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 : **12JPB10** • Durée : **5 h 00** • Coefficient : **12**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

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

2. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 5**

Sujet officiel (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U1 - Transformation, commercialisation/2010/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2010 - 4-Sujet.pdf

1. Transformation, préparation et présentation commerciale des viandes

Le candidat travaille du bœuf, une demi-carcasse de veau et une carcasse entière d'agneau, avec 500 g de bardière. Il réalise les opérations demandées pour chaque espèce et répond à deux questions de service client, dans le respect des usages professionnels, de l'hygiène et de la sécurité.

Fente, coupe, désossage et parage

Question 1. Effectuer, sur le bœuf, le veau et l'agneau, les opérations prévues dans les tableaux du sujet : fendre la colonne vertébrale en sécurité, couper et lever les pièces indiquées, désosser les morceaux demandés, puis réaliser les opérations de parage, séparation et épluchage prescrites pour chaque espèce.

Réaliser les opérations de chaque espèce dans l'ordre du tableau, avec des coupes nettes et un poste de travail propre. Respecter les règles de sécurité lors de la fente et du maniement des couteaux.

Espèce	Opérations à réaliser
Agneau	Fendre dans le sens de la longueur; couper le gigot, le carré de côtes filet, l'épaule, le collier, la poitrine et le carré découvert; désosser l'épaule et le gigot; parer; détailler le collier en morceaux réguliers et couper 5 côtes régulières.
Veau	Préparer l'avant avec 5 côtes; lever l'épaule et couper le jarret avant; séparer collier, poitrine et bateau; désosser poitrine, collier et épaule; parer les morceaux prescrits.
Bœuf	Lever l'épaule; couper le plat de côtes couvert et la poitrine avec la basse côte; séparer collier et basse côte; désosser épaule et collier; éplucher le dessous de palette et la macreuse à biftecks.

Parer sans entamer inutilement la viande. Trier les morceaux et les os pour la présentation, puis nettoyer le matériel et le plan de travail.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Opérations conformes aux tableaux : découpes, désossages, parages et préparations demandés pour l'agneau, le veau et le bœuf.

Préparations, pesées et présentation

Question 2. Réaliser les préparations prescrites : morceaux réguliers et côtes d'agneau, rôti d'agneau ficelé, rôti de veau de 1,200 kg et trois escalopes de 120 g, ainsi que trois biftecks de 120 g, dix morceaux de bourguignon totalisant 800 g et un rôti de bœuf pour six personnes. Contrôler les poids et quantités demandés, puis présenter commercialement les produits sur le plat, sans décoration.

Réaliser les préparations suivantes et contrôler les poids à la balance. Le gigot est ficelé avec un ficelage arrêté; son poids est évalué. Les 5 côtes d'agneau doivent être régulières et de poids identique.

Espèce	Préparations et contrôles
Agneau	Collier en morceaux réguliers; 5 côtes régulières de poids identique; gigot ficelé.
Veau	Rôti de 1,200 kg prélevé dans l'épaule; 3 escalopes de 120 g prélevées dans le pectoral.
Bœuf	3 biftecks de 120 g dans le dessous de palette; 10 morceaux de bourguignon dans le collier, pour 800 g au total; rôti ficelé pour 6 personnes, prélevé dans la macreuse.

Présenter les produits harmonieusement sur le plat, sans décoration. Vérifier la régularité des morceaux et respecter les poids prescrits.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Veau : rôti de 1,200 kg et 3 escalopes de 120 g. Bœuf : 3 biftecks de 120 g, 10 morceaux de bourguignon pour 800 g et rôti pour 6 personnes.

Service client et exigences professionnelles

Question 3. Répondre aux deux questions de service client portant sur la commercialisation et la destination culinaire de produits carnés. Donner des conseils adaptés sur les temps de cuisson, la conservation et les légumes d'accompagnement ; respecter les règles d'hygiène et de sécurité ainsi que les méthodes et le maniement du matériel évalués.

Adapter le conseil au morceau et au souhait du client. Pour les biftecks, proposer une cuisson à la poêle ou au gril, quelques minutes par face selon l'épaisseur et le degré souhaité. Pour le bourguignon, conseiller une cuisson mijotée d'environ 2 à 3 heures. Pour un rôti, ajuster le temps au poids et à la cuisson désirée.

- Accompagnements : pommes de terre et légumes de saison; carottes et champignons pour le bourguignon.
- Conserver la viande emballée au réfrigérateur, respecter la date limite et les indications du boucher.
- Éviter les contaminations croisées; nettoyer mains, plan de travail et matériel, et manipuler les couteaux avec une prise sûre.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Conseiller une cuisson adaptée au morceau, des légumes cohérents et une conservation au froid; respecter strictement l'hygiène et la sécurité.

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

Bilan de l'épreuve : Le BP BOUCHER, épreuve de pratique professionnelle de la session 2010, porte le code 12JPB10, dure 5 h 00 et a un coefficient 12. Le candidat transforme du bœuf, du veau et de l'agneau : coupe, désossage, parage, préparations, pesées et présentation commerciale. L'évaluation porte aussi sur le service client, les méthodes professionnelles, l'outillage, l'hygiène et la sécurité.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Les opérations de fente, coupe, désossage et parage sont définies pour chaque espèce dans les tableaux du sujet.
- Les préparations imposent des quantités et des poids précis, notamment pour les escalopes, biftecks et morceaux de bourguignon.
- La présentation demandée est commerciale et soignée ; le sujet précise qu'il ne faut pas décorer les produits.
- Les conseils de service client portent sur la cuisson, la conservation et la proposition de légumes d'accompagnement.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer les opérations et les pièces demandées pour le bœuf, le veau et l'agneau.
- Vérifier les poids, les nombres de portions et les poids identiques exigés avant la présentation.
- Respecter l'hygiène, la sécurité, les méthodes d'exécution et le maniement du matériel.
- Ne pas sacrifier la qualité à la vitesse : le sujet indique que la rapidité n'est pas évaluée.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser le travail sur les trois espèces ?

Repérez d'abord les opérations prévues pour chaque espèce dans les tableaux. Enchaînez coupe, désossage, parage et préparations selon les consignes, puis vérifiez les quantités et les poids avant la présentation.

Q : Quels poids et quantités faut-il particulièrement contrôler ?

Respectez les poids indiqués pour les rôtis, escalopes et biftecks, ainsi que les 800 g de morceaux de bourguignon. Contrôlez aussi le nombre de portions et l'égalité des poids lorsque le sujet l'exige.

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

L'épreuve dure 5 h 00, mais le sujet précise que la rapidité d'exécution de chaque opération ne sera pas prise en compte. Organisez votre travail pour respecter les consignes et préserver la qualité.

Q : Quels critères le jury évalue-t-il en plus des produits finis ?

Le jury évalue la qualité du travail, les méthodes et le déroulement des opérations, le maniement du matériel et de l'outillage, ainsi que l'hygiène et la sécurité. La présentation commerciale et les réponses de service client sont également prévues.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U1 - Transformation, commercialisation/2010/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2010 - 4-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.