas de carré
Désossage	Collier et cuisseau

Repères repris du sujet, page 4.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Demi-carcasse coupée selon les repères demandés ; collier et cuisseau désossés proprement.

Parage et préparation des produits

Question 2. Parer la noix et le collier, puis parer et éplucher la bavette. Préparer un rôti ficelé dans l'entame de noix et dix morceaux de blanquette prélevés dans le collier.

Parer la noix et le collier en retirant les nerfs et les excédents indésirables. Parer puis éplucher la bavette sans entamer inutilement la viande, et la réserver pour la découpe.

Dans l'entame de noix, façonner et ficeler le rôti à 1,350 kg. Dans le collier désossé, tailler dix morceaux réguliers de blanquette de 90 g chacun. Garder les préparations séparées, propres et au froid avant la présentation.

Parage et préparation des produits

Produit	Préparation attendue
Noix	Parer ; façonner et ficeler le rôti dans l'entame
Collier	Parer, désosser et tailler les morceaux de blanquette
Bavette	Parer et éplucher

Préparations prévues pour le veau.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Rôti ficelé dans l'entame de noix : 1,350 kg ; blanquette du collier : dix morceaux de 90 g chacun.

Pesée et présentation

Question 3. Réaliser un rôti de noix de 1,350 kg et dix morceaux de blanquette de 90 g chacun, soit 900 g au total. Découper la bavette en escalopes régulières pour adultes, puis présenter les produits de façon commerciale.

Peser séparément le rôti et les morceaux de blanquette pour vérifier les poids prescrits. Découper la bavette en escalopes régulières adaptées aux adultes, sans inventer de poids unitaire. Présenter les produits distinctement, proprement et de façon harmonieuse pour la vente.

Produit	Quantité et poids attendus
Rôti de noix	1,350 kg
Blanquette de veau	10 morceaux de 90 g, soit 900 g au total
Bavette	Escalopes régulières pour adultes

Contrôle de pesée et présentation

Produit à présenter	Contrôle final
Rôti de noix	1,350 kg
Blanquette	10 × 90 g = 900 g
Bavette	Escalopes régulières pour adultes

Poids et présentation commerciale demandés.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Rôti : 1,350 kg ; blanquette : 10 morceaux de 90 g, soit 900 g ; bavette : escalopes régulières pour adultes.

3. Transformation et commercialisation du bœuf A.R.T. 8

Le candidat transforme le bœuf A.R.T. 8 par des opérations de coupe, de désossage et de séparation, puis pare et épluche les morceaux demandés. Il prépare des pièces à rôtir et des produits de découpe, réalise les pesées indiquées et assure une présentation commerciale.

Coupe et désossage

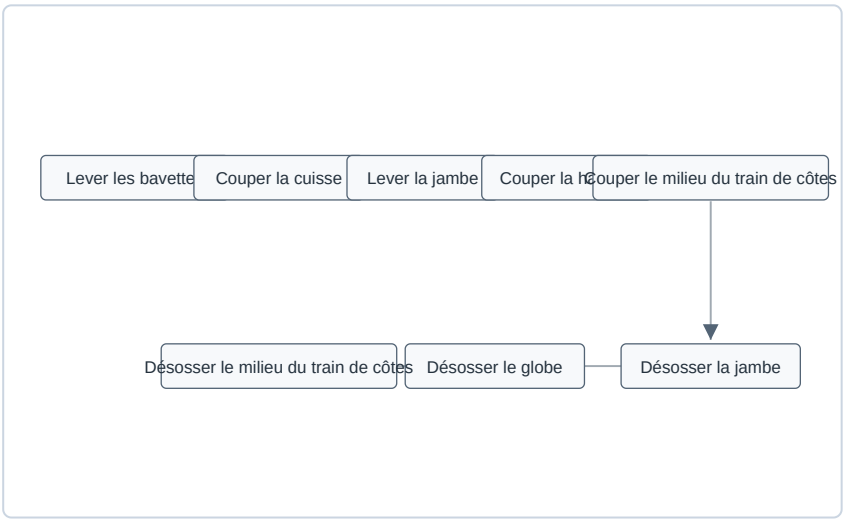
Question 1. Lever les bavettes, couper la cuisse, lever la jambe, couper la hanche et le milieu du train de côtes. Désosser la jambe, le globe et le milieu du train de côtes en ne conservant que les demi-vertèbres.

Réaliser d'abord les coupes, puis les désossages. Suivre les articulations et les os au couteau pour préserver les muscles et garder chaque pièce identifiable.

1. Lever les bavettes, couper la cuisse, lever la jambe, couper la hanche et le milieu du train de côtes.
2. Désosser la jambe, le globe et le milieu du train de côtes, en ne conservant que les demi-vertèbres de ce dernier.

Maintenir le poste propre et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité.

Ordre des coupes et des désossages



Pour le milieu du train de côtes, conserver uniquement les demi-vertèbres.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coupes et désossages réalisés dans l'ordre demandé ; seules les demi-vertèbres sont conservées dans le milieu du train de côtes.

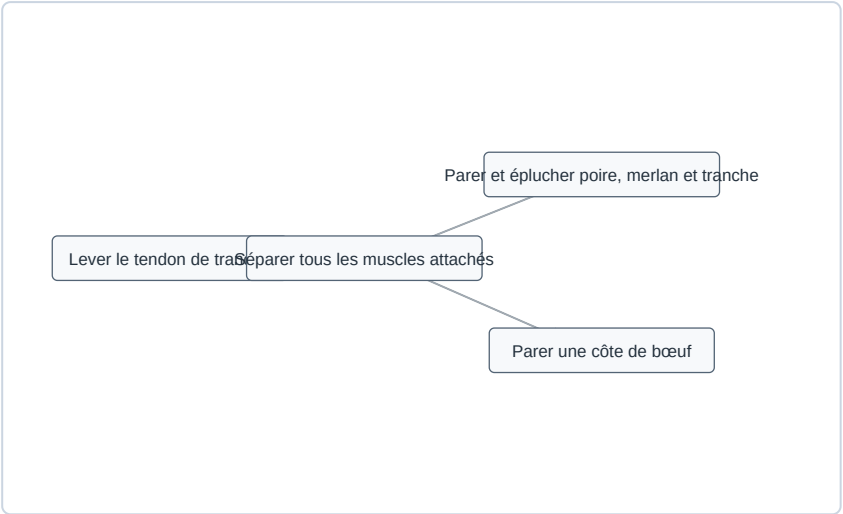
Séparation et parage

Question 2. Lever le tendon de tranche et en séparer les muscles. Parer et éplucher la poire, le merlan et la tranche, puis parer une côte de bœuf.

Lever le tendon de tranche, puis séparer tous les muscles qui y sont attachés. Parer et éplucher la poire, le merlan et la tranche sans entamer inutilement la viande. Parer également une côte de bœuf. Retirer les parties nerveuses et les tissus excédentaires afin d'obtenir des pièces nettes, régulières et adaptées à leur destination

commerciale. Séparer les parures des morceaux prêts à présenter et respecter les règles d'hygiène pendant les manipulations.

Séparation et parage des pièces de bœuf



Le parage concerne les pièces indiquées dans le sujet.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Tendon de tranche levé et muscles séparés ; poire, merlan, tranche et une côte de bœuf parés et épluchés selon les consignes.

Préparation, pesée et présentation

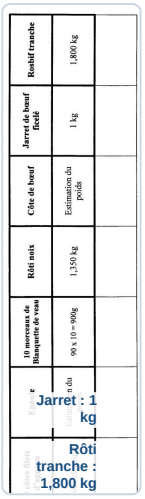
Question 3. Préparer le rôti de bœuf demandé à 1,800 kg, le pot-au-feu ficelé dans le jarret à 1 kg, ainsi que des biftecks réguliers de poire et de merlan pour adultes. Estimer le poids de la côte de bœuf, contrôler les poids indiqués et présenter les produits commercialement.

Préparer une côte de bœuf et estimer son poids par pesée. Façonner le rôti de tranche au poids demandé et ficeler le jarret pour le pot-au-feu. Débiter la poire et le merlan en biftecks réguliers pour adultes. Présenter proprement les produits, sans décoration, en les séparant selon leur destination.

Préparation	Consigne de poids
Rôti de tranche de bœuf	1,800 kg
Jarret ficelé pour pot-au-feu	1 kg
Côte de bœuf	Estimation par pesée
Biftecks de poire et de merlan	Réguliers, pour adultes

Reporter sur la fiche les poids relevés et présenter les pièces de façon commerciale.

Fiche de pesée complétée



✓ RÉPONSE À RETENIR

Rôti de tranche : 1,800 kg ; jarret ficelé : 1 kg ; côte : poids estimé par pesée ; biftecks réguliers de poire et de merlan.

4. Service client, hygiène et sécurité

La partie service client comprend deux questions sur la commercialisation et la destination culinaire des produits carnés. L'épreuve évalue aussi le respect des règles d'hygiène et de sécurité pendant le travail.

Conseils de cuisson et d'utilisation

Question 1. Répondre aux questions du jury relatives à l'utilisation des viandes et aux modes de cuisson, en donnant des conseils adaptés aux produits concernés.

Adaptez la cuisson au morceau : les pièces tendres cuisent rapidement, tandis que les morceaux riches en tissus conjonctifs demandent une cuisson longue et douce. Répondez au client en précisant le mode de cuisson adapté et en ajustant le temps au poids et à l'épaisseur.

Viande et morceaux	Cuisson conseillée
Agneau : gigot, côtes, épaule	Rôtir le gigot, griller ou poêler les côtes, braiser l'épaule.
Veau : noix, escalopes, morceaux de blanquette	Rôtir la noix, saisir brièvement les escalopes, mijoter la blanquette.
Bœuf : côte, rosbif, jarret	Griller la côte, rôtir le rosbif, braiser le jarret.

Conseiller de laisser reposer quelques minutes une pièce rôtie avant de la découper.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Pièces tendres : cuisson rapide. Morceaux à braiser : cuisson longue et douce. Adapter le temps au morceau et à sa taille.

Conservation et accompagnements

Question 2. Répondre aux questions du jury sur la commercialisation et la destination culinaire des produits, en indiquant les précautions de conservation et des légumes d'accompagnement appropriés.

Maintenez la chaîne du froid, suivez les indications de conservation et la date limite figurant sur l'étiquette. Protégez les viandes crues et séparez-les des aliments cuits ou prêts à consommer afin d'éviter les contaminations croisées. Pour une conservation plus longue, congelez les portions bien emballées et décongelez-les au réfrigérateur.

- **Agneau rôti ou grillé :** pommes de terre, haricots verts ou légumes de saison.
- **Veau :** riz et champignons avec une blanquette ; légumes de saison avec une noix rôtie.
- **Bœuf :** pommes de terre ou légumes verts avec une côte ou un rosbif ; légumes racines avec un jarret mijoté.

Présentez les viandes de façon harmonieuse et commerciale, en séparant les espèces.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Conserver la viande au froid, éviter les contaminations croisées et proposer des légumes adaptés à la pièce et à sa cuisson.

Hygiène et sécurité

Question 3. Respecter les règles d’hygiène et de sécurité tout au long des opérations, ainsi que les consignes d’organisation et de présentation des viandes.

Appliquez les règles d’hygiène et de sécurité pendant toute l’épreuve, du poste de travail à la présentation finale.

1. Porter une tenue propre, se laver les mains et maintenir le poste ainsi que le matériel propres.
2. Éviter les contaminations croisées, maintenir les viandes au froid et évacuer régulièrement les déchets.
3. Manipuler les couteaux et autres outils avec maîtrise, puis les ranger en sécurité.
4. Respecter l’ordre des travaux indiqué : agneau, veau, puis bœuf. Présenter les morceaux de manière harmonieuse et commerciale, sans décoration, en séparant les espèces.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Hygiène et sécurité continues, ordre de travail respecté et présentation commerciale des viandes avec séparation des espèces.

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

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve pratique du BP Boucher, session 2006, porte le code SUJET N°274CB06. D'une durée de 5 h 00 et de coefficient 12, elle porte sur la transformation et la commercialisation de l'agneau, du veau et du bœuf A.R.T. 8. Elle évalue les coupes, désossages, préparations, pesées, présentations, conseils au client, méthodes de travail, hygiène et sécurité.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La fente du coffre d'agneau doit respecter la réglementation en vigueur.
- La fiche de pesée demande dix morceaux de blanquette de veau de 90 g, soit 900 g au total.
- Les poids indiqués comprennent un rôti de noix de veau de 1,350 kg et un jarret de bœuf ficelé de 1 kg.
- La présentation demandée est commerciale et harmonieuse, sans décoration.

Points de vigilance & attentes du jury

- Suivre les opérations de coupe, désossage, séparation et parage prévues pour chaque espèce.
- Contrôler le nombre et le poids des portions, notamment les dix morceaux de blanquette de 90 g.
- Présenter les viandes de façon commerciale et harmonieuse, sans réaliser de décoration.
- Maintenir l'hygiène et la sécurité pendant toute l'épreuve; la rapidité n'est pas prise en compte.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment vérifier le poids des dix morceaux de blanquette de veau ?

Le sujet demande dix morceaux de 90 g chacun. Multipliez 10 par 90 g pour obtenir 900 g au total, puis contrôlez le poids et la régularité des portions à la pesée.

Q : Quels conseils faut-il donner lors des questions de service client ?

Le sujet porte sur l'utilisation des viandes et les modes de cuisson. Donnez aussi des conseils cohérents sur la conservation des produits et les légumes d'accompagnement, en fonction de leur destination culinaire.

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

Non. Le sujet précise que la rapidité de chaque opération n'est pas prise en compte. Organisez votre travail et privilégiez la qualité des gestes, le déroulement correct des opérations et le respect de l'hygiène et de la sécurité.

Q : Quels critères sont évalués pendant l'épreuve ?

Le jury apprécie 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. Les tableaux précisent aussi les attentes de pesée et de présentation.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U1 - Transformation, commercialisation/2006/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2006 - 6-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.