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 - Service et commercialisation

Session 2010 • Code sujet : **E1-U10** • Durée : **5 h 00** • Coefficient : **12**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Conseil client sur les viandes crues (2 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 - 7-Sujet.pdf

1. Conseil client sur les viandes crues

La fiche candidat porte sur un entretien de service et de commercialisation consacré au conseil client sur les viandes crues. Le thème est à rappeler, puis le candidat doit proposer des morceaux et des quantités adaptés et conseiller le client sur la cuisson, les astuces et la conservation.

Question 1. Rappeler le thème indiqué pour l'entretien.

La rubrique « Thème » de la fiche est vierge. Le thème correspondant à la consigne est le conseil au client sur les viandes crues : choix des morceaux, quantités, cuisson, astuces et conservation.

Thème à inscrire sur la fiche



✓ RÉPONSE À RETENIR

Thème : conseil client sur les viandes crues.

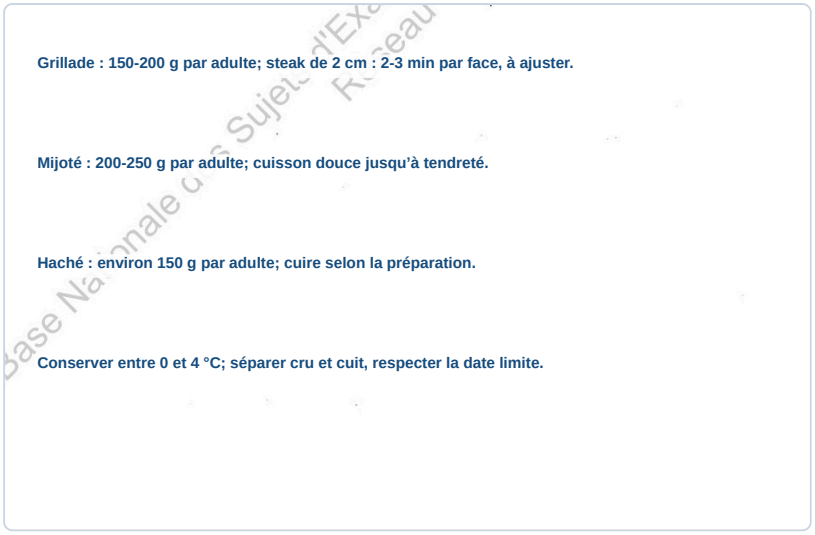
Question 2. Proposer des morceaux adaptés à la demande du client et indiquer les quantités de viandes crues à prévoir. Conseiller le client sur le mode et le temps de cuisson, les astuces utiles et la conservation.

Les quantités ci-dessous sont des repères par adulte : les ajuster au nombre de convives et à l'appétit. Choisir le morceau selon la préparation.

Préparation	Morceaux adaptés	Quantité indicative par adulte
Grillade ou poêlée	Steak, entrecôte, côte	150 à 200 g
Mijoté	Paleron, macreuse, joue	200 à 250 g
Haché	Viande hachée fraîche	Environ 150 g

Pour un steak d'environ 2 cm, compter à titre indicatif 2 à 3 minutes par face, puis laisser reposer; ajuster selon la cuisson souhaitée. Pour un mijoté, cuire doucement jusqu'à tendreté. Garder la viande entre 0 et 4 °C, respecter la date limite, la séparer des aliments cuits et nettoyer les ustensiles après contact avec la viande crue.

Repères de conseil client



✓ RÉPONSE À RETENIR

Steak : 150 à 200 g par adulte. Mijoté : 200 à 250 g. Haché : environ 150 g. Cuisson adaptée au morceau; conservation entre 0 et 4 °C.

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

Bilan de l'épreuve : Cette fiche candidat de l'épreuve de pratique professionnelle en service et commercialisation appartient à la session 2010. Le code est E1-U10, la durée officielle est de 5 h 00 et le coefficient est 12. L'entretien porte sur le conseil client concernant les viandes crues : choix des morceaux, quantités, cuisson et conservation.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Choisir les morceaux de viande en fonction de la demande et de l'usage souhaité par le client.
- Adapter les quantités de viande crue aux besoins exprimés par le client.
- Conseiller un mode et un temps de cuisson adaptés aux morceaux proposés.
- Compléter le conseil par des astuces utiles et des indications de conservation.

Points de vigilance & attentes du jury

- Rappeler le thème de l'entretien avant de présenter les conseils.
- Relier le choix des morceaux à la demande du client.
- Indiquer clairement les quantités de viande crue proposées.
- Aborder la cuisson, les astuces et la conservation, sans omettre l'un de ces points.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment structurer mon conseil au client sur la viande ?

Rappelez d'abord le thème de l'entretien. Proposez ensuite des morceaux et des quantités adaptés à la demande, puis présentez les conseils de cuisson, les astuces utiles et les indications de conservation.

Q : Le sujet impose-t-il des morceaux ou des quantités précis ?

Non. La fiche demande de proposer des morceaux adaptés et d'indiquer des quantités de viandes crues, mais elle ne fournit ni liste de morceaux ni quantités imposées.

Q : Combien de temps et de points sont prévus pour l'entretien ?

La fiche indique une durée de 5 h 00 et un coefficient 12 pour l'épreuve. Elle ne donne pas de durée ni de barème spécifiques à l'entretien.

Q : Quelles normes de cuisson et de conservation le jury exige-t-il ?

La fiche demande des conseils sur le mode et le temps de cuisson, des astuces et la conservation, sans citer de normes particulières. Présentez des conseils cohérents avec les morceaux proposés et la demande du client.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U1 - Transformation, commercialisation/2010/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2010 - 7-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.