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 - Transformation et commercialisation

Session 2007 • Code sujet : **318CB07** • Durée : **5 h 00** • Coefficient : **12**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Transformation et commercialisation des viandes** (10 questions) **Page 3**

2. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) **Page 9**

Sujet officiel (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U1 - Transformation, commercialisation/2007/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2007 - 1-Sujet.pdf

1. Transformation et commercialisation des viandes

En atelier, le candidat transforme une carcasse d'agneau, une demi-carcasse de veau et une coupe de bœuf AV5, puis prépare, pèse et présente les produits demandés. L'épreuve évalue aussi les gestes professionnels, l'hygiène, la sécurité et le conseil commercial lors d'un entretien client.

Agneau - fente et coupe

Question 1. Fendre la carcasse, choisir une demi-carcasse, séparer le gigot, lever l'épaule et le filet, couper le collier, la côte et la poitrine, puis réaliser le carré découvert de cinq côtes et la coupe du haut des côtes selon les consignes et les repères anatomiques.

Fendre la carcasse dans l'axe médian, puis choisir une demi-carcasse. Suivre les repères anatomiques et respecter cet enchaînement :

1. Séparer le gigot à la pointe de l'ilium, lever l'épaule et couper le collier.
2. Lever le haut de côte et la poitrine, puis couper le filet.
3. Former le carré découvert de cinq côtes, puis couper la poitrine et le haut des côtes.

Réaliser des coupes nettes, sans lésions musculaires, et respecter la coupe nationale.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Demi-carcasse fendue axialement, pièces séparées sur les repères anatomiques et carré découvert de cinq côtes.

Agneau - désossage et parage

Question 2. Désosser le gigot entier en coulant le fémur. Sur l'épaule, lever la palette et faire le manche. Parer le gigot entier, l'épaule avec os et le carré de côtes filet.

Désosser le gigot entier en suivant les os et en coulant le fémur, sans inciser inutilement les muscles. Sur l'épaule, lever la palette et façonner le manche. Parer ensuite le gigot entier, l'épaule avec os et le carré de côtes filet.

Retirer les parties non conformes en limitant la perte de viande. Contrôler la netteté du périoste, l'absence de fragments de viande adhérents aux os et la régularité des surfaces parées. Manipuler les pièces avec soin pour préserver leur aspect et leur qualité commerciale.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Gigot désossé avec fémur coulé, palette levée, manche façonné; gigot, épaule avec os et carré de côtes filet parés.

Agneau - préparation, pesée et présentation

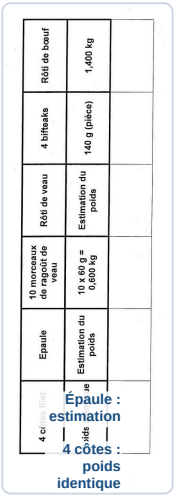
Question 3. Barder et ficeler le gigot en restituant le fémur, puis couper quatre côtes filet de poids identique. Estimer les poids demandés sur la fiche de pesée et présenter le gigot, l'épaule avec os et les côtes filet.

Replacer le fémur dans le gigot, puis le barder et le ficeler régulièrement avec un nœud arrêté. Découper quatre côtes filet de poids identique. Sur la fiche de pesée, inscrire l'estimation du poids de l'épaule préparée avant de la peser réellement.

Pièce	Consigne de pesée	Présentation
Épaule	Estimation du candidat	Avec os
4 côtes filet	Poids identique pour les quatre	Régulières et alignées
Gigot	Pas d'estimation demandée sur la fiche	Bardé, ficelé, fémur restitué

Présenter les pièces proprement, sans décoration.

Fiche de pesée agneau complétée



✓ RÉPONSE À RETENIR

Gigot bardé et ficelé avec fémur restitué, épaule avec os et quatre côtes filet de poids identique; poids estimé de l'épaule inscrit.

Veau - coupe

Question 4. Couper l'avant à six côtes, lever l'épaule, couper la poitrine et le cuisseau sans sectionner le filet de veau.

Effectuer les coupes du veau sur les repères anatomiques, en préservant le filet. L'ordre de travail indiqué permet de garder les pièces intactes et de poursuivre correctement le désossage :

1. Couper l'avant à six côtes.
2. Lever l'épaule.

3. Couper la poitrine.
4. Couper le cuisseau sans sectionner le filet de veau.

Vérifier la netteté des séparations et l'absence de lésions musculaires. Le filet doit rester entier après la coupe du cuisseau.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Avant coupé à six côtes, épaule levée, poitrine coupée et cuisseau séparé sans sectionner le filet.

Veau - désossage et parage

Question 5. Désosser l'épaule et le cuisseau sans le jarret, puis parer l'épaule, la noix et le quasi.

Désosser l'épaule et le cuisseau en suivant les os, sans blesser les muscles. Le jarret reste en place et n'est pas désossé. Limiter les incisions et conserver des surfaces propres.

- Parer l'épaule en gardant une forme régulière.
- Parer la noix et le quasi, en retirant les membranes et les parties étrangères.
- Contrôler l'absence d'éclats d'os, de fragments adhérents et d'entailles inutiles.

Les pièces parées doivent être nettes, intactes et présentables à la vente.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Épaule et cuisseau désossés, jarret conservé; épaule, noix et quasi parés proprement.

Veau - préparation, pesée et présentation

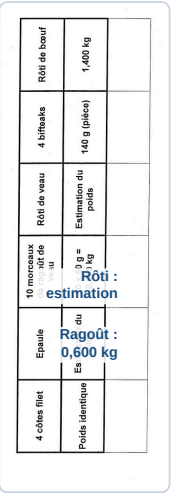
Question 6. Préparer dans le quasi un rôti de veau pour huit personnes et couper 600 g de ragoût dans l'épaule en dix morceaux identiques. Estimer les poids prévus sur la fiche, puis présenter le rôti et les morceaux de ragoût.

Préparer dans le quasi un rôti de veau destiné à huit personnes et en estimer le poids sur la fiche. Dans l'épaule, réaliser dix morceaux de ragoût identiques à partir des 600 g demandés.

Préparation	Développement	À inscrire ou présenter
Rôti de veau	Poids estimé par le candidat	Estimation sur la fiche
Ragoût d'épaule	600 ÷ 10 = 60 g par morceau	10 morceaux, soit 600 g

Présenter séparément le rôti et les dix morceaux, réguliers et propres. La pesée réelle du rôti suit son estimation.

Fiche de pesée veau complétée



✓ RÉPONSE À RETENIR

Rôti du quasi pour huit personnes, poids estimé; dix morceaux de ragoût de 60 g chacun, soit 600 g au total.

Bœuf - coupe et désossage

Question 7. Lever l’épaule en raquette. Couper le collier, les basses côtes et le plat de côtes, puis séparer le collier des basses côtes. Désosser l’épaule et les basses côtes.

Lever l’épaule en raquette en suivant ses limites anatomiques. Couper le collier, les basses côtes et le plat de côtes, puis séparer le collier des basses côtes par une coupe nette.

1. Désosser l’épaule sans entailler les muscles.
2. Désosser les basses côtes en retirant proprement les os.

Respecter l’ordre des opérations et préserver les morceaux. Nettoyer les surfaces de séparation et vérifier l’absence de fragments d’os ou de viande adhérents.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Épaule levée en raquette; collier, basses côtes et plat de côtes séparés; épaule et basses côtes désossées.

Bœuf - parage et préparation de découpe

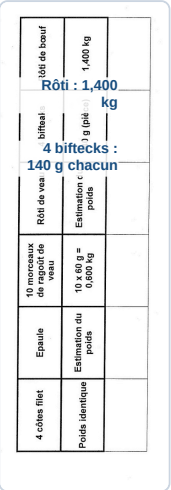
Question 8. Lever le jumeau à bifteck et la macreuse à bifteck, parer le paleron et éplucher la macreuse à bifteck. Y couper quatre biftecks de 140 g et y préparer un rôti de bœuf de 1,400 kg.

Lever le jumeau à bifteck et la macreuse à bifteck. Parer le paleron et éplucher la macreuse. Dans cette dernière, couper quatre biftecks de 140 g et préparer le rôti de bœuf de 1,400 kg, en respectant le sens des fibres et la régularité des pièces.

Produit	Consigne	Poids demandé
4 biftecks	140 g chacun	4 × 140 = 560 g au total
Rôti de bœuf	Préparé dans la macreuse à bifteck	1,400 kg

Peser et présenter les pièces séparément.

Fiche de pesée bœuf complétée



✓ RÉPONSE À RETENIR

Quatre biftecks de 140 g chacun, soit 560 g au total, et un rôti de bœuf de 1,400 kg.

Présentation, hygiène et sécurité

Question 9. Présenter commercialement les produits sans décoration, en respectant la séparation des espèces et la propreté des plats et du plan de travail. Respecter les règles d'hygiène et de sécurité, utiliser correctement les outils et porter le tablier de protection pendant toute l'épreuve.

Présenter commercialement les produits sans décoration, en séparant les espèces. Disposer les pièces harmonieusement, exposer les coupes et garder les plats ainsi que le plan de travail propres.

- Porter le tablier de protection pendant toute l'épreuve.
- Se laver les mains et protéger toute blessure.
- Utiliser les outils conformément à leur usage et les manipuler en sécurité.
- Maintenir le poste propre et organiser le travail au fil des opérations.

La tenue, l'état sanitaire des produits, la propreté et le respect des règles de sécurité sont évalués.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Produits séparés par espèce, présentation commerciale sans décor, poste propre et règles d'hygiène et de sécurité respectées.

Service client

Question 10. Répondre à deux questions sur la commercialisation et la destination culinaire de produits carnés. Rappeler le thème, proposer des morceaux adaptés et des quantités de viande crue, puis conseiller le client sur la cuisson, sa durée, la conservation et les accompagnements.

Reformuler chaque demande, puis proposer un morceau, une quantité crue et des conseils adaptés. Pour l'exemple du dossier : pot-au-feu moelleux sans os pour cinq personnes, avec restes destinés au hachis parmentier et bouillon pour la soupe. Proposer 1,5 kg de gîte ou de paleron; cuire environ 2 h 30 à feu doux en mettant la viande dès le début dans l'eau.

Accompagner de légumes de pot-au-feu. Refroidir rapidement les restes et le bouillon, les conserver couverts au réfrigérateur et les réchauffer soigneusement. Pour un service le dimanche, mieux vaut cuire la viande la veille ou le jour même plutôt que le mercredi. Pour les deux demandes de l'entretien, ajuster ces conseils au thème donné.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pour l'exemple : 1,5 kg de gîte ou de paleron pour cinq, cuisson douce d'environ 2 h 30; conserver les restes au froid et les réchauffer soigneusement.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2007)

Bilan de l'épreuve : Le BP Boucher, session 2007, code 318CB07, porte sur l'épreuve pratique E1-U10, de coefficient 12 et d'une durée de cinq heures. Le candidat transforme de l'agneau, du veau et du bœuf, puis prépare, pèse et présente les produits. Il démontre également ses compétences d'hygiène, de sécurité et de conseil commercial lors d'un entretien client.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Respecter les repères anatomiques et l'enchaînement des opérations de coupe, de désossage, de parage et de préparation.
- Le sujet demande quatre biftecks de 140 g et un rôti de bœuf de 1,400 kg préparé dans la macreuse à bifteck.
- La fiche de pesée prévoit des poids à estimer et des poids imposés, dont 600 g de ragoût de veau en dix morceaux identiques.
- Le service client évalue les conseils sur les morceaux, les quantités, la cuisson, la conservation et les accompagnements.

Points de vigilance & attentes du jury

- Lire toutes les consignes et la fiche de pesée avant de commencer, puis organiser les opérations dans un ordre adapté.
- Soigner les coupes et les surfaces de séparation, en évitant les lésions musculaires et les fragments d'os.
- Respecter les morceaux et poids demandés, puis assurer une présentation commerciale propre, sans décoration.
- Maintenir le plan de travail propre, respecter les règles sanitaires et porter le tablier de protection pendant l'épreuve.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment les pesées sont-elles évaluées ?

Les tableaux attribuent une note selon l'écart en grammes. Selon le produit, cet écart est comparé au poids estimé par le candidat, au poids imposé ou à l'écart entre petites pièces de découpe.

Q : Quelles recommandations donner pendant le service client ?

Il faut reformuler la demande, choisir des morceaux adaptés, indiquer les quantités de viande crue et donner des conseils compréhensibles sur la cuisson, sa durée, la conservation et les accompagnements.

Q : Quelle est la durée du service client dans l'épreuve ?

L'entretien dure quinze minutes, sans temps de préparation, et fait partie des cinq heures de l'épreuve. Le candidat répond à deux questions relatives à la commercialisation et à la destination culinaire.

Q : La présentation finale doit-elle être décorée ?

Non. Le sujet exclut la décoration et demande une présentation commerciale des produits. Le jury apprécie notamment l'exposition des pièces, leur présentation harmonieuse et la propreté des plats et du plan de travail.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U1 - Transformation, commercialisation/2007/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2007 - 1-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.