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 2011 • Code sujet : **1PBB11** • Durée : **5 h 00** • Coefficient : **12**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Opérations de boucherie sur le bœuf, le veau et l'agneau (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/2011/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2011 - 1-Sujet.pdf

1. Opérations de boucherie sur le bœuf, le veau et l’agneau

Le candidat réalise les opérations demandées sur du bœuf, une demi-carcasse de veau et une carcasse entière d’agneau, avec le matériel et les matières d’œuvre prévus. L’évaluation porte sur la qualité et le déroulement du travail, le maniement des outils, l’hygiène et la sécurité, ainsi que la présentation commerciale et le conseil au client.

Travaux pratiques : fente, coupe, désossage et parage

Question 1. Réaliser les opérations demandées sur les trois viandes, en respectant les méthodes professionnelles et les consignes propres à chaque espèce. Pour l’agneau : effectuer la fente ; couper le gigot, séparer le carré et le simple, lever l’épaule et séparer le collier à poitrine ; désosser entièrement le gigot et désosser l’épaule ; parer le gigot pour la vente, l’épaule pour cuisson rapide et les carrés de côtes en filet. Pour le veau : dégager les bavettes, couper le cuissot et la longe, séparer le tendon et le carré de côtes filet ; désosser le cuissot et le carré ; parer la noix et la tête de filet. Pour le bœuf : effectuer la fente et séparer les bavettes, le milieu de train de côtes, l’aloyau, la tranche et l’hampe ; désosser la cuisse et la hanche ; séparer les muscles du tende de tranche, la poire et le merlan, puis éplucher la tranche et la bavette de flanchet. Appliquer les règles d’hygiène et de sécurité pendant les opérations.

1. **Agneau :** fendre la carcasse, couper le gigot et les carrés, lever l’épaule et séparer collier et poitrine. Désosser gigot et épaule, puis parer le gigot pour la vente, l’épaule pour cuisson rapide et les carrés en filet.
2. **Veau :** dégager les bavettes, séparer cuissot, longe, tendon et carré. Désosser le cuissot et le carré, puis parer noix et tête de filet.
3. **Bœuf :** fendre et séparer les pièces demandées, désosser cuisse et hanche, isoler les muscles de la tranche, la poire et le merlan, puis éplucher tranche et bavette de flanchet.

Stabiliser chaque pièce, utiliser des outils adaptés et maîtriser les gestes. Maintenir le froid, nettoyer le poste et le matériel, et prévenir les coupures.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Découpes, désossages et parages réalisés selon les consignes pour l’agneau, le veau et le bœuf, dans le respect de l’hygiène et de la sécurité.

Préparation, découpe, pesée et présentation

Question 2. Préparer les pièces demandées, effectuer les pesées et présenter les produits selon les consignes. Pour l'agneau, ficeler l'épaule en long, couper le carré découvert en côtes d'agneau, estimer le poids de l'épaule et réaliser des morceaux de collier de poids identique ; présenter le gigot, l'épaule et les carrés de côtes sur l'étal, ainsi que les côtes découvertes sur un plat. Pour le veau, préparer un rôti bardé et ficelé de 1 300 g prélevé dans la noix, lever l'arrière et scier la crosse, couper le haut de côtes et le tendon en morceaux de 200 g, contrôler les poids demandés et livrés pour le rôti et les biftecks, puis prélever cinq morceaux et estimer le poids de l'ensemble ; présenter les pièces préparées. Pour le bœuf, préparer un rôti bardé et ficelé de 1 300 g prélevé dans la noix et un pot-au-feu avec os prélevé dans la tranche, avec des côtes régulières dans les bavettes attachées ; peser les biftecks et le rôti selon les poids demandés, estimer le poids du pot-au-feu, puis présenter les produits sur un plateau de boucherie avec les tickets et les indications demandées. La décoration n'est pas demandée : réaliser une présentation commerciale.

Espèce	Préparations et pesées	Présentation
Agneau	Ficeler l'épaule en long, couper le carré découvert en côtes, estimer le poids de l'épaule et faire des morceaux de collier de poids identique.	Présenter gigot, épaule et carrés sur l'étal ; côtes découvertes sur un plat.
Veau	Préparer dans la noix un rôti bardé et ficelé de 1 300 g. Lever l'arrière, scier la crosse et couper haut de côtes et tendon en morceaux de 200 g. Contrôler les poids demandés et livrés ; peser cinq morceaux et estimer leur poids total.	Présenter les pièces préparées.
Bœuf	Préparer dans la noix un rôti bardé et ficelé de 1 300 g et un pot-au-feu avec os dans la tranche. Régulariser les côtes des bavettes attachées ; peser biftecks et rôti selon les poids demandés, estimer le pot-au-feu.	Présenter sur un plateau avec les tickets et indications demandées.

Tarer la balance avant chaque pesée et contrôler les poids demandés et livrés. Pour les estimations, peser les pièces concernées, notamment l'épaule d'agneau, les cinq morceaux de veau et le pot-au-feu. Soigner le ficelage et la régularité des découpes ; présenter proprement, sans décoration.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Préparations et poids conformes aux consignes ; pièces présentées proprement selon l'espèce et avec les tickets requis.

Service client

Question 3. Répondre à deux questions relatives à la commercialisation et à la destination culinaire de produits carnés en conserve. Donner des conseils pertinents sur les temps de cuisson, les précautions de conservation et les légumes d'accompagnement.

Une viande en conserve est déjà cuite : la durée dépend de la recette, du format et du mode de réchauffage. Suivre les indications de l'étiquette et réchauffer doucement, sans dessécher. Servir avec des légumes adaptés au plat, par exemple pommes de terre et carottes avec un plat mijoté, ou haricots verts avec une viande en sauce.

- Avant ouverture, conserver la boîte dans un endroit frais et sec et respecter la date indiquée.

- Ne pas consommer une boîte bombée, fuyante ou fortement endommagée.
- Après ouverture, transférer le reste dans un récipient propre fermé, le réfrigérer et respecter les consignes de conservation du fabricant.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Suivre l’étiquette pour réchauffer et conserver la viande ; après ouverture, la réfrigérer en récipient propre. Choisir les légumes selon la recette.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2011)

Bilan de l'épreuve : Le BP Boucher, épreuve de pratique professionnelle de la session 2011, porte le code 1PBB11 et dure 5 h 00, coefficient 12. Le candidat travaille le bœuf, le veau et l'agneau : fente, coupe, désossage, parage, préparations, pesées et présentation commerciale. Sont aussi évalués les méthodes, le matériel, l'hygiène, la sécurité et le conseil au client sur des produits carnés en conserve.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Adapter les opérations de coupe, désossage et parage à l'espèce et à la pièce travaillée.
- Respecter les poids demandés et contrôler l'écart entre le poids demandé et le poids livré.
- La présentation attendue est commerciale ; le sujet précise qu'aucune décoration n'est demandée.
- Le conseil client porte notamment sur la cuisson, la conservation et les légumes d'accompagnement.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter le déroulement professionnel des opérations et préserver la qualité des pièces.
- Manier correctement le matériel et l'outillage, en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité.
- Vérifier les poids et réaliser les estimations demandées avant la présentation des produits.
- Présenter les produits pour la vente sans décoration et formuler des conseils adaptés au client.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment préparer les réponses aux questions de service client ?

Le sujet prévoit deux questions sur la commercialisation et la destination culinaire de produits carnés en conserve. Appuyez vos conseils sur des temps de cuisson adaptés, des précautions de conservation et une proposition cohérente de légumes d'accompagnement.

Q : Faut-il décorer les produits présentés sur l'étal ?

Non. La décoration n'est pas demandée dans cette épreuve. Il faut néanmoins soigner la présentation commerciale des pièces et respecter les consignes de présentation propres aux viandes, aux plats et au plateau de boucherie.

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'épreuve dure 5 h 00 ; il faut gérer ce temps pour effectuer les opérations demandées avec méthode et précision.

Q : Quels critères sont évalués pendant les travaux pratiques ?

L'évaluation porte sur la qualité du travail et des méthodes, le déroulement normal des opérations, le maniement du matériel et de l'outillage, ainsi que le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Les tableaux précisent aussi les opérations attendues.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U1 - Transformation, commercialisation/2011/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2011 - 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.