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 - Transformation et commercialisation

Session 2007 • Code sujet : **E1-U10** • Durée : **5 h 00** • Coefficient : **12**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Transformation, préparation et présentation des viandes** (3 questions) **Page 3**

2. **Service client et vente conseil** (2 questions) **Page 5**

3. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) **Page 7**

Sujet officiel (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U1 - Transformation, commercialisation/2007/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2007 - 3-Sujet.pdf

1. Transformation, préparation et présentation des viandes

Le candidat transforme les carcasses et morceaux mis à sa disposition et présente les produits finis selon les indications du sujet. L'évaluation porte sur les techniques, les pesées, la qualité des produits, l'hygiène, la sécurité et la présentation commerciale, sans décoration.

Transformation

Question 1. Réaliser les opérations de fente, de coupe, de désossage, de séparation anatomique, de parage et d'épluchage nécessaires, en respectant les repères anatomiques, la chronologie, la netteté des gestes et l'intégrité des morceaux.

Respecter la chronologie et les repères de la carcasse. La fente se fait dans l'axe médian du sternum et des vertèbres, dans une position de travail stable, avec une coupe nette et sans lésion musculaire.

1. Appliquer la coupe nationale en suivant les repères anatomiques.
2. Désosser dans le sens adapté, avec des incisions limitées et un périoste propre.
3. Séparer les muscles selon leurs limites anatomiques, puis parer et éplucher sans abîmer les morceaux.

Vérifier à chaque étape la netteté des surfaces et l'absence de fragments étrangers ou de viande adhérente aux os.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Fente axiale nette, coupe conforme aux repères anatomiques, désossage maîtrisé et séparation, parage et épluchage sans lésion.

Préparation et présentation

Question 2. Préparer les pièces et portions demandées : mise en forme, ficelage arrêté, emploi réglementaire de la barde, section des fibres et régularité du piéçage. Présenter commercialement les produits de façon harmonieuse, sur des plats propres et sans décoration.

Préparer les pièces selon les indications de l'épreuve, en contrôlant leur montage et la régularité du piéçage.

Étape	Critères attendus
Mise en forme	Pièce régulière et correctement montée
Barde et ficelage	Emploi réglementaire de la barde ; ficelage arrêté, anneaux régulièrement espacés et normalement tendus
Découpe	Section correcte des fibres ; portions régulières en épaisseur, poids et forme
Présentation	Alternance et équilibre des viandes ; plats nets et plan de travail propre

Exposer les produits finis dans un espace dédié, avec une présentation commerciale sans décoration.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pièces régulières, barde réglementaire, ficelage arrêté correct et présentation commerciale harmonieuse, sans décoration.

Pesées, hygiène et sécurité

Question 3. Effectuer les pesées prévues et apprécier les écarts selon la grille correspondant aux poids estimés, aux poids imposés ou aux petites pièces de découpe. Organiser le travail, utiliser les outils de façon adaptée et respecter les exigences de tenue, d'hygiène, de sécurité et de propreté.

Calculer l'écart absolu entre le poids obtenu et le poids de référence, en grammes. Choisir la grille selon le type de produit : poids estimés pour A, poids imposés pour B, petites pièces pour C.

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

Respecter aussi la tenue et les protections, le lavage des mains, l'utilisation adaptée des outils et la propreté du plan de travail. Organiser les opérations pour maintenir l'état sanitaire des produits et travailler en sécurité.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Écart absolu en grammes, puis note selon la grille adaptée. Le barème B chevauche à 200 g ; la grille C ne précise pas les écarts de 50 à 199 g.

2. Service client et vente conseil

Cette partie de 15 minutes, sans temps de préparation, consiste à répondre à deux questions sur la commercialisation et la destination culinaire des produits carnés. En situation de jeu de rôle, le candidat identifie le besoin du client et formule des conseils pratiques et compréhensibles.

Identification des besoins

Question 1. Dans le cadre de deux demandes de clients, reformuler ou préciser les besoins exprimés et proposer des produits adaptés, en tenant compte du nombre de personnes, des quantités et de l'usage culinaire envisagé.

Je reformule les deux demandes pour confirmer le nombre de convives, le résultat attendu et l'usage des restes. Pour les abats, je précise les préférences du client et la composition souhaitée avant de fixer la quantité.

Demande	Proposition	Quantité indicative
Pot-au-feu moelleux, sans os, pour 5 personnes, avec soupe et hachis	Gîte ou paleron	1,5 kg, selon l'exemple du sujet
Brochettes d'abats pour 10 personnes	Abats choisis selon les goûts, à détailler en morceaux adaptés	Environ 1,5 kg à titre indicatif

Je vérifie également que le bouillon sera utilisé pour la soupe et que la viande cuite restante servira au hachis parmentier. La quantité d'abats reste à ajuster selon l'appétit et les autres plats prévus.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pour 5 : 1,5 kg de gîte ou de paleron. Pour 10 : environ 1,5 kg d'abats pour les brochettes, à ajuster selon l'appétit.

Conseil de vente

Question 2. Conseiller le client sur les quantités, les modes et durées de cuisson, la conservation, la présentation et les accompagnements, selon sa demande. S'exprimer de manière simple, utile à l'acte de vente et compréhensible par le client.

Pour le pot-au-feu, l'exemple du sujet conseille environ 2 h 30 de cuisson douce pour une viande d'animal jeune. Démarrer la viande dans l'eau froide aide à parfumer le bouillon. Servez avec les légumes de cuisson et des pommes de terre, puis réutilisez viande et bouillon pour le hachis et la soupe.

- Si le repas est prévu dimanche, mieux vaut cuire le pot-au-feu plus près du repas. Si vous le préparez à l'avance, refroidissez-le rapidement et conservez-le au froid, ou congelez-le.
- Pour les brochettes, achetez les abats au plus près du repas, gardez-les au froid et cuisez-les à cœur. Ajoutez des légumes selon les goûts.

Je conseille de conserver les restes dans des récipients fermés et de les remettre rapidement au froid.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pot-au-feu : environ 2 h 30 à feu doux. Préparer près du repas ou refroidir rapidement et congeler. Acheter les abats au dernier moment, les garder au froid et les cuire à cœur.

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

Bilan de l'épreuve : Le BP Boucher, session 2007, évalue l'épreuve E1-U10 de pratique professionnelle, de coefficient 12 et de durée totale 5 heures. Elle associe la transformation et la présentation commerciale des viandes à un entretien de service client de 15 minutes. Les compétences évaluées concernent les gestes professionnels, les pesées, l'hygiène, la sécurité et le conseil adapté aux besoins de la clientèle.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La fente et la coupe respectent les repères anatomiques et doivent éviter les lésions musculaires.
- Le désossage, le parage et l'épluchage sont appréciés selon leur netteté, la propreté des surfaces et l'état du morceau.
- Les grilles de pesée distinguent les écarts aux poids estimés, aux poids imposés et aux poids des petites pièces.
- Le conseil de vente peut porter sur les quantités, la cuisson, la conservation, la présentation et les accompagnements.

Points de vigilance & attentes du jury

- Lire le sujet avant les travaux et respecter les indications de transformation et de présentation.
- Respecter les repères anatomiques, la chronologie des opérations et la précision des coupes.
- Porter le tablier de protection pendant toute l'épreuve et maintenir un poste propre et sûr.
- À l'entretien, identifier le besoin et donner des conseils simples, utiles et compréhensibles.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment les écarts de pesée sont-ils évalués ?

Les grilles attribuent une note selon l'écart en grammes. Le tableau à utiliser dépend des produits et indique si les poids sont estimés, imposés ou concernent de petites pièces. Il faut donc choisir la grille correspondante avant de lire la note.

Q : Que doit-on présenter à l'entretien de vente ?

L'entretien porte sur deux questions relatives à la commercialisation et à la destination culinaire des produits carnés. Il faut identifier le besoin du client, proposer des produits ou quantités adaptés et donner des conseils pratiques formulés clairement.

Q : Quelle est la durée de l'entretien par rapport à l'épreuve ?

L'épreuve complète dure 5 heures. La partie de service client dure 15 minutes sans temps de préparation et comprend deux questions. Le document ne précise pas de répartition officielle du temps entre les autres opérations.

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

Le jury apprécie notamment les repères anatomiques, la netteté des coupes, la qualité du désossage et du parage, la préparation, les pesées, la présentation, l'hygiène et la sécurité. En service client, il évalue l'identification des besoins et le conseil.

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