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 : **25PB11** • Durée : **5 h 00** • Coefficient : **12**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Transformation, préparation et commercialisation 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/2011/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2011 - 3-Sujet.pdf

1. Transformation, préparation et commercialisation des viandes

Le candidat travaille à partir d'un bœuf AV5, d'une demi-carcasse de veau et d'une carcasse entière d'agneau, avec 500 g de barde à disposition. Il réalise des opérations de transformation et de présentation des viandes, et répond à deux questions de service client en respectant les usages professionnels, l'hygiène et la sécurité.

Transformation

Question 1. Réaliser, sur les viandes prévues par le sujet, les opérations de fente, de coupe et de désossage demandées. Effectuer les découpes indiquées, notamment les pièces et morceaux destinés à la vente ou à une préparation culinaire, en suivant l'ordre de travail communiqué par le centre d'examen.

1. **Agneau :** fendre la carcasse en deux, puis débiter sur une demi-carcasse le gigot, la selle, l'épaule, la poitrine et le collier ; préparer aussi les côtes demandées.
2. **Veau :** lever le cuisseau, le jarret arrière et l'épaule ; séparer collier et côtes découvertes, puis désosser les pièces prévues.
3. **Bœuf :** lever l'épaule en raquette, couper le collier et désosser l'épaule et les pièces indiquées au sujet.
4. Parer les morceaux prêts à la vente en suivant l'ordre de travail du centre. Stabiliser les pièces, choisir l'outil adapté et maintenir le poste propre.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Réaliser les fentes, coupes et désossages propres à chaque espèce, selon les opérations du sujet et l'ordre communiqué par le centre.

Préparation et présentation

Question 2. Parer les morceaux, préparer les produits et les pièces demandés, effectuer les pesées ou estimations de poids indiquées, puis présenter commercialement les produits. Respecter leur destination, les consignes de poids et la précision du sujet : il ne s'agit pas de réaliser une décoration.

Viande	Préparations et présentation	Poids demandé
Veau	Escalopes prélevées dans la noix ; morceaux à sauté dans le collier	5 × 120 g ; 8 × 100 g, soit 800 g de sauté
Bœuf	Rôti bardé et ficelé dans la macreuse ; entrecôtes découvertes ; plat de côte pour sauté et préparation pour 4 personnes	Rôti : 1,200 kg ; 3 entrecôtes de 160 g
Agneau	Présenter les morceaux de collier et les côtes prévues ; épaule bardée et ficelée à rôtir	Épaule désossée et ficelée : estimer le poids ; utiliser la barde disponible

Peser les pièces individuellement, parer proprement et respecter leur destination culinaire. Présenter distinctement les produits, sans décoration. Garder les viandes protégées et au froid pendant le travail.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Veau : 5 escalopes de 120 g et 8 morceaux à sauté de 100 g. Bœuf : rôti de 1,200 kg et 3 entrecôtes de 160 g.

Service client et pratiques professionnelles

Question 3. Répondre aux deux questions portant sur la commercialisation et la destination culinaire des produits carnés. Formuler des conseils adaptés sur le temps de cuisson, la conservation et les légumes d'accompagnement, tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité et en utilisant correctement le matériel et l'outillage.

Conseiller la cuisson selon le morceau : cuisson rapide à la poêle ou au gril pour les pièces à griller ; cuisson douce et prolongée pour les morceaux à braiser ou à sauter. Pour le rôti, préciser que la durée varie selon son poids et la cuisson souhaitée, puis conseiller un temps de repos avant découpe.

- Conserver la viande emballée au réfrigérateur entre 0 et 4 °C, séparée des aliments prêts à consommer.
- Proposer des légumes adaptés à la recette, par exemple carottes, haricots verts ou pommes de terre.
- Respecter le lavage des mains, le nettoyage du matériel et la prévention des contaminations croisées.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Adapter la cuisson au morceau, conserver la viande au froid, proposer des légumes de saison et respecter l'hygiène.

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

Bilan de l'épreuve : Épreuve pratique de BP Boucher, session 2011, code 25PB11, durée 5 h 00, coefficient 12. Le candidat transforme un bœuf AV5, une demi-carcasse de veau et une carcasse entière d'agneau, avec 500 g de barde. L'épreuve porte sur la fente, la coupe, le désossage, le parage, la préparation, la pesée et la présentation commerciale, ainsi que sur le service client, l'hygiène et la sécurité.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Suivre l'ordre des travaux communiqué par le centre d'examen pour organiser les opérations de transformation.
- Adapter la découpe, le parage et la préparation des morceaux à leur destination commerciale ou culinaire.
- Respecter les poids et les estimations demandés, puis assurer une présentation commerciale sans décoration.
- La qualité des gestes, le déroulement des opérations, le maniement du matériel, l'hygiène et la sécurité sont évalués.

Points de vigilance & attentes du jury

- La rapidité d'exécution n'est pas prise en compte : privilégier la qualité du travail et les méthodes professionnelles.
- Vérifier les opérations prévues pour chaque type de viande et respecter l'ordre de travail indiqué.
- Contrôler les poids demandés et présenter les produits commercialement, sans ajouter de décoration.
- Pour le service client, adapter les conseils à la cuisson, à la conservation et aux accompagnements.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser les opérations de transformation pendant l'épreuve ?

Suivez l'ordre de travail communiqué par le centre d'examen et vérifiez les opérations prévues pour chaque viande. Enchaînez fente, coupe, désossage, parage et préparation selon les consignes, en privilégiant la qualité des gestes.

Q : Que faut-il vérifier lors des pesées et de la présentation ?

Respectez les poids ou estimations demandés dans le sujet. Présentez les produits de façon commerciale en tenant compte de leur destination culinaire ou de vente. Aucune décoration n'est attendue.

Q : La vitesse d'exécution compte-t-elle dans la note ?

Non. Le sujet précise que la rapidité d'exécution n'est pas prise en compte. L'épreuve dure 5 h 00 ; organisez ce temps pour effectuer toutes les opérations et répondre aux deux questions de service client.

Q : Quels critères le jury évalue-t-il ?

Le jury observe la qualité du travail, les méthodes et le déroulement des opérations, le maniement du matériel et de l'outillage, ainsi que le respect de l'hygiène et de la sécurité. Les opérations doivent respecter la réglementation et les usages professionnels.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U1 - Transformation, commercialisation/2011/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2011 - 3-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.