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

**Session 2006** • Code sujet : **SUJET N°270CB06** • Durée : **5 h 00** • Coefficient : **12**

## Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

**1. Transformation, commercialisation et service client pour l'agneau, le veau et le bœuf** (8 questions) **Page 3**

**2. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) **Page 8**

**Sujet officiel (PDF) :** https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U1 - Transformation, commercialisation/2006/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2006 - 7-Sujet.pdf

# 1. Transformation, commercialisation et service client pour l'agneau, le veau et le bœuf

Le candidat réalise les opérations professionnelles demandées sur un agneau entier, une demi-carcasse de veau et un bœuf AV5, dans l'ordre indiqué par le sujet : agneau, veau, puis bœuf. Il prépare et présente les produits pour la vente, renseigne la fiche de pesée et répond à deux questions de service client.

### Agneau : transformation

**Question 1. Sur l'agneau, couper le baron entre la première et la deuxième vertèbre lombaire, fendre le coffre, effectuer les coupes prévues sur le côté droit, séparer les gigots, désosser l'épaule et la selle, puis parer les pièces demandées.**

1. Couper le baron entre la première et la deuxième vertèbre lombaire, puis fendre le coffre.
2. Sur le côté droit, effectuer les coupes de poitrine, de haut de côtes, de carré découvert et de selle anglaise, comme indiqué sur le plan.
3. Séparer les gigots, puis désosser l'épaule et la selle.
4. Parer l'épaule, le collier, le bas de carré, le carré découvert et la selle, en préservant les muscles et la propreté des pièces.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Baron coupé, coffre fendu, pièces séparées, désossées et parées conformément au plan de travail.

### Agneau : préparation commerciale et présentation

**Question 2. Ficeler l'épaule en long, couper cinq côtes découvertes de poids identique et couper le collier en morceaux réguliers. Estimer le poids de l'épaule et présenter commercialement l'épaule, les côtes et les morceaux de collier.**

Ficeler l'épaule dans le sens de la longueur. Découper les côtes découvertes en cinq portions de poids identique et le collier en morceaux réguliers de poids identique. Peser l'épaule préparée pour estimer son poids. Présenter les pièces propres, séparées et bien ordonnées : l'épreuve demande une présentation commerciale, sans décoration.

| Produit | Préparation | Présentation |
|---|---|---|
| Épaule | Ficelée en long, poids relevé à la balance | Pièce nette et identifiable |
| Côtes découvertes | 5 pièces de poids identique | Alignées régulièrement |
| Collier | Morceaux réguliers et de poids identique | Présentés ensemble |

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Épaule ficelée et pesée ; 5 côtes de poids identique ; collier en morceaux réguliers et de poids identique.

## Veau : transformation

**Question 3. Sur la demi-carcasse de veau, fendre, lever l'épaule, découper l'ensemble collier, bas de carré et côtes, ainsi que la poitrine, le tendron et le haut de côtes. Désosser et parer les pièces indiquées, notamment le collier, le bas de carré et l'épaule.**

Fendre la demi-carcasse et lever l'épaule. Découper le cuisseau et la longe, puis séparer l'ensemble collier et bas de carré ainsi que l'ensemble poitrine, tendron et haut de côtes, selon le plan. Couper le jarret avant la mise en vente. Désosser les pièces indiquées, notamment le collier, le bas de carré et l'épaule, puis parer proprement les morceaux sans altérer leur présentation commerciale.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Demi-carcasse fendue et découpée ; pièces demandées désossées et parées selon le plan.

## Veau : préparation commerciale et présentation

**Question 4. Préparer un rôti de veau de 1,300 kg dans l'épaule et huit morceaux de sauté de veau de 80 g chacun. Présenter les produits demandés, dont le rôti et les morceaux de sauté, en vue de la vente.**

Prélever dans l'épaule le morceau destiné au rôti, le ficeler et le régler au poids demandé. Tailler ensuite huit morceaux de sauté dans l'épaule, chacun de 80 g, puis les présenter séparément avec une coupe régulière.

| Produit | Quantité | Poids unitaire | Poids total |
|---|---|---|---|
| Rôti de veau | 1 | 1,300 kg | 1,300 kg |
| Sauté de veau | 8 | 80 g | 640 g |

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 1 rôti de 1,300 kg et 8 morceaux de sauté de 80 g, soit 640 g au total.

## Bœuf : transformation

**Question 5. Sur le bœuf AV5, lever l'épaule en raquette, effectuer les coupes demandées dans le gros bout de poitrine, le plat de côtes découvert, les basses côtes et le jarret, puis désosser l'épaule et le collier. Séparer les morceaux de l'épaule, parer le collier et éplucher le dessous de palette et le merlan.**

1. Lever l'épaule en raquette sur le bœuf AV5.
2. Effectuer les coupes prévues dans le gros bout de poitrine, le plat de côtes découvert, les basses côtes et le jarret.
3. Désosser l'épaule et le collier, puis séparer tous les morceaux de l'épaule.
4. Parer le collier et éplucher le dessous de palette ainsi que le merlan.

Travailler proprement en respectant le plan de découpe et en conservant des morceaux réguliers, sans entamer inutilement les muscles.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Bœuf AV5 découpé, épaule et collier désossés, morceaux séparés et pièces parées.

## Bœuf : préparation commerciale et présentation

**Question 6. Préparer quatre biftecks de 120 g pièce dans le dessous de palette, un morceau de bœuf braisé de 1,300 kg dans le collier et huit morceaux de bourguignon de 80 g dans le collier. Présenter les produits pour la vente.**

Tailler les biftecks dans le dessous de palette et les deux préparations du collier dans des morceaux distincts. Contrôler le poids de chaque pièce à la balance, puis présenter séparément les produits, propres et régulièrement découpés.

| Produit | Quantité | Poids unitaire | Poids total |
|---|---|---|---|
| Biftecks, dessous de palette | 4 | 120 g | 480 g |
| Bœuf à braiser, collier | 1 | 1,300 kg | 1,300 kg |
| Bourguignon, collier | 8 | 80 g | 640 g |

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 4 biftecks de 120 g ; 1 morceau à braiser de 1,300 kg ; 8 morceaux de bourguignon de 80 g.

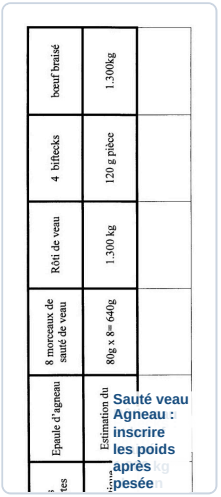
## Pesée

**Question 7. Renseigner la fiche de pesée en estimant le poids de l'épaule d'agneau et en reportant les quantités ou poids demandés pour les produits : cinq côtes découvertes de poids identique, huit morceaux de sauté de veau de 80 g, un rôti de veau de 1,300 kg, quatre biftecks de 120 g pièce et un morceau de bœuf braisé de 1,300 kg.**

Sur la fiche, inscrire les quantités et poids imposés. Le poids de l'épaule d'agneau est à relever après préparation ; les cinq côtes doivent avoir un poids identique, à déterminer par pesée. Pour les poids calculables, multiplier le nombre de pièces par le poids unitaire. Reporter les valeurs obtenues dans les cases correspondantes de la fiche.

| Produit | Valeur à inscrire |
|---|---|
| Épaule d’agneau | Poids relevé à la pesée |
| 5 côtes découvertes d’agneau | 5 pièces de poids identique ; poids relevé à la pesée |
| Sauté de veau | 8 pièces, 640 g au total |
| Rôti de veau | 1,300 kg |
| Biftecks de bœuf | 4 pièces, 480 g au total |
| Bœuf braisé | 1,300 kg |

**Fiche de pesée complétée**




**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Fiche : sauté 640 g ; rôti 1,300 kg ; biftecks 480 g ; bœuf braisé 1,300 kg. Peser l’épaule et les côtes d’agneau.

## Service client

**Question 8. Répondre aux deux questions de service client relatives à la commercialisation et à la destination culinaire de produits carnés. Donner des conseils justes sur les temps de cuisson, les précautions de conservation et les légumes d’accompagnement.**

Répondre aux deux demandes en adaptant le conseil au morceau et au résultat souhaité.

1. **Cuisson :** les côtes d’agneau se grillent quelques minutes par face ; un rôti se cuit au four et repose avant découpe. Les morceaux à sauté ou à bourguignon conviennent à une cuisson mijotée, à feu doux.
2. **Conservation et accompagnement :** garder la viande au réfrigérateur, respecter la date indiquée et séparer le cru des aliments prêts à consommer. Proposer pommes de terre et légumes de saison ; carottes, oignons et champignons accompagnent bien les plats mijotés.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Cuisson adaptée au morceau ; viande conservée au froid ; accompagnement proposé selon la préparation.

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

**Bilan de l'épreuve :** Épreuve pratique du BP Boucher, session 2006, code SUJET N°270CB06, durée 5 h 00 et coefficient 12. Le candidat transforme un agneau entier, une demi-carcasse de veau et un bœuf AV5, puis prépare, pèse et présente les produits pour la vente. L'évaluation porte sur les gestes professionnels, le conseil client, l'hygiène et la sécurité.

### Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La matière d'œuvre comprend un bœuf AV5, une demi-carcasse de veau, un agneau entier et 500 g de barde.
- Huit morceaux de sauté de veau à 80 g représentent un poids total de 640 g.
- La fiche de pesée demande aussi des produits à poids fixé, dont un rôti de veau de 1,300 kg et quatre biftecks de 120 g pièce.
- La présentation attendue est commerciale : le sujet exclut la décoration des produits.

### Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter l'ordre de réalisation explicitement indiqué : agneau, veau, puis bœuf.
- Suivre les opérations et les consignes de découpe, désossage, parage et préparation propres à chaque espèce.
- Vérifier les quantités et les poids demandés avant de renseigner la fiche de pesée.
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité ; la rapidité d'exécution n'est pas prise en compte.

## Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

**Q : Comment calculer le poids total des morceaux de sauté de veau ?**

Le sujet demande huit morceaux de 80 g chacun. Multipliez 8 par 80 g : le poids total est de 640 g, à reporter dans la case correspondante de la fiche de pesée.

**Q : Quels conseils faut-il donner au client pendant le service ?**

Répondez aux deux questions sur la commercialisation et la destination culinaire des produits carnés. Adaptez vos conseils au morceau concerné, notamment pour la cuisson, la conservation et les légumes d'accompagnement.

**Q : La vitesse est-elle évaluée et dans quel ordre réaliser les travaux ?**

La rapidité d'exécution n'est pas prise en compte. Le sujet demande de réaliser les travaux dans l'ordre suivant : agneau, veau, puis bœuf. Organisez vos opérations en suivant les consignes propres à chaque espèce.

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

Le jury évalue la qualité du travail, les méthodes et le déroulement des opérations, ainsi que le maniement du matériel et de l'outillage. Il prend aussi en compte l'hygiène, la sécurité et l'attrait commercial de la présentation.

**Sujet officiel associé (PDF) :** https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U1 - Transformation, commercialisation/2006/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2006 - 7-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.