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, Commercialisation

Session 2009 • Code sujet : **SUJET N°2JPB09 - E1-U10** • Durée : **5 h 00** • Coefficient : **12**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Transformation et commercialisation des viandes d’agneau, de veau et de bœuf** (9 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/2009/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2009 - 1-Sujet.pdf

1. Transformation et commercialisation des viandes d’agneau, de veau et de bœuf

À partir d’une carcasse entière d’agneau, d’une demi-carcasse de veau et d’un avant de bœuf AV5, le candidat effectue les opérations demandées de coupe, désossage, parage et préparation. Il pèse et présente commercialement les morceaux, répond à deux questions de service client et respecte les exigences de qualité, d’hygiène et de sécurité.

Agneau : transformation

Question 1. Sur le côté de votre choix, fendez la colonne vertébrale de l’agneau dans le sens de la longueur, en respectant les règles de sécurité. Réalisez les coupes demandées : gigot entier, carré de côtes filet, épaule, collier, poitrine et carré découvert. Désossez l’épaule, scapulum uniquement, et le gigot. Parez le carré de côtes couvert et découvert, le collier, l’épaule et le gigot.

Fendre longitudinalement la colonne du côté choisi, en stabilisant la carcasse et en gardant les mains hors de l’axe de coupe. Séparer le gigot entier, le carré de côtes filet, l’épaule, le collier, la poitrine et le carré découvert. Désosser l’épaule en retirant uniquement le scapulum, puis désosser le gigot en dégageant le fémur coulé. Parer le carré couvert et découvert, le collier, l’épaule et le gigot sans entamer inutilement la viande.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Découpes réalisées, scapulum seul retiré de l’épaule, gigot désossé avec le fémur coulé dégagé et morceaux demandés parés.

Agneau : préparation, pesée et présentation

Question 2. Coupez le collier en morceaux réguliers et les cinq côtes découvertes en morceaux réguliers et de poids identique. Ficelez le gigot pour une éventuelle découpe en tranches, avec une ficelle arrêtée, et évaluez le poids de l’épaule. Présentez sur plat l’ensemble des morceaux travaillés, avec un aspect commercial et sans décoration.

1. Couper le collier en morceaux réguliers et les cinq côtes découvertes en pièces régulières de poids identique.
2. Ficeler le gigot pour qu’il conserve sa tenue à la découpe en tranches ; arrêter la ficelle.
3. Évaluer le poids de l’épaule. Présenter sur un plat propre l’ensemble des morceaux travaillés, rangés par catégorie et sans décoration.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Collier régulier, cinq côtes découvertes de poids identique, gigot ficelé à ficelle arrêtée et poids de l’épaule évalué.

Veau : transformation

Question 3. Sur la demi-carcasse de veau, réalisez la coupe de l'avant à cinq côtes, la levée de l'épaule, la coupe du jarret avant entier déjointé et la coupe de la poitrine. Désossez la poitrine, le collier et les côtes découvertes, ainsi que l'épaule. Parez et épluchez la poitrine, l'épaule et le pectoral, appelé bateau.

Opération	Travail attendu
Coupe	Avant à cinq côtes, épaule levée, jarret avant entier déjointé et poitrine séparée.
Désossage	Poitrine, collier et côtes découvertes, épaule.
Parage et épluchage	Poitrine et épaule parées ; pectoral, ou bateau, épluché.

Suivre les articulations pour déjointoyer le jarret. Au désossage, dégager les os proprement en conservant des pièces régulières. Retirer les membranes, nerfs et excès de gras demandés sans amincir excessivement la viande.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Avant coupé à cinq côtes, jarret avant entier déjointé, pièces demandées désossées ; poitrine, épaule et bateau préparés.

Veau : préparation, pesée et présentation

Question 4. Préparez dans l'épaule un rôti de 1,500 kg, avec un ficelage au choix, et découpez dans le pectoral trois escalopes de 150 g chacune. Pesez le rôti et les escalopes. Présentez tous les morceaux de découpe sur table de façon harmonieuse et commerciale ; les préparations réalisées sont présentées sur plat.

Façonner et ficeler dans l'épaule un rôti de 1,500 kg, puis contrôler sa masse à la balance. Tailler dans le pectoral trois escalopes de 150 g chacune : leur masse totale est de 3 × 150 = 450 g. Ajuster chaque pièce à la pesée. Présenter les morceaux de découpe sur une table propre, de façon harmonieuse et commerciale ; placer les préparations réalisées sur un plat, sans décoration.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Rôti d'épaule : 1,500 kg. Trois escalopes de 150 g chacune, soit 450 g au total, pesées et présentées commercialement.

Bœuf : transformation

Question 5. Sur l'avant de bœuf AV5, levez l'épaule, coupez la poitrine et le plat de côtes découvert, coupez le jarret avec os pour la présentation à la vente, puis séparez le collier et la basse-côte. Désossez l'épaule et le collier. Séparez les différents morceaux de l'épaule et épluchez le dessous de palette ainsi que la macreuse à biftecks.

1. Sur l'avant AV5, lever l'épaule, séparer la poitrine et le plat de côtes découvert, puis couper le jarret avec os pour la vente.
2. Séparer le collier de la basse-côte et désosser l'épaule et le collier en suivant les os.
3. Séparer les différents morceaux de l'épaule. Éplucher le dessous de palette et la macreuse à biftecks en retirant les membranes et parties indésirables, tout en préservant les muscles.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Épaule et collier désossés, jarret présenté avec os, collier séparé de la basse-côte et muscles demandés épluchés.

Bœuf : préparation, pesée et présentation

Question 6. Préparez dans le dessous de palette trois biftecks de 120 g, dix morceaux de bourguignon dans le collier pour un poids total de 800 g et un rosbif dans la macreuse à biftecks. Pesez les trois biftecks de poids identique et les morceaux de bourguignon, estimez le poids du rosbif, puis présentez sur plat tous les morceaux préparés.

Préparation	Calcul ou contrôle	Résultat attendu
Biftecks du dessous de palette	3 × 120 g	3 pièces identiques de 120 g, soit 360 g au total
Bourguignon du collier	800 g ÷ 10	10 morceaux, 80 g en moyenne, soit 800 g au total
Rosbif de macreuse à biftecks	Estimation du poids	Poids estimé et annoncé

Contrôler le poids des biftecks et du bourguignon à la balance. Présenter sur un plat les morceaux préparés, séparés par catégorie. Le poids du rosbif est estimé, aucune masse cible n'étant indiquée.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 3 biftecks identiques de 120 g, soit 360 g ; 10 morceaux de bourguignon pour 800 g au total ; poids du rosbif estimé.

Service client : première question

Question 7. Répondez à la première des deux questions de service client portant sur la commercialisation et la destination culinaire d'un produit carné. Adaptez vos conseils sur le temps de cuisson, les précautions de conservation et les légumes d'accompagnement au produit concerné.

Exemple de conseil pour un bifteck de bœuf : choisir une pièce tendre et la saisir dans une poêle bien chaude. Pour une épaisseur d'environ 1,5 à 2 cm, compter environ 1 à 2 minutes par face pour une cuisson saignante, puis adapter au goût du client. Conserver la viande emballée au réfrigérateur, entre 0 et 4 °C, et éviter de la laisser à température ambiante. Proposer des haricots verts, des pommes de terre sautées ou une salade.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Bifteck tendre : cuisson rapide à la poêle, conservation au réfrigérateur et accompagnement de légumes ou de pommes de terre.

Service client : deuxième question

Question 8. Répondez à la deuxième question de service client portant sur la commercialisation et la destination culinaire d'un produit carné. La justesse des conseils relatifs au temps de cuisson, à la conservation et aux légumes d'accompagnement est évaluée.

Exemple de conseil pour un rôti de veau : cuire au four préchauffé à 180 °C, environ 20 à 25 minutes par 500 g, puis vérifier la cuisson et laisser reposer quelques minutes avant de trancher. Le temps dépend aussi de la forme du rôti et de la cuisson souhaitée. Conserver la viande crue emballée au réfrigérateur, entre 0 et 4 °C, en respectant sa date limite de consommation. Servir avec des carottes, des champignons ou des haricots verts.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Rôti de veau : cuisson au four à 180 °C, repos avant découpe, conservation au froid et accompagnement de légumes.

Conduite professionnelle : ordre, hygiène et sécurité

Question 9. Effectuez les travaux dans l'ordre prescrit : agneau/porc, veau, puis bœuf. Respectez la réglementation, les règles d'hygiène et de sécurité, la propreté du poste et le maintien de la qualité des produits. Le port du tablier de protection est obligatoire pendant toute l'épreuve.

Effectuer les travaux dans l'ordre indiqué : agneau, veau, puis bœuf. Lire le sujet avant de commencer et organiser le poste pour enchaîner les opérations proprement. Porter le tablier de protection pendant toute l'épreuve et utiliser un matériel adapté, avec des gestes maîtrisés.

- Se laver les mains et nettoyer le plan de travail, les outils et le matériel.
- Séparer les espèces et maintenir les viandes au froid autant que possible.
- Évacuer les déchets, garder le poste propre et préserver la qualité sanitaire des produits.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Ordre obligatoire : agneau, veau, bœuf. Tablier porté pendant toute l’épreuve, poste propre, viandes protégées et gestes sûrs.

SYNTHÈSE DE L'ÉPREUVE & RÉFÉRENTIEL • BP BOUCHER

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2009)

Bilan de l'épreuve : Le BP Boucher, épreuve pratique professionnelle E1-U10 de la session 2009, porte le sujet N°2JPB09, dure 5 heures et a un coefficient 12. À partir d'un agneau entier, d'une demi-carcasse de veau et d'un avant de bœuf AV5, le candidat transforme, prépare, pèse et présente les viandes. Il démontre aussi ses compétences de conseil client, de sécurité, d'hygiène et de qualité professionnelle.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Suivre l'ordre prescrit pour les travaux : agneau/porc, veau, puis bœuf.
- Préparer un rôti de veau de 1,500 kg et trois escalopes de 150 g chacune.
- Découper dix morceaux de bourguignon dans le collier pour un poids total de 800 g.
- Présenter les espèces séparément, avec un aspect commercial ; aucune décoration n'est demandée.

Points de vigilance & attentes du jury

- Lire tout le sujet avant de commencer et organiser les opérations selon l'ordre demandé.
- Respecter les techniques de coupe, les consignes de désossage et de parage, ainsi que les poids prescrits.
- Maintenir la propreté et la qualité sanitaire des produits ; porter le tablier de protection pendant toute l'épreuve.
- Distinguer présentation sur plat et présentation sur table selon les consignes, sans ajouter de décoration.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment vérifier les poids des préparations demandées ?

Utilisez une balance pour contrôler les poids prescrits : le rôti de veau doit peser 1,500 kg, chaque escalope 150 g et chaque bifteck 120 g. Les dix morceaux de bourguignon doivent totaliser 800 g.

Q : Quelle différence faire entre peser et estimer dans la partie bœuf ?

Pesez les trois biftecks, qui doivent être de poids identique, ainsi que les morceaux de bourguignon. Pour le rosbif réalisé dans la macreuse à biftecks, le sujet demande une estimation du poids, pas une pesée.

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

Le sujet précise que la rapidité de chaque opération n'est pas prise en compte. Il faut néanmoins réaliser les travaux dans le temps imparti de cinq heures et soigner l'enchaînement, la conformité des morceaux et la présentation.

Q : Une décoration est-elle attendue pour la présentation ?

Non. Le sujet exclut la décoration et demande une présentation commerciale des produits, en séparant les espèces. Le jury évalue aussi la conformité des morceaux, la précision des gestes, le respect des techniques, l'hygiène et la propreté.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U1 - Transformation, commercialisation/2009/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2009 - 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.