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 2010 • Code sujet : **11JPB10** • Durée : **5 h 00** • Coefficient : **12**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

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

2. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 6**

Sujet officiel (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U1 - Transformation, commercialisation/2010/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2010 - 1-Sujet.pdf

1. Transformation et commercialisation des viandes

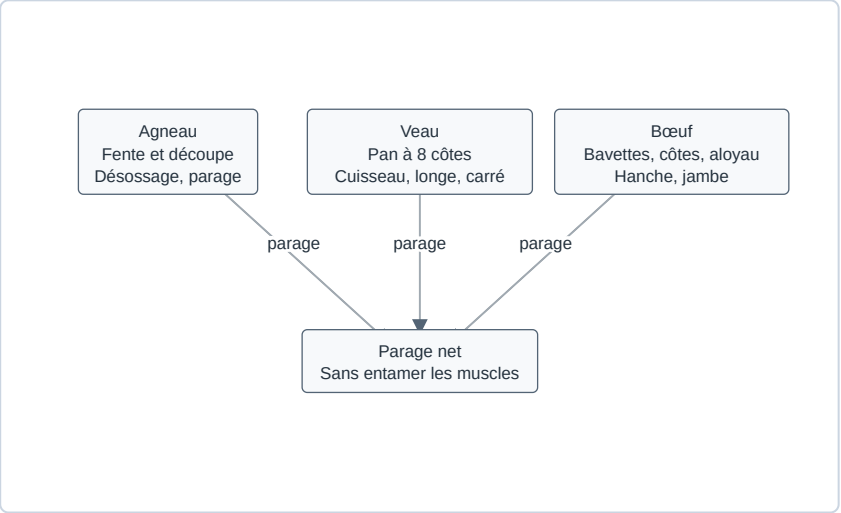
L'épreuve pratique porte sur la transformation de viandes d'agneau, de veau et de bœuf, avec des opérations adaptées à chaque carcasse ou morceau. Elle comprend aussi la préparation commerciale des produits et deux questions de service client sur leur commercialisation et leur destination culinaire.

Transformation

Question 1. Réaliser les opérations de fente, coupe, désossage et parage indiquées pour les viandes fournies. Elles comprennent notamment la séparation des morceaux demandés et le travail des pièces précisées dans les fiches agneau, veau et bœuf.

Agneau : fendre la carcasse, travailler un côté au choix, détailler gigot, carré, épaule, collier et poitrine. Désosser le gigot sauf tibia et fémur, puis l'épaule; parer les pièces et les carrés. **Veau :** séparer le pan simple à 8 côtes, dégager les bavettes, détailler cuisseau et longe, séparer tendon et carré; désosser et parer les pièces prévues. **Bœuf :** séparer bavettes, milieu de train de côtes, aloyau, hanche et jambe; désosser cuisse et hanche, puis séparer et parer les muscles demandés. Travailler proprement, sans entamer les muscles.

Opérations de transformation par espèce



Synthèse des opérations de transformation demandées aux pages 3 à 5.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Les trois espèces sont séparées, désossées et parées selon les opérations indiquées sur les fiches.

Préparation et commercialisation

Question 2. Préparer les pièces demandées pour la vente ou la cuisson, notamment les rôtis, pièces ficelées ou bardées, morceaux de pot-au-feu, côtes et biftecks. Respecter les indications de découpe et de poids, puis présenter les produits conformément aux consignes de chaque espèce.

Espèce	Préparation demandée	Pesée et présentation
Agneau	Épaule ficelée en long; collier détaillé en morceaux	Estimer le poids de l'épaule; morceaux de collier de poids identique; gigot, épaule et carrés présentés sur plat
Veau	Rôti bardé et ficelé dans la noix; osso-buco; 3 côtes du filet	Rôti de 1,200 kg; 3 côtes de poids identique
Bœuf	Rôti bardé et ficelé; pot-au-feu; 5 biftecks de bavette	Rôti de 1,500 kg; 5 biftecks réguliers et de poids identique

Adapter la découpe aux consignes de chaque fiche : le rôti de veau est pris dans la noix, tandis que le rôti de bœuf provient du tende de tranche. Pour le bœuf, utiliser la bard(e) fournie et arrêter le ficelage. Présenter les pièces préparées séparément, avec une découpe régulière et une disposition commerciale soignée.

Repères de préparation commerciale

Espèce	Pièces et préparation	Repères de pesée
Agneau	Épaule ficelée; collier en morceaux	Poids estimé de l'épaule; collier en morceaux égaux
Veau	Rôti bardé de noix; osso-buco; 3 côtes	Rôti : 1,200 kg; côtes de poids identique
Bœuf	Rôti bardé de tende de tranche; pot-au-feu; 5 biftecks de bavette	Rôti : 1,500 kg; biftecks réguliers et de poids identique

Préparations et critères de pesée indiqués dans les fiches et le tableau récapitulatif.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Veau : rôti de noix de 1,200 kg et 3 côtes égales. Bœuf : rôti de tende de tranche de 1,500 kg et 5 biftecks égaux. Agneau : épaule ficelée et collier en morceaux égaux.

Service client

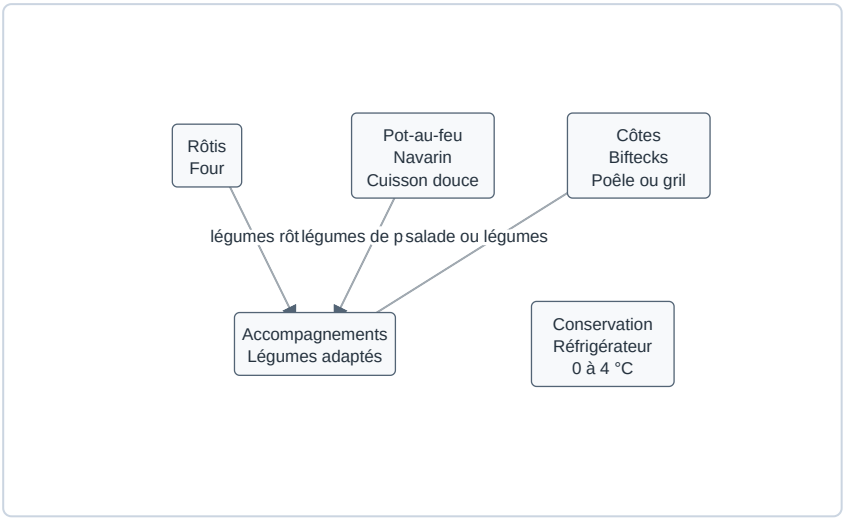
Question 3. Répondre aux deux questions de service client concernant la commercialisation et la destination culinaire de produits carnés. Proposer des conseils adaptés sur les temps de cuisson, la conservation et les légumes d'accompagnement.

Pour conseiller le client, préciser le mode de cuisson adapté au morceau et rappeler que la durée varie selon son poids, son épaisseur et la cuisson souhaitée. Demander le résultat désiré si nécessaire, plutôt que d'annoncer un temps unique. Respecter la chaîne du froid et la date indiquée sur l'emballage.

- **Rôtis :** cuisson au four; proposer pommes de terre ou légumes rôtis.

- **Pot-au-feu et navarin :** cuisson longue et douce; carottes, poireaux, navets et pommes de terre.
- **Côtes et biftecks :** poêle ou gril; salade ou légumes de saison.
- **Conservation :** conserver au réfrigérateur entre 0 et 4 °C, dans un emballage propre.

Conseils de cuisson, accompagnement et conservation



Conseils généraux de destination culinaire et de conservation.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Adapter cuisson et durée à la pièce et au poids; conserver entre 0 et 4 °C; conseiller des légumes assortis à la recette.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2010)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve pratique du BP Boucher, session 2010, code 11JPB10, dure 5 h et est affectée du coefficient 12. Elle porte sur la transformation de viandes d'agneau, de veau et de bœuf, leur préparation et leur présentation commerciale. Elle évalue aussi le service client, les méthodes professionnelles, le maniement du matériel ainsi que l'hygiène et la sécurité.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Adapter la coupe, le désossage et le parage aux consignes propres à chaque espèce et à chaque pièce.
- Respecter les poids demandés pour les pièces préparées, notamment les rôtis, côtes et biftecks.
- La présentation commerciale doit valoriser les produits et respecter les consignes de préparation de l'épreuve.
- Le conseil client porte sur la commercialisation, la destination culinaire, la cuisson, la conservation et les accompagnements.

Points de vigilance & attentes du jury

- Lire les consignes de chaque espèce avant d'entamer les opérations de transformation.
- Respecter les méthodes et l'enchaînement professionnel des opérations, sans privilégier la vitesse : elle n'est pas prise en compte.
- Vérifier les poids, les découpes et la présentation demandés pour chaque produit.
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité et manier correctement le matériel et l'outillage.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser les opérations sur les viandes fournies ?

Repérez les consignes propres à chaque espèce, puis effectuez les opérations de transformation et de préparation prévues. Le sujet évalue la qualité des méthodes et le déroulement normal des opérations, pas leur rapidité.

Q : Quels conseils donner pour répondre aux questions de service client ?

Adaptez vos conseils au produit et à sa destination culinaire. Le sujet demande notamment de tenir compte des temps de cuisson, des précautions de conservation et de la proposition de légumes d'accompagnement.

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

Non. Le sujet précise que la rapidité d'exécution de chaque opération n'est pas prise en compte. L'évaluation porte notamment sur la qualité du travail, les méthodes, le maniement du matériel, l'hygiène et la sécurité.

Q : Quels critères professionnels sont évalués pendant l'épreuve ?

La grille récapitulative attribue des coefficients aux opérations de transformation, de préparation et de commercialisation, ainsi qu'au service client et à l'hygiène-sécurité. La qualité du travail, les méthodes et le respect des consignes sont également évalués.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U1 - Transformation, commercialisation/2010/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2010 - 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.