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

Session 2010 • Code sujet : **15JPB10** • Durée : **5 h 00** • Coefficient : **12**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Opérations de boucherie sur trois espèces et service client (4 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/2010/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2010 - 5-Sujet.pdf

1. Opérations de boucherie sur trois espèces et service client

Le candidat réalise les opérations professionnelles indiquées sur un bœuf AV5, une demi-carcasse de veau et une carcasse entière d'agneau, en tenant compte de la réglementation et des usages professionnels. Il est évalué sur la qualité et les méthodes de travail, le déroulement des opérations, l'utilisation du matériel, l'hygiène et la sécurité, ainsi que sur la présentation commerciale et les conseils au client.

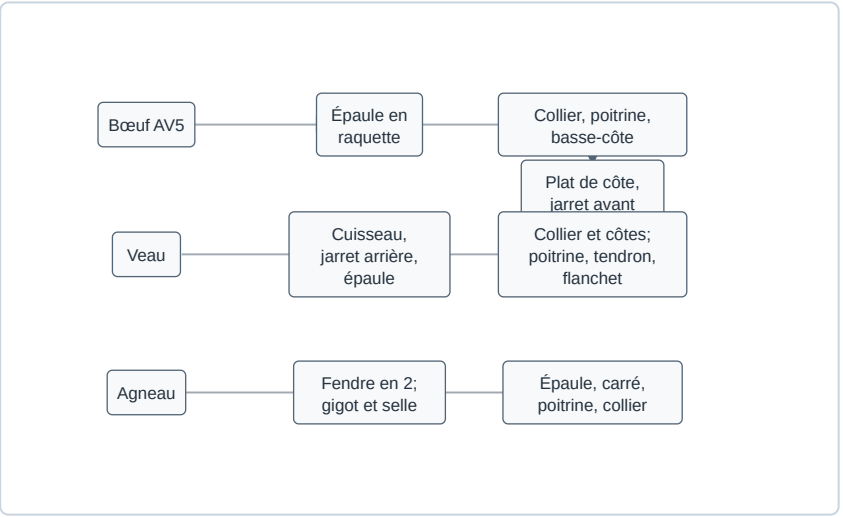
Fente et coupe

Question 1. Effectuer la fente et les opérations de coupe initiale prévues pour le bœuf, le veau et l'agneau. Réaliser, pour chaque espèce, les séparations et la levée des pièces demandées dans son tableau d'opérations.

Espèce	Fente et coupes prescrites
Bœuf AV5	Lever l'épaule en raquette; couper le collier, la poitrine, la basse-côte, le plat de côte découvert et le jarret avant.
Veau	Couper le cuisseau; lever le jarret arrière et l'épaule; couper ensemble collier et côtes découvertes; séparer poitrine, tendron et flanchet.
Agneau	Fendre la carcasse en deux. Sur une demi-carcasse, couper le gigot et la selle; lever l'épaule; couper le carré de côtes, la poitrine et le collier.

Effectuer les coupes selon les repères anatomiques et l'ordre des opérations. Stabiliser les pièces, employer un matériel adapté et garder des coupes nettes sans entamer inutilement la viande. Respecter les règles d'hygiène et de sécurité pendant toutes les manipulations.

Coupes prescrites par espèce



Synthèse des coupes indiquées aux tableaux d'opérations.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Fente et coupes réalisées selon les opérations prescrites pour le bœuf AV5, le veau et l'agneau.

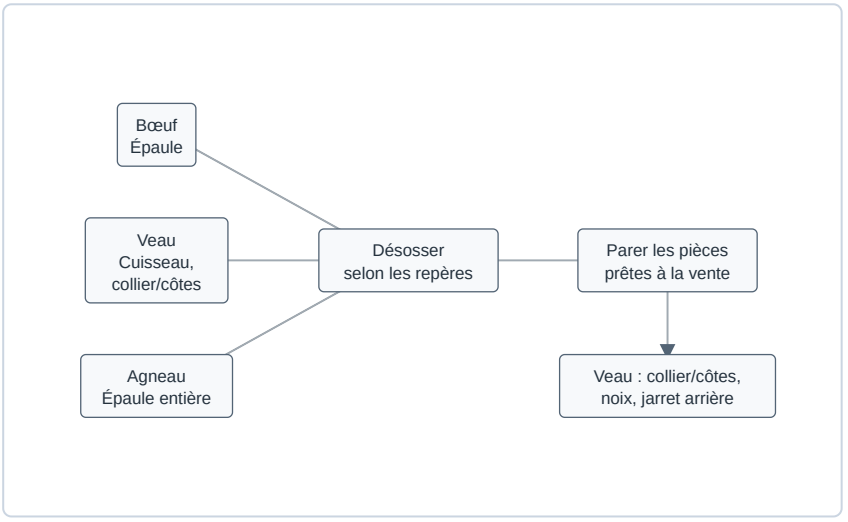
Désossage et parage

Question 2. Désosser les pièces indiquées pour chaque espèce, puis parer les morceaux destinés à la vente selon les opérations précisées dans les tableaux.

1. Désosser l’épaule de bœuf.
2. Désosser le cuisseau et l’ensemble collier/côtes découvertes du veau.
3. Désosser entièrement l’épaule d’agneau, en dégagent l’humérus coulé.
4. Parer les morceaux prêts à la vente; pour le veau, parer collier/côtes découvertes, noix et jarret arrière.

Suivre les plans et repères anatomiques, en séparant proprement les os et en limitant les pertes de viande. Régulariser les morceaux destinés à la vente et maintenir le poste ainsi que les outils propres. Le bardage, le ficelage et la découpe des côtes d’agneau relèvent des préparations indiquées à la question suivante.

Désossage et parage prescrits



Les pièces et parages sont distingués conformément aux tableaux du sujet.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Épaule de bœuf, cuisseau et collier/côtes de veau, puis épaule d’agneau désossés; parages réalisés selon les pièces demandées.

Préparation, pesée et présentation

Question 3. Réaliser les préparations et découpes prescrites pour chaque espèce, effectuer les estimations de poids et les pesées demandées, puis présenter commercialement les produits. La présentation est sans décoration.

Espèce	Préparation et quantités	Présentation et pesée
Bœuf	Barder et ficeler un rôti de 1 kg dans la macreuse; couper 3 entrecôtes de côte découverte de 160 g; préparer 1,5 kg de plat de côte découvert.	Peser le rôti, le plat de côte et les entrecôtes; présenter ces pièces.
Veau	Couper 4 escalopes de 150 g dans la noix et 8 morceaux de 100 g pour sauté dans le collier.	Présenter escalopes et sauté; présenter le jarret pour une éventuelle coupe en osso bucco.
Agneau	Barder et ficeler l'épaule; découper le collier pour navarin et 4 côtes découvertes régulières.	Estimer le poids de l'épaule; présenter collier, épaule et selle.

Contrôler les poids à la balance et respecter le poids demandé pour chaque portion. Annoncer l'estimation de l'épaule d'agneau au centre d'examen. Présenter séparément les morceaux des différentes espèces, avec une disposition commerciale nette et attractive, sans décoration.

Repères de préparation, pesée et présentation

Espèce	Préparations prescrites	Poids ou présentation
Bœuf	Rôti de macreuse; entrecôtes; plat de côte découvert	1 kg; 3 × 160 g; 1,5 kg
Veau	Escalopes de noix; morceaux de collier pour sauté	4 × 150 g; 8 × 100 g
Agneau	Épaule bardée et ficelée; collier pour navarin; côtes découvertes	Estimer le poids de l'épaule; 4 côtes régulières; présenter collier, épaule et selle

Repères repris des tableaux d'opérations et de récapitulation.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Bœuf : rôti 1 kg, 3 entrecôtes de 160 g, plat de côte 1,5 kg. Veau : 4 escalopes de 150 g, 8 morceaux de 100 g. Agneau : épaule estimée, navarin et 4 côtes régulières.

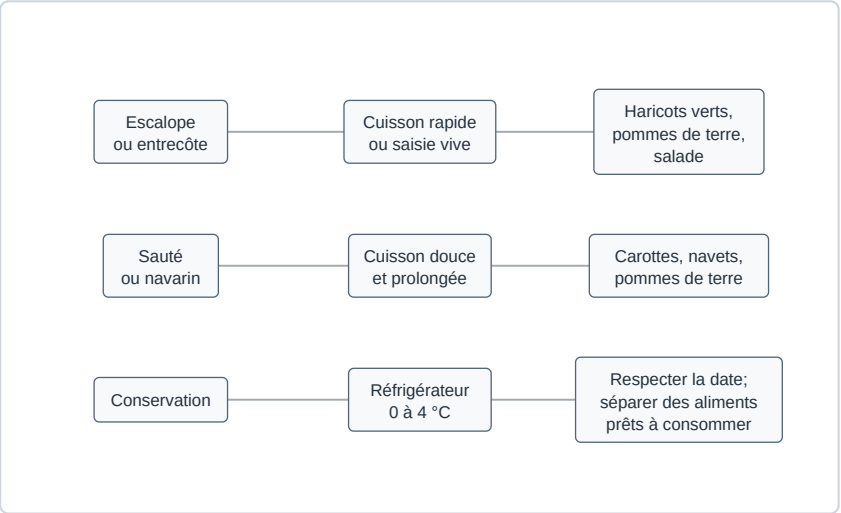
Service client

Question 4. Répondre à deux questions relatives à la commercialisation et à la destination culinaire de produits carnés. Donner des conseils adaptés, notamment sur le temps de cuisson, la conservation et le choix de légumes d'accompagnement.

Adapter le temps de cuisson à la pièce et à son épaisseur. Pour une escalope de veau, conseiller une cuisson rapide à la poêle, environ 2 à 3 minutes par face. Pour une entrecôte, saisir à feu vif puis ajuster selon l'épaisseur et le degré souhaité. Le sauté et le navarin demandent une cuisson douce et prolongée, généralement 1 h 30 à 2 h, jusqu'à tendreté.

- **Accompagnements :** salade ou légumes grillés avec l'entrecôte; haricots verts ou pommes de terre avec l'escalope; carottes, navets et pommes de terre avec le navarin.
- **Conservation :** garder la viande au réfrigérateur entre 0 et 4 °C, respecter la date indiquée et éviter le contact avec les aliments prêts à consommer.

Conseils de cuisson et d'accompagnement



Conseils adaptés aux pièces de viande et aux critères de service client.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Cuisson rapide pour escalopes et entrecôtes; cuisson douce et prolongée pour sauté et navarin. Conserver au froid et choisir l'accompagnement selon la pièce.

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

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve pratique du BP Boucher, session 2010, code 15JPB10, dure 5 h 00 et porte le coefficient 12. Sur un bœuf AV5, une demi-carcasse de veau et une carcasse entière d'agneau, le candidat réalise des opérations de fente, coupe, désossage, parage, préparation et présentation commerciale. L'évaluation porte aussi sur les méthodes, l'outillage, l'hygiène, la sécurité et le service client.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Adapter les opérations de coupe, désossage et parage à l'espèce et aux pièces demandées.
- La présentation des produits est commerciale et ne comporte pas de décoration.
- Les conseils au client portent sur la commercialisation et la destination culinaire des produits carnés.
- La rapidité d'exécution de chaque opération n'est pas prise en compte dans l'évaluation.

Points de vigilance & attentes du jury

- Suivre les opérations et les consignes propres à chaque espèce.
- Respecter les méthodes professionnelles et le déroulement normal des opérations.
- Utiliser correctement le matériel et l'outillage, en respectant l'hygiène et la sécurité.
- Présenter les produits commercialement et formuler des conseils justes au client.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser le travail sur les trois espèces ?

Repérez les opérations prévues dans le tableau de chaque espèce, puis suivez leur enchaînement. Le sujet fournit un bœuf AV5, une demi-carcasse de veau et une carcasse entière d'agneau.

Q : Que doit-on respecter pour la présentation des produits ?

La présentation doit être commerciale, mais sans décoration. Les produits sont préparés et présentés selon les opérations prescrites pour chaque espèce et chaque pièce dans les tableaux du sujet.

Q : La rapidité est-elle évaluée pendant les cinq heures ?

L'épreuve dure 5 h 00, mais le sujet précise que la rapidité d'exécution de chaque opération n'est pas prise en compte. Privilégiez la qualité, les méthodes professionnelles et la sécurité.

Q : Quels critères déterminent l'évaluation du jury ?

Le jury évalue la qualité du travail et les méthodes d'exécution, le déroulement normal des opérations, le maniement du matériel et de l'outillage, ainsi que le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U1 - Transformation, commercialisation/2010/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2010 - 5-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.