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 (E1 - U10)

Session 2014 • Code sujet : **05GG12** • Durée : **5 h 00** • Coefficient : **12**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Transformation et commercialisation de l’agneau, du veau et du bœuf (8 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/2014/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2014 - 1-Sujet.pdf

1. Transformation et commercialisation de l’agneau, du veau et du bœuf

À partir d’une carcasse entière d’agneau, d’une demi-carcasse de veau et de bœuf AV5, le candidat réalise les opérations professionnelles demandées : fente, coupe, désossage, parage et préparation. Il pèse et présente les produits, répond à deux questions de service client et respecte les règles d’hygiène et de sécurité.

Agneau - Transformation

Question 1. Fendre la carcasse, puis travailler une demi-carcasse au choix : couper le gigot, la selle, l’épaule, la poitrine, le collier et le carré découvert. Désosser entièrement l’épaule en conservant l’humérus coulé, puis parer tous les morceaux prêts à la vente.

1. Fendre la carcasse en deux et choisir une demi-carcasse.
2. Sur celle-ci, couper le gigot, la selle, le carré découvert, la poitrine et le collier, puis lever l’épaule.
3. Désosser entièrement l’épaule selon la technique de l’humérus coulé, en préservant les muscles.
4. Parer tous les morceaux destinés à la vente pour obtenir des pièces nettes et régulières.

Respecter les repères anatomiques et l’ordre de travail communiqué par le centre d’examen.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Carcasse fendue et demi-carcasse détaillée; épaule désossée en humérus coulé; tous les morceaux prêts à la vente sont parés.

Agneau - Préparation et commercialisation

Question 2. Barder et ficeler l’épaule, estimer son poids, découper le collier pour préparer un navarin et réaliser quatre côtes découvertes régulières. Présenter sur plat les morceaux de collier, l’épaule et la selle en veillant à leur attrait commercial.

Préparation	Réalisation
Épaule	Barder, ficeler et estimer le poids après désossage.
Collier	Découper en morceaux adaptés au navarin.
Carré découvert	Réaliser quatre côtes régulières.
Présentation	Présenter le collier, l’épaule et la selle sur un plat.

Estimer le poids de l’épaule une fois bardée et ficelée, en s’appuyant sur sa pesée. Tailler des morceaux de collier réguliers et adaptés à une cuisson mijotée. Pour la présentation commerciale, disposer proprement les produits sur un plat, en séparant les pièces et en veillant à leur bonne visibilité.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Épaule bardée et ficelée, poids estimé; collier taillé pour navarin; quatre côtes régulières; collier, épaule et selle présentés sur plat.

Veau - Transformation

Question 3. Effectuer la coupe pan-basse, couper le cuisseau et lever le jarret arrière. Désosser le cuisseau et lever la noix, désosser le jarret arrière, puis parer la noix et le jarret arrière.

Sur la demi-carcasse de veau, effectuer la coupe pan-basse, puis couper le cuisseau et lever le jarret arrière. Désosser le cuisseau pour dégager la noix en suivant les os et les articulations, tout en préservant la viande.

Désosser ensuite le jarret arrière. Parer la noix et le jarret en retirant les nerfs, membranes et excès de gras sans entamer inutilement les muscles. Garder les morceaux propres et distincts pour les préparations demandées et leur présentation commerciale.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Coupe pan-basse effectuée; cuisseau désossé et noix levée; jarret arrière désossé; noix et jarret arrière parés.

Veau - Préparation et commercialisation

Question 4. Prélever dans la noix quatre escalopes de 150 g et découper dans le jarret huit morceaux de 80 g destinés à un sauté. Respecter les découpes demandées et présenter sur plat les escalopes et le sauté de veau avec un aspect commercial.

Préparation	Nombre	Poids unitaire	Poids total
Escalopes de noix	4	150 g	600 g
Morceaux de sauté du jarret	8	80 g	640 g
Total	12 pièces		1 240 g

Prélever les escalopes dans la noix et tailler les morceaux de sauté dans le jarret. Contrôler chaque pièce à la balance afin de respecter les poids demandés. Présenter les deux préparations séparément sur un plat propre, en disposant régulièrement les escalopes et les morceaux de sauté pour une présentation commerciale nette.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Quatre escalopes de 150 g, soit 600 g; huit morceaux de sauté de 80 g, soit 640 g; total des découpes : 1 240 g.

Bœuf - Transformation

Question 5. Lever l'épaule en raquette et couper le collier, la poitrine, la basse-côte, le plat de côte découvert et le jarret avant. Désosser l'épaule et la basse-côte, séparer la macreuse à bifteck et le dessous de palette, puis éplucher les pièces séparées.

1. Lever l'épaule en raquette, puis couper le collier, la poitrine, la basse-côte, le plat de côte découvert et le jarret avant.
2. Désosser l'épaule et la basse-côte en suivant les os pour préserver les muscles.
3. Séparer la macreuse à bifteck et le dessous de palette.
4. Éplucher les pièces séparées en retirant nerfs, aponévroses et excès de gras, sans entamer inutilement la viande.

Conserver les morceaux identifiables et les préparer proprement pour leur destination commerciale.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Épaule levée en raquette; pièces demandées coupées; épaule et basse-côte désossées; macreuse et dessous de palette séparés et épluchés.

Bœuf - Préparation et commercialisation

Question 6. Ficeler et barder un rôti de 1 kg dans la macreuse à bifteck, découper trois entrecôtes découvertes de 200 g et préparer un morceau de plat de côte découvert de 1,5 kg. Respecter les poids demandés et présenter sur plat le rôti, les entrecôtes et le plat de côte avec un attrait commercial.

Produit	Quantité	Poids demandé
Rôti de macreuse à bifteck	1 pièce	1 kg
Entrecôtes découvertes	3 pièces	200 g chacune, 600 g au total
Plat de côte découvert	1 morceau	1,5 kg

Façonner le rôti dans la macreuse, puis le barder et le ficeler sans le déformer. Découper trois entrecôtes régulières et préparer le morceau de plat de côte découvert. Vérifier les poids à la balance. Présenter les trois catégories de produits séparément sur un plat propre, en soignant leur disposition et leur aspect commercial.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Rôti de macreuse : 1 kg; trois entrecôtes de 200 g, soit 600 g; plat de côte découvert : 1,5 kg.

Service client

Question 7. Répondre aux deux questions relatives à la commercialisation et à la destination culinaire de produits carnés. Donner des conseils justes sur les temps de cuisson, les précautions de conservation et les légumes d'accompagnement.

Adapter le conseil au morceau et au résultat souhaité. À titre indicatif, cuire un rôti de bœuf d'environ 1 kg au four à 200 °C pendant 20 à 25 minutes pour une cuisson rosée, puis le laisser reposer. Pour un navarin d'agneau, prévoir environ 1 h 30 à 2 h de mijotage; pour un sauté de veau, environ 1 h à 1 h 30. Ajuster selon la taille des morceaux et le matériel.

- Proposer carottes, navets et pommes de terre avec le navarin; des légumes de saison avec le veau.
- Conserver la viande emballée au réfrigérateur entre 0 et 4 °C et limiter son temps à température ambiante.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Adapter cuisson et accompagnement au morceau; conserver la viande emballée au froid entre 0 et 4 °C et respecter les durées conseillées.

Hygiène et sécurité

Question 8. Respecter les règles d'hygiène et de sécurité tout au long de l'épreuve, notamment lors de l'exécution des opérations et du maniement du matériel et de l'outillage.

Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité pendant toute l'épreuve. Respecter l'ordre prévu pour les travaux : agneau, veau, puis bœuf. Nettoyer et désinfecter le plan de travail et les outils entre les espèces afin d'éviter les contaminations croisées.

- Se laver les mains, porter une tenue propre et protéger toute plaie.
- Maintenir les viandes au froid et limiter leur exposition hors réfrigération.
- Choisir un couteau adapté, le tenir fermement et couper en éloignant la lame de la main qui maintient la pièce.
- Ranger les outils en sécurité et nettoyer immédiatement toute souillure.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Respecter l'ordre agneau, veau, bœuf; maintenir les viandes séparées et au froid; garder le poste propre et manipuler les outils avec prudence.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2014)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve pratique du BP Boucher, session 2014, porte le code 05GG12, dure 5 h et a un coefficient 12. Elle évalue la transformation et la commercialisation de l'agneau, du veau et du bœuf : coupe, désossage, parage, préparation, pesée et présentation. Le service client, l'hygiène et la sécurité sont également évalués.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Pour le veau, prélever quatre escalopes de 150 g dans la noix et huit morceaux de 80 g dans le jarret pour le sauté.
- Pour le bœuf, préparer un rôti de 1 kg, trois entrecôtes de 200 g chacune et un morceau de plat de côte découvert de 1,5 kg.
- Pour l'agneau, désosser entièrement l'épaule en conservant l'humérus coulé, puis la barder et la ficeler.
- La présentation commerciale doit séparer les espèces et mettre en valeur les morceaux préparés sur plat.

Points de vigilance & attentes du jury

- Effectuer les travaux dans l'ordre des espèces indiqué : agneau, veau, puis bœuf.
- Respecter précisément les poids, le nombre de portions et les destinations culinaires demandés.
- Présenter les préparations sur plat, séparer les espèces et rechercher un aspect commercial attractif.
- Maintenir l'hygiène et la sécurité pendant toute l'épreuve ; la rapidité d'exécution n'est pas prise en compte.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment vérifier que les portions demandées respectent le sujet ?

Contrôlez le nombre et le poids de chaque portion : quatre escalopes de 150 g et huit morceaux de 80 g pour le veau, puis trois entrecôtes de 200 g pour le bœuf. Vérifiez aussi le rôti de 1 kg et le plat de côte de 1,5 kg.

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

Non. Le sujet indique que la rapidité de chaque opération n'est pas prise en compte. L'évaluation porte notamment sur la qualité du travail, les méthodes d'exécution, le déroulement des opérations, le maniement du matériel et le respect de l'hygiène et de la sécurité.

Q : Dans quel ordre faut-il effectuer les travaux ?

Le tableau récapitulatif fixe l'ordre des espèces : agneau, veau, puis bœuf. Pour l'ordre des opérations à réaliser au sein de chaque espèce, le sujet précise qu'il sera communiqué par le centre d'examen.

Q : Quels critères sont attendus pour la présentation et le service client ?

Présentez les préparations sur plat, séparez les espèces et recherchez un aspect commercial attractif. Pour le service client, donnez des conseils adaptés sur la destination culinaire, le temps de cuisson, la conservation et les légumes d'accompagnement.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U1 - Transformation, commercialisation/2014/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2014 - 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.