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 • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

BP Boucher

# Épreuve E1-U10 : Pratique professionnelle

**Session 2008** • Code sujet : **271JPB08** • Durée : **5 h 00** • Coefficient : **12**

## Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement


**1. Transformation et commercialisation des viandes** (6 questions) **Page 3**

**2. 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/2008/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2008 - 1-Sujet.pdf

# 1. Transformation et commercialisation des viandes

Avec une carcasse entière d'agneau, une demi-carcasse de veau et un AV5 de bœuf, le candidat réalise les opérations de transformation et les préparations de détail prescrites. L'épreuve évalue aussi les pesées et estimations, la présentation commerciale, le conseil client, l'hygiène et la sécurité.

## Agneau

**Question 1. Fendre l'agneau longitudinalement, puis effectuer les coupes demandées sur une demi-carcasse : gigot au niveau sacro-lombaire, carré filet simple, levée de l'épaule, collier et poitrine avec les manches sur les côtes premières et secondes. Désosser le gigot en laissant le tibia et le fémur, désosser l'épaule en os coulé, puis parer les pièces demandées. Ficeler l'épaule en long et découper cinq côtes découvertes de poids identiques.**

1. Fendre l'agneau longitudinalement et travailler une demi-carcasse. Effectuer la coupe sacro-lombaire du gigot, le carré filet simple, la levée de l'épaule, puis les coupes du collier et de la poitrine en réalisant les manches sur les côtes premières et secondes.
2. Désosser le gigot en conservant tibia et fémur, puis l'épaule en os coulé. Parer le gigot pour la vente, l'épaule pour cuisson rapide et les carrés de côtes : filet, premières, secondes et découvertes.
3. Ficeler l'épaule en long et couper cinq côtes découvertes de poids identiques. Présenter séparément les pièces préparées.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Une demi-carcasse travaillée selon les coupes prescrites, épaule ficelée en long et cinq côtes découvertes de poids identiques.

## Veau

**Question 2. Fendre la demi-carcasse en deux parties, arrière à huit côtes et avant à cinq côtes, en dégageant les bavettes et en les laissant attenantes au flanchet. Réaliser les coupes prescrites, désosser le cuisseau sauf le jarret et les côtes du haut de côtes et du tendron, lever et parer la noix et la tête de filet. Préparer dans la noix un rôti de 1,300 kg, couper le jarret arrière en morceaux réguliers d'osso-buco et réaliser trois côtes filet de poids identiques.**

| Étape | Travail attendu |
|---|---|
| Fente et coupes | Arrière à 8 côtes, avant à 5 côtes; bavettes attenantes au flanchet. Couper le cuisseau sacro-lombaire avec tête de filet, la longe, le tendron avec haut de côtes attenant et le carré de côtes filet. |
| Désossage et parage | Désosser le cuisseau sauf le jarret et retirer uniquement les côtes du haut de côtes et du tendron. Lever et parer la noix ainsi que la tête de filet. |
| Préparations | Rôti de noix à 1,300 kg; jarret arrière en osso-buco régulier; trois côtes filet de poids identiques. |

La fente sépare la demi-carcasse en deux parties de huit et cinq côtes. Ficeler principalement la partie de noix prévue pour le rôti, puis présenter les pièces préparées proprement.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Rôti de noix : 1,300 kg. Jarret en osso-buco régulier. Trois côtes filet de poids identiques.

## Bœuf

**Question 3. Sur l'AV5, lever l'épaule, couper la poitrine et le plat de côtes découvert, couper le jarret avec os pour la vente, puis séparer le collier et la basse-côte. Désosser l'épaule et le collier, séparer les différents morceaux de l'épaule et éplucher le dessous de palette ainsi que la macreuse à biftecks. Préparer trois biftecks de 120 g dans le dessous de palette, dix morceaux de bourguignon dans le collier pour un total de 800 g et un rosbif dans la partie épaisse de la macreuse.**

Sur l'AV5, lever l'épaule, couper la poitrine et le plat de côtes découvert, puis le jarret déjointé, présenté avec os. Séparer le collier de la basse-côte.

Désosser l'épaule et le collier, séparer les morceaux de l'épaule, puis éplucher le dessous de palette et la macreuse à biftecks. Préparer trois biftecks de 120 g dans le dessous de palette, dix morceaux de bourguignon dans le collier pour un poids total de 800 g et un rosbif dans la partie épaisse de la macreuse.

Présenter toutes les pièces préparées sur un plat.

✓ RÉPONSE À RETENIR

3 biftecks de 120 g; 10 morceaux de bourguignon pour 800 g au total; un rosbif dans la partie épaisse de la macreuse.

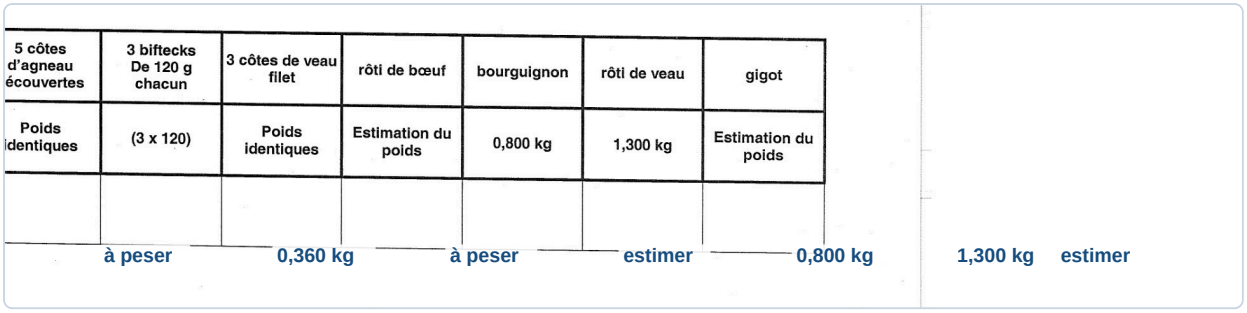
## Pesée, estimation et présentation

**Question 4. Compléter la fiche de pesée : peser les cinq côtes découvertes d'agneau de poids identiques, les trois biftecks, les trois côtes filet de veau de poids identiques et les morceaux de bourguignon; inscrire les poids prescrits pour les préparations de veau et de bourguignon, et estimer le poids du gigot et du rosbif. Présenter les morceaux travaillés en séparant les espèces et en recherchant un aspect commercial, sans décoration; présenter les préparations de détail du bœuf sur un plat.**

| Préparation | À inscrire ou à réaliser |
|---|---|
| 5 côtes découvertes d'agneau | Peser les cinq pièces de poids identiques. |
| 3 biftecks | 3 × 120 g = 360 g au total. |
| 3 côtes filet de veau | Peser les trois pièces de poids identiques. |
| Bourguignon | 0,800 kg au total. |
| Rôti de veau | 1,300 kg. |
| Rôti de bœuf et gigot | Estimer le poids de chaque pièce. |

Inscrire les poids relevés pour les côtes et les estimations du gigot et du rosbif. Présenter les espèces séparément, sans décoration, avec un aspect commercial. Mettre les préparations de détail du bœuf sur un plat.

Fiche de pesée complétée




✓ RÉPONSE À RETENIR

Biftecks : 0,360 kg. Bourguignon : 0,800 kg. Rôti de veau : 1,300 kg. Peser les côtes et estimer le rosbif et le gigot.

## Service client

**Question 5. Répondre à deux questions relatives à la commercialisation et à la destination culinaire de produits carnés. Donner des conseils justes concernant les temps de cuisson, les précautions de conservation et les légumes d'accompagnement.**

Pour un rôti de veau, conseiller une cuisson au four à environ 180 °C, en adaptant la durée au poids, à l'épaisseur et au résultat souhaité. Des pommes de terre, carottes ou haricots verts conviennent en accompagnement.

Pour le bourguignon, recommander une cuisson mijotée à couvert, jusqu'à ce que la viande soit tendre, avec carottes et oignons. Les pâtes ou pommes de terre peuvent compléter le plat.

- Conserver la viande au froid, idéalement entre 0 et 4 °C, dans un emballage ou récipient propre.
- Respecter la chaîne du froid et ne pas laisser la viande longtemps à température ambiante.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Rôti de veau : cuisson au four et légumes de saison. Bourguignon : cuisson mijotée, carottes et oignons. Conserver au froid et respecter la chaîne du froid.

## Hygiène, sécurité et conduite des opérations

**Question 6. Exécuter les travaux dans l'ordre prescrit : agneau, porc, veau, bœuf. Respecter la réglementation et les usages professionnels, assurer un déroulement normal des opérations, manier correctement le matériel et l'outillage et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité tout au long de l'épreuve. La rapidité d'exécution n'est pas prise en compte.**

Respecter l'ordre indiqué sur le sujet : agneau, porc, veau, puis bœuf. La rapidité n'étant pas évaluée, privilégier la précision, la qualité des pièces et le déroulement normal des opérations.

- Suivre les étapes de travail prévues pour chaque espèce et organiser le poste avant chaque opération.
- Maintenir les mains, le plan de travail et le matériel propres; prévenir les contaminations croisées et séparer les viandes des différentes espèces.

- Utiliser couteaux et scie avec maîtrise, sur un support stable, et ranger les outils en sécurité.

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Ordre : agneau, porc, veau, bœuf. Priorité à la qualité, à l’hygiène et à la sécurité, sans recherche de vitesse.

# Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2008)

**Bilan de l'épreuve :** Cette épreuve pratique du BP Boucher, session 2008, porte le code 271JPB08 et dure 5 h 00, avec un coefficient 12. À partir d'agneau, de veau et de bœuf, le candidat réalise les transformations et préparations de détail prescrites. Sont aussi évalués les pesées, les estimations, la présentation commerciale, le conseil client, l'hygiène et la sécurité.

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

- L'ordre indiqué pour les travaux est agneau, porc, veau, puis bœuf, même si les opérations détaillées portent sur trois espèces.
- Le rôti de veau dans la noix doit peser 1,300 kg; les trois côtes filet doivent avoir des poids identiques.
- Préparer trois biftecks de 120 g chacun et dix morceaux de bourguignon totalisant 800 g.
- Présenter commercialement les viandes en séparant les espèces; aucune décoration n'est demandée.

### Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter les coupes et les opérations propres à chaque espèce, ainsi que l'ordre général des travaux.
- Vérifier les poids demandés, notamment les biftecks, le bourguignon et les pièces de poids identiques.
- Reporter dans les cases correspondantes les pesées et les estimations demandées pour le gigot et le rosbif.
- Maintenir l'hygiène et la sécurité pendant toute l'épreuve; la rapidité d'exécution n'est pas notée.

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

**Q : Comment organiser les opérations de transformation ?**

Suivez l'ordre indiqué dans le tableau récapitulatif : agneau, porc, veau, puis bœuf. Pour chaque espèce, réalisez les opérations prescrites de coupe, désossage, parage, préparation, pesée et présentation, sans omettre les consignes propres aux pièces demandées.

**Q : Quels poids faut-il préparer ou estimer ?**

Préparez trois biftecks de 120 g chacun, dix morceaux de bourguignon pour 800 g au total et un rôti de veau de 1,300 kg. Les côtes concernées doivent avoir des poids identiques; estimez aussi le poids du gigot et du rosbif.

**Q : La rapidité d'exécution est-elle prise en compte ?**

Non. Le sujet précise que la rapidité de chaque opération n'est pas prise en compte. La qualité du travail, les méthodes d'exécution, le déroulement des opérations et le respect de l'hygiène et de la sécurité sont évalués.

**Q : Quels critères comptent en plus de la découpe ?**

L'épreuve évalue aussi les préparations de détail, les pesées et estimations, la présentation commerciale, le maniement du matériel, le service client, l'hygiène et la sécurité. Les conseils au client doivent notamment porter sur la cuisson et la conservation.

**Sujet officiel associé (PDF) :** https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U1 - Transformation, commercialisation/2008/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2008 - 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.